



589.2
P281



LIBRARY OF
THE NEW YORK BOTANICAL GARDEN

Special Book Fund,

1905

Septemb 1899 R. W. Gibson Invt.

TRAITÉ
DES
CHAMPIGNONS.

TOME II.

T R A I T É

D E S

C H A M P I G N O N S ,

O U V R A G E dans lequel on trouve, après l'histoire analytique & chronologique des découvertes & des travaux sur ces plantes, suivie de leur synonymie botanique & des tables nécessaires, la description détaillée, les qualités, les effets, les différens usages non-seulement des champignons proprement dits, mais des truffes, des agarics, des morilles & autres productions de cette nature, avec une suite d'expériences tentées sur les animaux, l'examen des principes pernicioeux de certaines espèces, & les moyens de prévenir leurs effets ou d'y remédier ;

Le tout enrichi de plus de deux cents Planches où ils sont représentés avec leurs couleurs & en général leurs grandeurs naturelles, & distribués suivant une nouvelle méthode.

Par le C.^{en} P A U L E T Médecin des Facultés de Paris & de Montpellier, de l'Académie médicale de Madrid, &c.

T O M E I I .



A P A R I S ,

DE L'IMPRIMERIE NATIONALE EXÉCUTIVE DU LOUVRE.

M. D C C. X C I I I .

LIBR. NATIONALE
NOUVEAU
BOULEVARD
DES FILLES-DU-CALVAIRE

Corrections principales & additions.

TOME I.

- P.** 17, ligne 27, cèpes agarics à substance friable, lisez faux agaric blanc, tom. II, p. 105.
P. 33, lig. 26, note 12, lisez note 13.
 — 45, — 5, conocchielles, lisez conocchiele.
 — 113, — 22, weich, lisez welich.
 — 231, — 32, var. a. 2, lisez var. a. 5.
 — 243, — 8, Renaud, lisez Renard.
 — 247, — 5, n.° 153, lisez n.° 113.
 — 312, — 3, furino, lisez urino.
 — 365, — 4, boletus tuberosus, lisez boletus suberosus.
P. 382, — 35, mammosa, lisez marwela.
 — 389, — 20, cledona, lisez cladona.
 — 468, — 21, vallis, lisez velis.
 — 471, — 6, ardosiacum, lisez ardosaceum.
 — 510, 2.^e colonne, ligne 16, agarici atramentarii, lisez fungi atramentarii.
Ibid. 1.^e colonne, ligne 39, isca lisez iska.
P. 518, 2.^e colonne, après la ligne 5, ajoutez fungus globosus tenera ætatis, Mentz.
P. 523, 2.^e colonne, ligne 13, grande espèce, ajoutez & moyenne.
P. 524, 1.^e colonne, ligne 19, 404, lisez 405.
 — 525, 1.^e colonne, après la ligne 36, ajoutez boletus Julii mensis Dillen.
P. 535, 2.^e colonne, lignes 43 & 44, fungus per maturitatem fursiam repando, Vaillaut, p. 73, lisez fungus margine per maturitatem fursiam repando, Vaillaut, p. 76.
P. 536, 1.^e colonne, ligne 41, telephora, lisez thalaphora.
Ibid. 2.^e colonne, ligne 8, tab. 16, lisez tab. — 6.
Ibid. ligne 43, fuscus & rubro maculatus, lisez fuscus & rubro maculatus.
P. 537, 2.^e colonne, lignes 6 & —, fungus albus striis purpureis, Sterb. tab. 16, figure E, lisez fungus magnus albus striis purpureis, Sterb. tab. 16, figure B.
P. 539, 2.^e colonne, ligne 31, leuifera, lisez leutifera.
Ibid. ligne 34, senime, lisez semine.
P. 540, 2.^e colonne, ligne 38, pulvisforme, lisez pelvisforme.

- Page* 544, 1.^e colonne, ligne 31, figure 43, lisez figure 43.
P. 558, 2.^e colonne, ligne 6, umbicah, lisez umbicale.
P. 559, 1.^e colonne, ligne 12, liphophyton, lisez liphophyrum.
P. 551, 1.^e colonne, ligne 30, n.° 179, lisez n.° 119.
P. 554, 1.^e colonne, après la ligne 16, ajoutez furvus nostras multiplex, prædura sylab. 30, Vaill. p. 70, n.° 2.
P. 559, 1.^e colonne, ligne 10, b, lisez c.
P. 574, 1.^e colonne, ligne 31, tome III, lisez tom. V.
P. 579, 1.^e colonne, ligne 25 & 26, boletus caliciform Battar. hist. f. ar. tab. 3, lisez Boletus leucophæus Battar. hist. f. ar. tab. 3, fig. B.
Ibid. ligne 30, tab. 25, lisez tab. 3.
Ibid. ligne 36, fig. 11, lisez fig. 11.
P. 588, 1.^e colonne, ligne 8, ardosiacum, lisez ardetæcum.
Ibid. ligne 10, cornicopulides, lisez cornucopulides.
P. 596, 2.^e colonne, après la ligne 33, lisez Boletus Julii mensis, Dill. p. 525.
P. 603, 2.^e colonne, après la ligne 47 & le mot gl. bosus, ajoutez tenera ætatis, Mentz. p. 518.
P. 604, 1.^e colonne, ligne 32, albidus & maculatus C. M. F. I., 494, lisez albidus annulatus & maculatus C. M. F. I., 534.
P. 611, 1.^e colonne, après la ligne 54, ajoutez hydrophorus oris lucris Battar. p. 552.
P. 616, 2.^e colonne, ligne 13, Fucil, lisez Plinii.
P. 620, 1.^e colonne, après la ligne 18, ajoutez charbon des blés, p. 590.
P. 622, 1.^e colonne, après le mot herisson, ajoutez la houpe blanche, p. 46, 529.
P. 623, 1.^e colonne, ligne 27, après le mot gris, lisez 526.
P. 626, 1.^e colonne, ligne 3, lisez vessé-de-loup étoilcé, p. 558.
P. 629, 1.^e colonne, après la ligne 3, lisez Pico, p. 489.
Ibid. ligne dernière, 377, lisez 384,

TOME II.

- Page* 71, ligne 15, truffes du cerf, lisez vesses-de-loup trulleuses ou souterraines.
P. 124, ligne 12, n.° 70, c, lisez n.° 70, e.
 — 127, ligne 19, n.° 70, c, lisez n.° 70, e.

- 217, ligne 24, spincler, lisez sphincler.
Page 385 & suivantes, pinau, pinaux, lisez pineaux pineaux.

T A B L E

D E S

CHAPITRES ET PARAGRAPHES.

CHAPITRE I.^{er}

- §. I. *GÉNÉRALITÉS sur les Champignons ; définition & caractères distinctifs de ces productions ; leur nature en général, page 1 & suiv.*
- §. II. *Reproduction des Champignons, p. 7 & suiv.*
- §. III. *Conditions nécessaires à leur reproduction, & méthodes artificielles pour les reproduire, p. 12 & suiv.*
- §. IV. *Substance des Champignons ; leur analyse chimique, p. 15 & suiv.*
- §. V. *Usage des Champignons ; leur examen diététique : leur apprêt ou assaisonnement ; leurs correctifs & moyens de les conserver, p. 20 & suiv.*
- §. VI. *Moyens de remédier aux effets des espèces mal-faisantes, p. 26 & suiv.*
- §. VII. *Signes auxquels on reconnoît leurs qualités bonnes ou mauvaises, p. 30 & suiv.*
- §. VIII. *Examen botanique des Champignons, p. 33 & suiv.*

CHAPITRE II.

Distribution des Champignons ou plantes fongueuses,
P. 73.

§. I.

CLASSE I.

Plantes fongueuses à chapeau, p. 73 — 395.

§. II.

CLASSE II.

Plantes fongueuses à peau ou membrancuses,
P. 395 — 419.

§. III.

CLASSE III.

Plantes fongueuses digitées, p. 419 — 433.

§. IV.

CLASSE IV.

Plantes fongueuses en globe ou arrondies, p. 433 —
456.

Résumé général, p. 457 & suiv.



E X P L I C A T I O N

Des principaux termes employés dans cet Ouvrage.

A G A R I C (*Agaricus*) en général, toute production fongueuse (*a*) attachée fortement, pour l'ordinaire latéralement, à des troncs d'arbres; (voyez *pl. I—XXIV*), spécialement l'agaric blanc ou pargail, ou agaric de mélèze (*pl. XVII*).

A N N E A U, **COLLET** (*annulus*). peau ordinairement blanche, qui, après avoir couvert la partie inférieure du chapiteau de certains champignons, & s'en être détachée, se rabat sur la tige, au haut de laquelle elle forme comme un anneau ou collet (*pl. CLVII—CLIX—CLX—&c.*).

BOURSE, **COIFFE**, **VALVE** (*valva*) (*b*), enveloppe générale de certains champignons, formée d'une peau ordinairement blanche, qui est d'une seule pièce ou de plusieurs morceaux, & dont on aperçoit presque toujours des veilles, soit à la surface du chapiteau, soit au bas de la tige & contre terre. Cette enveloppe extérieure s'élève du collet ou du vote qui ne couvre jamais que la surface inférieure du chapiteau, ou reste attaché tout autour & au haut de la tige (voyez pour la bourse, *pl. CLIV—CLV—CLVI*).

BULBE (*bulbus*), la partie inférieure de la tige contenue dans la terre, qui dans certains champignons est blanche, molle, constamment arrondie dans son origine comme un oignon, d'où vient son nom, & pleine de suc qui s'épuise par le développement de la plante. Cette partie est formée des racines tuberculeuses qui sont toujours inégales, ordinairement dures ou fermes, sans odeur, & qui ne s'épuisent pas entièrement par le développement de la plante (voyez pour le bulbe, *pl. CLIV—CLV*).

CAVERNEUX, **TIGE CAVERNEUSE**, se dit de celle de

(*a*) M. a formé de *fungus*, c'est-à-dire de nature de champignon.

(*b*) Notez que dans un ouvrage élémentaire de botanique, le *Dictionnaire de Linné*, il y a été faite la position de ces termes dans l'explication de ce mot, à la *pl. de VII*, *fig. 139*, où la lettre *b* servant à désigner la bourse, se trouve par erreur à la *pl. de VII*, sur laquelle devait être *VI—VII* le bas de la tige. De sorte qu'il ne peut y avoir d'équivoque sur la vraie signification de ce mot, si l'on consulte *Blanc*, *Micheli*, *Battara*, & autres.

certaines morilles & des phallus, dont les parois sont criblées d'ouvertures (*pl. CXC—CXCI*).

CHAMPIGNON (*c*) (*Fungus*) en général, toute production végétale charnue ou pulpeuse, sans feuilles & fleurs apparentes, qui croît par terre, sous terre ou sur quelque corps solide, tel que les arbres, & sous ce rapport général l'équivalent de production fongueuse; génériquement parlant, toute plante fongueuse, molle, avec tige & chapiteau qui s'élève verticalement (*planches XXV—CLXXXIII*); spécialement, le champignon ordinaire ou de couche (*voyez planche CXXX*).

Un champignon est,

Feuilleté (*lamellatus*), lorsque le dessous du chapiteau est garni de lames ou feuilletés posés perpendiculairement sur leur manche & dirigés pour l'ordinaire du centre à la circonférence (*voyez FEUILLET*).

Régulier, (distinction admise, sur-tout pour les champignons feuilletés) en général lorsque le chapiteau exactement circulaire, également bombé ou plat, est porté sur une tige centrale & cylindrique, de diamètre égal, ou taillée en queue ou en fût. (*planches LXVII—CLXIII*). Un champignon est parfaitement régulier & dans les proportions les plus exactes, lorsque le diamètre ou l'étendue du chapiteau, d'un bord opposé à l'autre, égale la hauteur de la tige, & lorsque le diamètre de la tige est à sa hauteur, comme 1 est à 4 ou 5: c'est-à-dire, lorsque quatre ou cinq diamètres de tige égulent la hauteur; quoiqu'une tige très-longue portant un petit chapiteau, ne soit point irrégulière. C'est une note constante dans ces plantes, que la régularité du chapiteau emporte toujours celle de la tige, & *vice versa*. Plus un champignon s'écarte des proportions données & de la forme d'un parabole ouvert, plus il s'éloigne de la parfaite régularité.

Peu régulier, lorsqu'il s'éloigne un peu de la régularité indiquée, mais de manière que son irrégularité même soit constante, sans être difforme, comme quand les bords se relèvent constamment en haut & forment le pavillon d'entonnoir, & que la tige cylindrique & presque égale par-tout, est un peu taillée en cheville ou en clou vers la terre (*pl. LXVII—LXVIII*).

Irrégulier, lorsque les conditions de la régularité ne se trouvent

(*c*) Terme métaphorique, emprunté, à ce qu'il paroît, du fruit de la pomme de pin ou pignon, & de *champ*, comme pour dire pignon des champs ou champignon.

pas, comme lorsque la tige est beaucoup plus grosse du haut que du bas; que l'otbe du chapiteau n'est pas bien formé; que la tige est tortue ou bossue, que le chapiteau est bosselé, mal tourné, langueté, sillonné, &c. (*voyez Difforme & pl. XXV — LXVI*).

Simple, lorsqu'il est nu, c'est-à-dire, sans écailles, sans fragmens de peau ou d'enveloppe, sans collet, sans bulbe, sans ruban à la tige, enfin sans ornement ou partie de luxe (*voyez planches XXXVIII — CX XVI*).

Composé, lorsqu'il a quelqu'une de ces parties (*voyez pl. CXXVII — CLXIII*).

Difforme, lorsque sa forme est très-éloignée des proportions entre les parties, qui le rendent régulier; & le même qu'irrégulier.

Déformé, lorsque dans le développement il se découpe, se fend, sans sortir de sa régularité naturelle (*pl. CVII — CX XVII*).

En touffe ou *en famille*, lorsque plusieurs tiges se trouvent réunies & pressées du bas en manière de gerbe (*voyez planches CVII — CVIII, &c.*).

En faisceau ou *à branches*, lorsque plusieurs tiges partent d'un tronc commun (*voyez pl. CXLVII — CXLVIII*).

Papillé, qui a des éminences en forme de papilles sous le chapiteau, (*voyez PAPILLES, & pl. XXXIV — XXXV*).

Membraneux, c'est-à-dire, dont le corps résulte d'une membrane ou peau plus ou moins épaisse, mais d'épaisseur égale par-tout (*pl. CLXXXIV — CLXXXVI*).

CHAPITEAU, CHAPEAU, TABLE (*pileus, tabula*), partie supérieure & principale des champignons, plus ou moins horizontale, en forme d'avent, de parasol ou de toit, ou de feuille d'arbre, plus épaisse à son infériorité ou à son centre qu'aux bords (*voyez planches I — CLXXXVIII*).

CLAVAIRE, MASSE (*Clavaria à clava*), genre de plante fongueuse, en forme de massue, ou de pilon, ou de corail, ou de griffe, ou de chou-fleur, &c. de consistance un peu ferme, ou de champignon (*pl. CXCII — CXCVII*).

CLAVAIRE-NOSTOC, genre de plante fongueuse, en forme de clavaire, mais de consistance de nostoc (*voyez NOSTOC, & planche CXCII*).

CLAVAIRE-TRUFFON (voyez TRUFFON).

COLLET (voyez ANNEAU).

COLLÉTÉ, champignon qui a un anneau ou collet au haut de la tige (voyez ANNEAU).

CORALLOÏDE, genre de plante fongueuse chez Tournefort, en forme de corail ou clavaire à branches (pl. CXCII).

CONQUE-ORILLIÈRE (*Coccolites*), genre de plante fongueuse & membraneuse, circulaire en forme de conque ou d'oreille d'homme (voyez pl. CXXXIII—CXXXIV).

COCCIGRUE (*Pericula*), genre de plante fongueuse & membraneuse, creuse, résultant d'une peau mince, sèche & cassante (voyez planche CXXXVII).

DOIGTIER (*Digitellus*), genre de plante fongueuse, de substance un peu molle & filandreuse, en forme de doigts réunis (pl. CXCII).

ÉPINIS (voyez PAILLIS).

FEUILLES (*calus, folia, lamella*), partie dans les plantes fongueuses, en forme de lames ou de feuilles posées de champ, & rayonnées, c'est-à-dire, allant du centre à la circonférence & pressées à la partie inférieure du chapeau de la plupart des champignons (voyez pl. XXXVIII—CXIII).

FEUILLETÉ (*lanellatus*), champignon qui a des feuillets (voyez FEUILLES).

FONGUEUX (*fungosus*), de nature fongueuse ou de champignon.

TONGOÏDE (*Umbellatus*), genre de plante fongueuse, chez Tournefort & les Râcens, qui se rapproche des champignons à rayonnement, & comme pour dire manière de champignon (voyez pl. CXXXIII).

CRANE-DE-MÛRE, genre de plante fongueuse & membraneuse (pl. CXXXVII, fig. 7).

HEROSTILON, base de plante fongueuse & épaisse, en forme de corail, dans les pl. CXXXIII, CXXXIV, CXXXV.

LYCORIENNE ou VESSIÈRE, genre de plante fongueuse à creux, en forme de plus creux, en forme de vase (voyez planche CXXXIX & suivantes).

MAMMELON, sommet du chapiteau élevé un peu en pointe, ou en forme de bout de mamelle ou de mamelon.

MAMMELONNÉ (*lamb. n. 100*), relevé en forme de bosse, ou de mamelon *planches CXLII — CXLIII*.

MORILLE (*Morilla*, *merula*, *spongia*), genre de plante fongueuse & membraneuse, porte sur une tige confusable & creusée (*planches CLXXXIX & CXC*).

Notre espèce se remarque fongueuse & membraneuse, de substance fielle & enflée (*voyez pl. CLXXXVI, fig. 1, 2, 3*).

POISSONS (*pori*), éminces en forme de poissés, semblables à ceux de la langue de quelques animaux, placés dans certains champignons à la partie inférieure du chapiteau (*pl. XXXVI*).

Parties accessoires dans les champignons, sont la tige, le collet, le voile, le bulbe, l'enveloppe générale, la garniture de la partie inférieure du chapiteau, feuillece, tubuleuse, papille, &c.

PEAU-DE-MORILLE (*Peziza*), genre de plante fongueuse & membraneuse, de substance tendre & cassante comme celle de la morille, mais sans tiges & avec une sorte de tige qui n'est pas creusée, c'est-à-dire, fistuleuse (*pl. CLXXXVIII*).

PÉDICULE, synonyme de tige.

PHALLUS (*Phallos Græc.*), genre de plante fongueuse & membraneuse humide, à tige creusée & cavernieuse, & qui se réduit en liqueur résineuse (*pl. CLXXXI*).

PORIS (*pori*), petites cavités ou bouches de tuyaux placés, dans certains champignons, à la partie inférieure du chapiteau & formant les champignons poreux (*voyez pl. CLXIV — CLXXXIII*).

TABLE (*tabula*), partie horizontale & principale de certains champignons, sur-tout des agarics (*voyez CHAPITEAU*).

RUBAN (*z. zia*), cercle coloré en manière de bande ou de ruban autour de la tige de certains champignons (*voyez pl. CXL, fig. 2*).

TRUFFE (*Tuber*), genre de plante fongueuse & arrondie, de substance ferme, homogène, prenant son accroissement sous terre (*voyez pl. CXCVIII*).

TRUFFON (*Tubero-sarculus, atricaulis, hypoxilon*), genre de plante fongueuse & digitée, de consistance, de couleur & même de faveur de truffe noire, qui croît hors de terre (*planches CXCVI — CXCVII*).

TUBES, *tuyaux*, *foin* (*tubuli*), partie tubuleuse de certains champignons, placée à la partie inférieure du chapiteau (*planches CLAVII—CLXXXIII*).

VALVE (*valva*). (*Voyez* BOURSE).

VESSE-DE-LOUP, (*Lycoperdon*, *crepitus lupi*) (*voyez* LYCOPERDON).

VOILE (*velum*), peau ordinairement blanche, qui couvre dans la naissance de la plante, la partie inférieure du chapiteau, des bords duquel elle se détache pour former l'anneau ou le collet (*voyez* pl. CXXXIV, *fig. 5*).

ZONE (*zona*), se dit particulièrement des bandes concentriques qu'on remarque à la surface supérieure du chapiteau de certains champignons; la zone diffère du ruban, en ce que celui-ci occupe la tige (*voyez pour la zone*, pl. I. IV).

ZONÉ, champignon qui a des bandes concentriques (*voyez* ZONE).





T R A I T É
D E S
C H A M P I G N O N S.
D E U X I È M E P A R T I E.

C H A P I T R E P R E M I E R.

Généralités sur les Champignons.

§. I.^{er}

*Définition & caractères distinctifs de ces productions ;
leur nature en général.*

LES champignons sont des corps de substance pulpeuse ; ou spongieuse , c'est-à-dire cotonneuse , ou membraneuse , ou gélatineuse , qui croissent à la manière des végétaux , par terre , sous terre ou sur d'autres corps solides , tels que les arbres . Leur accroissement est en général très-prompt , leur durée très-courte ; leur chair , dans presque tous , d'abord blanche & molle , devient sèche , ferme ou dure , ou se résout en liqueur .

Ces corps n'ont ni mouvement progressif, ni contraction ou extension momentanée, ni irritabilité apparente; c'est une substance pulpeuse, d'une structure & organisation particulières, sans feuilles, sans fleurs apparentes. Ce n'est donc pas sans fondement que Théophraste, Tournefort & autres les ont mis au nombre des végétaux imparfaits, & que Gleditsch en a fait une classe particulière, sous le titre de *Plantæ charnæ* (a).

Ces productions, en effet, ont les principaux caractères des plantes, & n'ont rien qui les assimile aux corps du règne animal ou minéral: leur formation n'est ni lente ni successive comme celle de certaines productions marines, dont elles n'ont d'ailleurs ni la dureté terreuse, ni la gelée animale; en quoi elles diffèrent principalement des coraux, des éponges, des corallines, des madrepores, &c. On les distingue aisément des autres végétaux avec lesquels elles pourroient avoir quelque affinité, en ce qu'elles ne sont ni en fils ou filamenteuses comme les *byffus*, ni en feuillages boursoufflés ou utriculaires, comme les *fucus* ou varecs, ni en expansions plaquées avec des cupules sèches ou de nature tartreuse comme les *lichens*; ni en tiges herbacées avec des filets à urne & à coiffe comme les mousses; ni enfin en ramifications laineuses & extrêmement fines, ou en très-petits corps en forme de larmes de Job, comme ces plantules que Micheli a données sous les noms de *botrytis*, *d'aspergillus*, de *puccinia*, &c. C'est une chair végétante, en général de nature homogène, qui fournit un ordre particulier de plantes très-distinct & très-naturel.

Ces sortes de plantes croissent généralement par-tout; mais l'Europe, à ce qu'il paroît, est la contrée de la terre qui en produit le plus; & dans celle-ci, la Toscane semble être le pays le plus riche en champignons. Comme la plupart de ces productions sont parasites, ou du moins que les débris des végétaux sont nécessaires à leur reproduction, en

(a) *Systema plantarum*.

général plus un pays est dépourvu d'arbres, de forêts, de plantes de toute espèce, moins il abonde en champignons, comme la Hollande, où l'on n'en trouve presque pas.

Leur forme est beaucoup moins variée que celle des autres plantes ; elle se réduit en général à trois ou quatre principales, dont les autres ne sont que des modifications : les uns, & c'est le plus grand nombre, présentent une tige surmontée d'une pièce horizontale en forme de parasol ; d'autres comme une peau plissée en différens sens, d'autres des tiges nues, & d'autres des corps globuleux.

Ces végétaux ont une saveur particulière qu'on distingue en général dans tous, dont les nuances sont à l'infini ; mais on en trouve qui en ont une qui leur est propre, quoiqu'elle tienne du plus au moins de la dominante. Leurs odeurs offrent encore plus de particularités, & l'on est étonné en flairant certaines espèces, d'y reconnoître celle du camphre, du savon, de la térébenthine, de l'amande amère ; &c. Leurs couleurs sont encore plus diversifiées, quoique le blanc & le roux tendre soient celles qui dominent en général. Pour l'ordinaire, la nature en emploie deux pour teindre les champignons dont la substance n'est pas homogène ; ainsi dans les feuilletés, les tubuleux par exemple, la tige & le chapiteau sont en général du même ton de couleur, tandis que la partie feuilletée ou tubuleuse en offre une différente.

Les champignons, à un très-petit nombre d'exceptions près ; se comportent en général comme toutes les plantes qui se renouvellent annuellement & à leur saison, de leurs graines : la plante périt entièrement ; dans les bulbeux sur-tout, il se fait une ascension sensible de l'eau de la végétation qui part de ce bulbe, lequel se flétrit peu-à-peu, & s'épuise enfin par le développement de la plante qui ne lui rend rien. Ils ont tous en général, quand ils sont secs, la propriété de revenir une fois, étant imbibés d'eau, presque à leur premier état de mollesse ou de fraîcheur primitive ; mais il n'y a, à ce qu'il paroît, que les agarics cotonneux ou à amadou, qui reviennent plusieurs fois à ce premier

état en se gonflant ; les autres , après la première imbibition ; s'ils sèchent de nouveau , deviennent durs & noirs , sont comme dans un état de mort , & ne reviennent plus. La couleur noire en général est l'annonce de cet état.

Les liens qui les attachent au fumier ou à la terre qui les porte , sont en général si délicats , qu'une forte commotion suffit pour tout déranger dans certaines espèces ; & l'on fait que si l'on transpose un champignon , quelque précaution qu'on prenne , il ne reprend point (*b*) , quoiqu'il y en ait qui , même hors de terre , continuent à pousser , sur-tout s'ils sont tenus chaudement comme dans la main , où on les voit croître à vue d'œil , au point même qu'on n'a quelquefois pas le temps de les desliner ; ce sont sur-tout ceux qui se réduisent en liqueur noire. Leur délicatesse en général , & la brièveté de leur durée paroissent dépendre de la ténuité de leurs fibres , & de la quantité d'eau de végétation qu'ils contiennent , laquelle , dans quelques espèces , est prodigieuse , proportionnellement aux autres parties de la plante ; c'est ce qui rend en général ces végétaux très-lourds. On doit distinguer cette eau de la végétation également distribuée & qui ne coule pas , lorsqu'on coupe un champignon , des suc particuliers que certaines espèces contiennent , & qui ruissèlent pour peu qu'on déchire la plante. Ces suc , presque tous de saveur âcre , ont la consistance du lait , & la plupart la même couleur ; mais il y en a de rouges comme du sang , de briquetés & de jaunes ; & la couleur de la plante participe toujours de celle de ces suc. Les champignons qui les recèlent sont ordinairement plus lourds que les autres : ils ont en général une surface sèche , & la plupart l'ont comme soyeuse ou cotonneuse. Ces sortes de champignons à suc , quoique de consistance un peu

(*b*) On doit excepter de cette règle les racines truffeuses , telle que celle qui nous vient d'Italie , sous le nom de *ierre à champignons* , qui souffre la transplantation , & qui produit des champignons quand on l'arrose , lesquels poussent de cette racine en forme de poultes ou de scions d'asperges.

molle, sont sujets à devenir très-durs par la dessiccation, & presque incorruptibles. On observe encore des champignons dont le suc transsude de toute part, & qui se ramasse en gouttes à toute la surface. Ceux-ci sont comme dans un état de pléthore aqueuse, & ce sont les plus lourds qu'on connoisse. Ce suc qui sort ainsi est une eau jaunâtre qui a un peu plus de consistance que l'eau ordinaire. On doit distinguer encore de l'eau de la végétation, ou de celle qui entre dans la composition de leur pulpe, cette couche glaireuse qui enduit la surface de quelques espèces, & qui ne rend leur substance intime ni plus ni moins humide.

Les champignons finissent tous naturellement de deux manières; ou ils sèchent & durcissent sur pied, ou ils se corrompent. Ceux qui durcissent, sont dans cet état, après l'évaporation de l'eau de la végétation, soit à raison de leurs parties résineuses qui restent presque seules, soit à raison de leur substance sèche & ligneuse. Ceux qui se corrompent, se réduisent ou en véritable liqueur noire, ou comme en bouillie; l'une & l'autre ont une odeur forte & désagréable.

En général, la nature des lieux ou celle des corps sur lesquels ils croissent, influe beaucoup sur leur consistance. Ainsi, tout champignon qui prend naissance, par exemple, sur le bois ou sur un arbre, a une pente plus ou moins forte à se rapprocher de l'état sec & ligneux, quoique pulpeux dans l'origine; & cette consistance ligneuse se manifeste sur-tout à l'écorce ou partie extérieure de la plante; le degré de dureté est même en raison de celle du corps qui les produit. Quoique cette règle soit sujette à quelques exceptions, on observe en général que le bois de chêne produit les agarics les plus durs; que ceux de l'orme finissent par prendre plus de consistance que ceux du noyer; ceux du noyer, plus que ceux de l'olivier; ceux de l'olivier, plus que ceux du mûrier, du sureau; ceux des arbres, plus que ceux qui proviennent des racines fortes & tubéreuses, comme de la truffe à champignons; ceux des racines, plus que ceux qui croissent sur les substances animales,

comme sur les os de la baleine, sur le sabot du cheval, &c. & ainsi des autres, à raison de la nature du corps sur lequel ils prennent naissance. Un champignon qui croît à l'ombre, est en général moins sec, plus tendre que celui de la même espèce qui croît au soleil. La nature des lieux ou des corps sur lesquels ils naissent, influe encore sur leur couleur, sur leur substance, & même jusqu'à un certain point, sur leurs qualités. Ceux qui croissent sur les os de la baleine, par exemple, sont comme graisseux; ceux de l'olivier, huileux & d'un jaune foncé; ceux du mûrier, d'un jaune plus clair; ceux du fusle, en général blancs; ceux du mélèze, d'un jaune doré; ceux des peupliers, d'un blanc brunissant. Mais il y a tant d'exceptions à faire à toutes ces règles, qu'on pourroit établir plutôt comme règle générale, que chaque espèce est douée de sa nature propre, & de qualités particulières, indépendantes du corps qui les produit, puisqu'on voit le même arbre donner naissance en même temps à des champignons d'espèce, de substance & de qualités différentes.

Il y a encore une chose qui paroît constante dans les champignons, c'est que les climats ou la culture ne changent point leur nature, & la même espèce suspecée dans un pays, l'est de même dans tout autre. Le défaut d'attention aux caractères distinctifs de ces plantes, aux préparations qu'on leur donne pour l'usage, ou à la dose à laquelle on les prend, a souvent donné lieu à des assertions contraires; mais la nature d'une espèce paroît aussi invariable que ses effets. Qu'on prenne pour exemple celles que les Russes conservent pour l'usage, & sur-tout le champignon devenu si célèbre dans quelques parties de la Russie, principalement chez les Ostiaques & les Kamtchéadales, sous le nom de *mucho-more*, (champignon à mouches ou tue-mouche) & qui est l'espèce que nous appelons *fausse orange*. On a dit que ces peuples fusoient indistinctement usage de tous les champignons & même de cette fausse orange, sans en éprouver d'accidens. Les voyageurs, principalement Kracheninnikou, Gmelin, Pallas & autres, nous ont appris toutes les extra-

vagances ou plutôt toutes les friponneries auxquelles l'usage de cette espèce donne lieu chez un peuple ignorant ; mais quand on a dépouillé tous ces faits du prestige ou du merveilleux , le résultat en est que ce champignon produit à peu-près le même effet chez ces peuples , que l'opium chez les Turcs , c'est-à-dire , qu'à la dose d'un seul , il produit un délire quelquefois gai , dont le sujet profite ou abuse , suivant la manière dont il est affecté ; à la dose de deux , une forte d'ivresse ou de délire furieux ; & enfin à la dose de trois ou quatre , la mort ou un état qui en approche. Mais ces faits n'autorisent pas à dire qu'on peut faire impunément usage de toutes sortes de champignons , même de celui dont on parle ; cette assertion sur l'usage général de ces plantes , seroit détruite par l'observation , & sur-tout par celle de l'accident funeste arrivé à la veuve du czar Alexis , qui mourut par l'effet de champignons semblables , préparés à la manière des Russes. Ainsi , il reste pour constant que le *mucho-more* , quoiqu'il soit d'un usage journalier parmi ces peuples , est vénéneux par-tout , & d'un effet mortel lorsqu'il est pris à une certaine dose & sans préparation ; ce qui est d'observation constante & également vrai pour tous les pays.

On verra plus loin à quel point la préparation peut corriger & changer les effets de ces plantes.

§. I I.

Reproduction des Champignons.

LA manière dont les champignons se reproduisent , a été long-temps parmi les naturalistes & les physiciens les plus distingués , un sujet de dispute , un problème difficile à résoudre ; & quoiqu'il fût naturel de penser que des plantes doivent se reproduire comme les autres , c'est-à-dire de leurs semences , il y a des phénomènes si singuliers dans la reproduction des champignons ; leurs semences sont si

difficiles à apercevoir, qu'on ne doit point être surpris que Malpighi, après avoir examiné cet objet avec la sagacité ordinaire, ait laissé indécidée la question de savoir si la reproduction de ces plantes est l'effet de la fermentation ou de la végétation; & que Martigli & Lancisi l'ayent tranchée, en les regardant comme un effet de la putréfaction, & qu'ils ayent rejeté leurs semences.

Micheli, qui avoit examiné cet objet plutôt en botaniste qu'en physicien, en les admettant, a donné peut-être dans un autre excès, lorsqu'il assure que les champignons ont comme les autres plantes, leurs fleurs composées de pétales ou d'étamines, & de graines qu'on peut semer comme les autres, & que cette graine lève comme il dit l'avoir éprouvé, si on la met sur des feuilles pourries; ce qui est trop dire d'une part & pas assez de l'autre. Pour connoître le vrai, il semble qu'on doit s'assurer d'abord si les champignons ont des graines ou semences, & si ces graines sont capables de lever ou de germer.

Leur existence n'est plus douteuse aujourd'hui. Indépendamment du témoignage de Micheli, de Battara, de Gleditsch, de Schaeffer, d'Adanson, de Hill, d'Oëder, de Batsch, de Hedwig & autres qui les ont vues & examinées, on peut démontrer leur présence dans ces plantes, à l'œil nu ou armé. Dans les champignons à chapiteau, on les voit placées sous forme de poussière, à la surface inférieure de cette partie, où elles sont dispersées, soit sur des lames ou feuillettes, soit à l'entrée ou ouverture des tubes ou pores, soit sur des appendices, soit dans des sillons; dans d'autres, elles sont logées dans des étuis ou capsules particuliers, dans d'autres, dispersées à la surface; enfin, dans d'autres, enfermées dans l'intérieur même de la plante, qui s'ouvre nécessairement pour leur donner issue. Elles sortent dans les uns sous forme de fumée ou de poussière brune ou noire, dans d'autres avec quelque liquide qui les noie & les entraîne. Elles sont toutes extrêmement fines, généralement de forme ronde ou ovale, & leur projection a lieu dans

DES CHAMPIGNONS.

9

Le temps de la maturité de la plante. Il est d'observation encore que les changemens les plus remarquables qui arrivent aux champignons, soit dans leur forme générale, soit dans leur couleur, dépendent principalement de l'action de la nature par laquelle elle tend à perfectionner la maturité de ces semences & à les lancer au dehors; on diroit même que tous ses efforts ne tendent qu'à ce but & se réunissent pour la perfection de cette double opération. Dans le plus grand nombre d'espèces, l'action par laquelle elle les pousse dehors, ressemble à celle d'un ressort qui se débände subitement, & qui entraîne dans plusieurs la rupture des parties; dans d'autres, le jet est plus doux, plus uniforme, & ressemble à une fusée; dans d'autres, c'est comme une digue qui se rompt & qui laisse couler un liquide; mais dans tous, c'est toujours un mouvement de projection, une sorte d'explosion.

Ces semences sont spécifiquement plus pesantes que l'eau. Celles qui sortent sous forme de fumée, comme dans la plupart des lycoperdons ou vesses-de loup, sont suspendues & comme liées ensemble par un réseau extrêmement fin & léger, qui leur donne pour ainsi dire des ailes, & facilite leur projection au loin. Si on met celles-ci dans l'eau, & qu'on les examine, on y aperçoit un mouvement sensible qui dépend de l'action en sens contraire des deux corps qui se tiennent & de leur poids différent, le réseau cherchant à surnager l'eau, & les semences tendant à se précipiter au fond. C'est ce combat ou mouvement, en apparence vermiculaire, qui en a imposé à Munchausen, & par contre-coup à Linné, qui dans son *Mundus invisibilis*, semble porté à croire avec cet auteur, que ces semences pourroient bien être des animalcules semblables à des polypes, & les champignons, des demeures propres à les loger, enfin de vrais polypiers. Cette idée a eu même quelques sectateurs, mais elle n'a été qu'une suite de la précipitation avec laquelle on se presse souvent en histoire naturelle de tirer des conséquences de faits qui ne sont pas encore avérés.

Lorsque les semences des champignons tombent sur des

corps qui peuvent leur servir de matrice convenable, elles y restent attachées jusqu'à leur développement. La matière qui les lie est une substance de nature particulière, c'est-à-dire muqueuse glutineuse, laquelle, dans la plupart des espèces, est blanche, luisante & odorante. C'est cette matière qu'on connoît vulgairement sous le nom de *blanc de champignon*, & qu'on découvre dans toutes les terres qui produisent ces plantes.

Pour apercevoir sensiblement les semences des champignons liées à cette matière, on n'a qu'à suspendre, à quelques pouces d'une glace posée horizontalement, un champignon ordinaire ou de couche, lorsque ses feuillets commencent à brunir. Après quelques heures, on voit la glace couverte également, à environ un pied de distance, d'une poussière féminale qui la fait à peu-près comme le soufflé ou une fine poussière. On y distingue sensiblement ces semences qui sont rondes & qui se trouvent liées entr'elles par des expansions filamenteuses de cette matière encore transparente. Le même effet a lieu sur la terre, où la projection des semences se fait de même & à plusieurs reprises. Lorsque cette matière est formée en empâtement, elle ressemble à un glacis sur lequel l'eau de la pluie coule; elle soutient, sans s'altérer, le plus grand froid comme l'extrême chaleur, qui la sèche seulement. Il paroît qu'elle est même susceptible de se conserver dans le corps des animaux, qui l'avalent quelquefois avec l'herbe qu'ils paissent; ce qui rendroit raison alors du phénomène qu'on prétend avoir observé, que le fumier de cheval produit naturellement le champignon. C'est du moins ce que Tournefort & Marchand ont paru portés à croire, & qui est assez généralement reçu.

Si l'on examine ce blanc de champignon au microscope, on n'aperçoit qu'un lacis ou entrelacement de fibres formant comme un réseau pâteux, dans lequel les semences sont confondues & comme ensevelies. C'est-là la matière d'où s'élève le champignon, lorsque la saison & les circonstances sont favorables; mais cette matière, pour lever,

n'éprouve pas seulement le mouvement de végétation ordinaire à toutes les semences qui germent; celui de la fermentation y est si sensible, sur-tout dans quelques espèces, qu'on ne sauroit ni révoquer en doute ce que Malpighi & Marfigli ont assuré à ce sujet, ni adopter en entier l'opinion de Micheli qui assure, d'après son expérience, qu'il suffit de semer de la graine de champignon sur des feuilles pourries, pour la voir lever; ce qui a été & seroit répété en vain nombre de fois, toutes les conditions nécessaires à la reproduction de ces plantes, ne se trouvant pas réunies dans une observation aussi nue.

L'état de fermentation dans les champignons, sur-tout dans certaines espèces, se manifeste; 1.^o par la chaleur, l'odeur plus sensible & le changement de couleur qu'éprouve le blanc de champignon qui devient rougeâtre; 2.^o par le boursofflement presque subit de la substance; 3.^o par la mollesse du tissu de la plante, qui ressemble à une pâte qui lève; 4.^o par une odeur comme de foie de soufre que certaines espèces exhalent lorsqu'on les coupe; 5.^o & sur-tout par leur terminaison en une sorte de mucilage putride. Cette terminaison est si prompte, sur-tout dans certaines espèces, qu'on n'a quelquefois pas le temps de les transporter chez soi entières & avec leur forme. Ce sont celles principalement dont la substance change de couleur, lorsqu'on les coupe, & devient d'un bleu verdâtre, ensuite olivâtre, enfin noire. Ce changement de couleur est si évidemment un phénomène de la fermentation ou du mouvement intestin de la plante, accéléré par celui qu'on imprime à ses parties par le contact de l'air, que si l'on emploie les substances dont l'action influe sur la fermentation, c'est-à-dire s'y oppose, telle que la vapeur du soufre, qu'on fait être propre à produire cet effet, on l'empêche. Ainsi, l'on peut arrêter, suspendre ce phénomène ou l'accélérer à volonté: on l'arrête, en exposant à la vapeur du soufre un des morceaux coupés du champignon; on voit la pulpe de celui qu'on y expose, rester blanche & ferme, tandis que celle de celui qui n'y est

point exposé, change bientôt de couleur, devient d'un vert bleuâtre & enfin noire, & se résout bientôt en liqueur.

L'existence des semences ou graines dans les champignons étant démontrée, d'une part, & la fermentation prouvée d'une autre, il semble qu'on eût en droit de conclure qu'un champignon en général est le résultat de l'action combinée des deux, c'est-à-dire de la fermentation & de la végétation réunies, comme Baldi l'avoit cru; & comme il y a une double substance, le corps des semences & la matière qui les lie, il est naturel de penser que l'une est destinée à fermenter, l'autre à germer, & que l'une est aussi essentielle que l'autre à la reproduction des champignons; ce qui est peut-être l'histoire de toutes les plantes qui se reproduisent de leurs semences, lesquelles éprouvent toutes un mouvement de fermentation plus ou moins sensible. (Voyez dans la manière de faire une couche à champignons, à l'article *du champignon ordinaire*, les divers changemens que le blanc de champignon éprouve).

§ I I I.

Conditions nécessaires à leur reproduction, & méthodes artificielles pour les reproduire.

IL ne suffit pas que les semences des champignons tombent sur des corps qui leur servent de matrice convenable; que l'empâtement que forme le blanc, soit de bonne qualité & sans altération; si les conditions propres à favoriser leur développement n'existent pas, c'est en vain qu'on attend de les voir renaître. Les deux principales conditions sans lesquelles cet effet n'a jamais lieu, sont l'humidité & la chaleur combinées. Les saisons où ces deux circonstances sont ordinairement réunies dans nos climats, sont le printemps & l'automne; aussi est-ce dans ce temps qu'on les voit pousser, sur-tout en automne. Mais si l'hiver & l'été sont très-secs, s'il n'y a pas de pluies ou des rosées abondantes au printemps, en automne, il n'y a point de champignons.

Le contraire arrive toutes les fois qu'il y a des pluies douces dans ces deux dernières saisons. Mais si les pluies surviennent en été, se soutiennent dans cette saison, & que le temps soit doux, alors le champignon poussé en été, & ne paroît point en automne si cette dernière saison est sèche. On fait la même observation en hiver, qui est à l'égard du printemps, ce que l'été est à l'automne. Alors l'hiver & l'été peuvent devenir, par l'effet des circonstances, les deux saisons des champignons. Mais les commencemens du printemps & de l'automne étant pluvieux & le temps doux, on est certain d'une production abondante de ces plantes; il y a même des espèces qu'on n'observe que dans l'une ou l'autre saison, comme la morille qu'on ne voit jamais qu'au printemps, & l'orange en automne. Mais en général, si le temps est doux & pluvieux aux quatre saisons, on voit des champignons toute l'année : & si par l'effet de l'art, on parvient à concentrer la chaleur & l'humidité dans un endroit où l'on a placé les semences, & qui soit propre à leur développement, leur reproduction a lieu, même sous la neige, comme on le voit à Paris, en hiver, dans les couches à champignons.

Les matières les plus propres à favoriser leur reproduction, sont les débris des matières végétales dans une sorte de putréfaction; elles ont encore plus d'action lorsqu'elles sont unies aux matières animales dans un état de chaleur douce. Ainsi le fumier, sur-tout celui de cheval & le tan qui réunissent ces qualités, sont les matières les plus propres en général à produire cet effet, au plus haut degré. Mais le bois vermoulu ou putréfié, les écorces & feuilles d'arbres le produisent communément, lorsque les semences de ces plantes y sont déposées, liées par le blanc de champignon, & pénétrées par l'humidité rendue active par une température douce. Les anciens ne connoissoient guère, pour leur production artificielle, que le bois, les écorces d'arbres ou leurs souches qu'ils croyoient suffisant d'arroser. Ils choisissoient de préférence le peuplier blanc ou noir, soit que

l'expérience leur eût appris que cet arbre qui en produit naturellement de très-bonne qualité, fût un des plus propres à produire cet effet, soit que ces sortes d'essais ayent été tentés dans les pays où cet arbre est très-commun. Quoi qu'il en soit, il est d'expérience qu'en arrosant, dans les climats chauds les fouches des vieux peupliers, ou leur écorce, dans un état d'altération sensible, on voit naître des champignons quelques jours après. Il paroît que les Chinois ont conservé, & en quelque sorte perfectionné cette pratique des anciens pour la reproduction artificielle des champignons & des agarics dont ils font beaucoup usage; car d'après le rapport du P. Cibot, leur méthode consiste, pour avoir des champignons, à entasser dans une bonne terre & dans un lieu exposé au midi & ombragé, des morceaux de bois & d'écorce pourris de peuplier, d'orme, de mûrier, de faule, de châtaigner, &c. qu'on laisse ainsi tout l'hiver, & qu'on arrose souvent, sur-tout en été. On couvre ce bois d'un terreau fait avec des feuilles pourries de ces mêmes arbres, & on l'arrose avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir du nitre; on obtient des champignons dès la première année. Pour se procurer des agarics, ils enterrent horizontalement & jusqu'à la superficie, un vieux tronc de ces arbres qu'ils se contentent d'arroser souvent.

Il est certain que le bois & les écorces d'arbres pourries sont si favorables à la reproduction de certaines espèces de champignons, sur-tout étant mêlés à des substances animales, qu'on a vu des jardins fumés avec du tan, dont la terre étoit bouleversée par la pousse & l'abondance des champignons, au point qu'il étoit presque impossible d'y faire croître d'autres plantes.

En général, tout arbre qui produit le champignon ou l'agaric, est un arbre détérioré & ordinairement vieux; c'est même un signe de mort prochaine lorsqu'on voit l'agaric sortir de son tronc. Si on le fonde à cette partie, on arrive presque toujours à une vermoulure; mais ce n'est pas toujours sur la substance de l'arbre, que l'agaric ou le champignon

prend naissance ; l'arbre ne lui sert quelquefois , pour ainsi dire , que de vase , comme lorsque la terre portée par le vent & réunie dans quelques cavités , s'y amasse au point de fournir une nourriture propre à son développement : alors le champignon lui est en quelque sorte étranger , quoiqu'on observe communément que ce sont toujours les mêmes espèces qui croissent sur tel ou tel arbre : c'est presque toujours du bois & non de l'écorce que le vrai parasite tire sa nourriture.

Les conditions nécessaires à la reproduction de ces plantes ; ainsi que les matières les plus propres à la favoriser étant connues , tout l'art de faire une couche à champignons consiste à donner une douce chaleur & de l'humidité au blanc de champignon semé dans un mélange de substances végétales & animales en putréfaction , soutenu par la terre pour lui donner du corps. Quiconque donc voudra se procurer artificiellement des champignons , n'a qu'à prendre un bon fumier de cheval , bien émiété , & qui ait jeté son premier feu , ou du tan , le larder de blanc de champignon d'espace en espace , le couvrir d'un peu de terreau tapé dessus , l'arroser convenablement , lui donner une chaleur douce , soit en le couvrant de paille s'il est trop exposé au froid , soit en le plaçant dans un lieu d'une chaleur modérée , comme dans une cave , sous quelques jours on a la satisfaction d'y voir croître le champignon. On le voit croître sous la neige , lorsque la meule est bien couverte de paille. Toutes les autres précautions indiquées & observées par les jardiniers , tiennent à une sorte de routine qui ne sert qu'à faire perdre du temps. (Voyez dans les notes du premier volume , quels étoient les différens procédés des anciens sur la reproduction artificielle des champignons.)

§. I V.

Substance des champignons ; leur analyse chimique.

LA substance des champignons n'est pas la même dans toutes les espèces ; c'est en général une chair ou pulpe d'un

tissu fin, ferré, égal, semblable à celle des fruits huileux encore verts, tel que l'olive. On y distingue dans tous un mucilage ou plutôt le corps muqueux, qu'on extrait en général assez facilement par leur coction dans l'eau. Ce corps muqueux est retenu dans les mailles d'un parenchyme, qui a plus ou moins de consistance suivant les espèces. Lorsqu'il se trouve mêlé en petite quantité à beaucoup d'eau de la végétation, & qu'il n'est soutenu que par un foible tissu de fibres, le champignon est frêle, délicat, pour ainsi dire tout aqueux, & se résout en général en liqueur, tels sont ceux qui contiennent jusqu'aux neuf dixièmes & plus de leur poids d'eau. Mais si le corps muqueux, également en petite quantité, se trouve dispersé dans un faisceau de fibres cotonneuses très-nombreuses qui ne font que s'imbiber d'eau pour la laisser échapper, comme dans la plupart des agarics, alors la plante a du corps, du soutien, résiste à tout, excepté aux attaques des vers qui en dévorant le corps muqueux, détruisent toute la charpente de la plante, & la font tomber dans un état de vermoulure. Lorsque ce corps muqueux est très-abondant dans un tissu de fibres fines qui ne sont point cotonneuses, & qu'il n'est pas noyé dans une trop grande quantité d'eau, alors le champignon a de la consistance, la chair blanche, est d'un poids léger, & en général de bonne qualité; mais il finit par être dévoré en entier par les vers. Lorsqu'un principe résineux ou analogue se trouve joint au corps muqueux à peu-près en égale quantité, ou le domine sans une grande quantité d'eau, alors la plante est d'une consistance plus ferme, résiste même à l'impression du doigt, acquiert plus de dureté dans l'exsiccation, est en général plus odorante & se corrompt plus difficilement; elle est aussi beaucoup moins sujette aux vers. Les champignons remplis de suc ruisclans, ou tombant par gouttes, sont à peu-près dans le même cas; ils sont fermes, secs, & leur suc ayant coulé en partie, ils deviennent très-durs, & sont peu sujets aux attaques des vers: ils finissent par devenir noirs. Ces suc ruisclans dans les champignons sont en général âcres, & piquent

piquent la langue comme le poivre ou le piment. Lorsqu'on les examine, on voit qu'ils sont de nature résineuse, & qu'ils ressemblent à un véritable lait virginal. C'est comme une teinture résineuse troublée par l'eau de la végétation. Il y en a d'autres, ceux qui sont doux, dont le suc semble tenir plutôt de la nature des substances émulsives. Lorsqu'un principe résineux & malfaisant se trouve mêlé même en petite quantité, au corps muqueux abondant, & à plus ou moins d'eau; que le tout est parfumé par un principe odorant, alors la plante a plus ou moins de consistance, relativement à la quantité d'eau, peut avoir la chair blanche & ferme, & offrir toutes les apparences d'un champignon de bonne qualité; mais les vers, les limaces n'y touchent pas, ou ne font que l'entamer légèrement: du reste, dans les lieux secs elle sèche, aux endroits humides elle se corrompt & tombe en une sorte de mucilage, mais sans offrir aucun vestige de vers. Il y a des champignons qui offrent d'autres phénomènes; avec une surface enduite d'une mucosité glaireuse, ils ont une pulpe pour ainsi dire sèche & légère. Cette mucosité ne paroît être qu'une surabondance du corps muqueux même, & ces sortes de champignons sèchent sans se corrompre.

Il y en a d'autres où la partie muqueuse semble liée à un autre principe glutineux, qui en rend le tissu souple, flexible & ferré comme un cuir dont elles ont à peu-près la consistance. L'eau de la végétation contribue beaucoup à cet état de souplesse, puisqu'ils deviennent durs & perdent leur élasticité par la dessiccation.

Il y en a d'autres dont le corps offre la consistance & la diaphanéité d'une gelée; d'autres dont le tissu finement cotonneux & très-ferré offre la consistance & la douceur du liège, & qui sont comme ligneux; d'autres dont la substance est molle & comme celluleuse; d'autres dont la pulpe blanche & ferrée, semble exprimer un liquide aqueux qui en sort sous forme de gouttes, &c. d'où il suit qu'il y a des champignons qui, à raison de leur substance, de leurs sucs, de leur consistance, sont frêles & aqueux; d'autres

pulpeux & fermes; d'autres cotonneux, d'autres subéreux, d'autres coriaces, d'autres gélatineux, d'autres glaireux, d'autres larmoyans, d'autres fucculens, &c. mais contenant tous l'eau de la végétation en abondance, & du plus au moins le corps muqueux.

Le principe résineux ou celui qui est très-soluble dans l'esprit-de-vin, qu'on trouve dans la plupart des champignons en plus ou moins grande quantité, & qui domine sur-tout dans ceux qui sont très-parfumés ou d'une saveur âcre, paroît de trois sortes dans les champignons, à raison de ses effets : l'un délétère, ordinairement en très-petite quantité, & qui nuit à tous les animaux; l'autre piquant seulement, en général en très-grande quantité, & ne produisant pas les mêmes effets, & un troisième qui donne le parfum aux champignons, & qui ne paroît nuire que lorsqu'il est très-exalté, comme dans certaines espèces. Il en existe vraisemblablement un quatrième du même genre, qui est le principe colorant. Quelquefois le principe odorant se trouve tellement confondu avec celui qui est piquant, qu'on ne peut le rendre sensible que par l'addition de quelque substance qui le développe, telle que l'alkali fixe. Si on en verse, par exemple, sur l'espèce de champignon poivré qui est blanc, & dont le suc est laiteux, qu'on appelle *perat*, alors ce champignon qui n'a pas d'odeur sensible naturellement, en exhale une fort agréable qui est à peu-près celle du champignon ordinaire, & sa couleur blanche devient rougeâtre. Ces sucs résineux, même celui qui est délétère ou malsaisant, se laissent attaquer non-seulement par les spiritueux, mais par le vinaigre & par une dissolution de sel marin, de manière qu'en coupant le champignon par morceaux, & le laissant macérer quelques heures dans un de ces liquides, on le dépouille de ce principe, au point qu'il cesse d'être malsaisant, tandis que ces liquides le deviennent & le sont à peu-près autant que le champignon même. Lorsqu'on en fait la teinture à l'esprit-de-vin, cette teinture, qui est en général citrine, a des effets aussi dangereux que le champignon même.

Tous les champignons parfumés ou odorans & à saveur piquante, contiennent donc, outre l'eau de la végétation qui est toujours très-abondante, & le corps muqueux, plus ou moins de substance résineuse ou plutôt de ce principe attaquable par les menstrues dont on a parlé, & dont la nature semble se rapprocher de celle des corps gommo-résineux qui découlent des arbres. Ce principe devient plus manifeste lorsque la plante est en maturité, & sur-tout après la dessiccation. On n'en dépouille pas entièrement la plante par la décoction dans l'eau, qui ne se charge alors que de la partie muqueuse avec une légère portion de ce principe.

Par leur distillation au bain-marie, on obtient d'abord de tous un phlegme plus ou moins odorant, à raison des espèces : en ajoutant de l'esprit-de-vin ou plutôt de l'eau-de-vie, on les dépouille entièrement de leur principe odorant, & par l'addition du sucre à cette teinture, on en fait une liqueur fort agréable à boire.

Presque tous les champignons traités par les agens les plus simples, tels que l'eau & l'esprit-de-vin, aidés de la chaleur sur-tout, donnent un extrait aqueux & un extrait résineux, pour l'ordinaire très-odorant. Ce dernier bouilli dans l'eau, fournit encore un extrait aqueux, mais sans odeur & d'une saveur foible. Ces extraits résineux sont facilement solubles dans la salive, & s'étendent dans l'eau qu'ils brunissent ; d'où il suit que la partie résineuse se trouve presque toujours mêlée de parties gommeuses, qui la rendent miscible à l'eau. En général, les champignons peuvent servir en place de sang, à faire le bleu de Prusse, lequel est plus ou moins beau, à raison des espèces. Tel est le résultat des expériences tentées sur des champignons & des agarics, par MM. Enslin, Sieffert & Goettling.

Lorsqu'on les traite par l'action du feu ou par des lessives caustiques, il résulte des expériences faites par Volckmer, le même M. Goettling, & par MM. Enslin, Darcet, Parmentier, Jacquin, Rubel, &c. que si l'on verse une lessive caustique faite avec la potasse & la chaux vive en général, sur les

champignons & les agarics, on en développe une forte odeur d'alkali volatil, & la pâte qui résulte de ce mélange peut servir de savon, sur-tout mêlée à parties égales avec le savon ordinaire; que leur distillation à feu nu, fournit d'abord beaucoup d'eau plus ou moins chargée d'odeur de champignon; que certaines espèces donnent un véritable alkali volatil, d'autres des acides sans alkali, quelques-unes une substance résineuse semblable à la colophane, d'autres un sel ammoniacal, toutes ou presque toutes une huile empyreumatique; & qu'on obtient de toutes par la combustion du résidu de la distillation, une cendre qui fournit plus ou moins d'alkali fixe par la lixiviation. Il suit encore des expériences de MM. Darcet & Enslin, qu'on retire du lessivé de certaines espèces, une terre soit martiale, soit calcaire, soit siliceuse, & quelquefois plusieurs de différente nature. (*Voy. tom. I, p. 473, 484. Voyez encore l'analyse de plusieurs espèces à leurs articles.*)

Il suit de cet exposé, que les champignons sont des plantes pulpeuses, éminemment aqueuses & muqueuses, un peu huileuses, c'est-à-dire aromatisées ou parfumées par la nature avec une huile essentielle qui ne diffère des huiles du même genre des autres végétaux, qu'en ce que dans ceux-ci elles sont logées, pour l'ordinaire, dans des capsules particulières, au lieu que celle des champignons se trouve dispersée & intimement mêlée à leur pulpe. On entrevoit déjà qu'à raison de cette huile odorante ou aromatique, les champignons en général sont capables d'aromatiser les alimens dans lesquels on les fait entrer, & qu'ils sont par conséquent d'une nature un peu chaude, & analogues aux plantes ou aux fruits pulpeux qui contiennent des huiles essentielles ou aromatiques.

§. V.

Usage des champignons; leur examen diététique; leur apprêt ou assaisonnement; leurs correctifs; moyens de les conserver.

Il est probable que de tout temps les hommes ont fait entrer les champignons dans leur nourriture. L'exemple de

plusieurs animaux qui s'en repaissent, la nécessité, l'odeur, la dégustation fortuite & mille accidens de ce genre ont dû nécessairement les inviter à en faire usage. On le voit établi de temps immémorial à la Chine, en Afrique, dans l'Inde, &c. mais il semble que les peuples d'Europe, bornés d'abord & long-temps à l'usage d'un petit nombre d'espèces, soient devenus ceux de la terre qui en font entrer un plus grand nombre dans leurs alimens. C'est sur-tout depuis l'institution du carême, observé d'abord avec rigueur dans la chrétienté, que cet usage s'est beaucoup étendu chez certaines nations, principalement parmi les Russes, les Hongrois, les habitans de Toscane, réduits souvent presque à cette seule nourriture pendant ce temps. Mais pour prévenir les accidens auxquels l'usage de certaines espèces expose, ils se sont vus obligés de les distinguer avec soin & de les rejeter, ou d'imaginer des moyens de les corriger. On a déjà fait voir qu'en Toscane, sur-tout aux environs de Florence, les habitans de la campagne étoient très-versés dans la connoissance de ces plantes; que ce peuple avoit appris à les classer naturellement, à les distinguer, & qu'on en apportoit environ trois cents espèces distinctes au marché de cette ville. Après les Toscans, les habitans de l'Europe qui en usent le plus, sont les Hongrois, les Éavarois, les Polonois, & en général tous les Allemands. Mais les Russes, beaucoup moins éclairés que ces peuples, se contentent, suivant le rapport de Muller (*c*), de les recueillir tous indistinctement, & les conservent pour l'usage, dans un mélange de sel & de vinaigre. Ces exemples suffisent pour prouver qu'indépendamment de ce qui peut flatter le goût dans les champignons, ces plantes contiennent en général un suc capable de nourrir.

En effet, si l'on fait attention que le corps muqueux, partie des végétaux presque aussi nutritive que la gelée animale, est la partie dominante dans tous les champignons,

(*c*) Usages & mœurs des Ostâkes, *tomé II*, page 59.

pignons, sur-tout dans ceux qui sont un peu charnus ; que les bêtes fauves, les bêtes à cornes, les limaces, les vers s'en repaissent, ces derniers n'attaquant que cette partie qu'ils dévorent entièrement ; qu'on la retrouve dans toutes ces plantes jusque dans les agarics servant à faire de l'amadou ; & qu'enfin l'expérience ayant prouvé, qu'un repas fait avec des champignons choisis, restaure suffisamment, on ne peut nier que la plupart de ces végétaux ne possèdent la qualité nutritive, même abondamment ; si l'on considère, de plus, que l'eau est le principal agent pour extraire cette partie, un champignon cuit, sur-tout dans l'eau, doit offrir à l'homme une ressource au besoin comme aliment. Ces plantes, outre ce principe nutritif, attaquable, c'est-à-dire éminemment soluble dans l'eau & sur-tout dans la salive, en contiennent comme on a vu en général un autre en moindre quantité, odorant & de nature résineuse, formant l'assaisonnement naturel de la plante à laquelle il donne cette saveur agréable qui est particulière aux champignons. Plus ce principe, qui se laisse attaquer par la salive & même en partie par l'eau & qui est entièrement soluble dans les menstrues spiritueux, est abondant dans ces plantes, plus il est échauffant, parce qu'il abonde toujours aux dépens du premier. Il y a plusieurs espèces dans ce cas ; la truffe, par exemple, est du nombre. Ainsi on peut poser pour règle générale, que tout champignon de substance charnue, ferme & fortement odorant ou très-parfumé, nourrit peu, échauffe & n'est bon en général qu'à relever le goût des fauces, lorsqu'il est de bonne qualité ; qu'au contraire un champignon d'une chair blanche & ferme, de saveur ordinaire de champignon & très-légèrement parfumé, a ses principes dans les proportions les plus convenables pour être le plus propre à nourrir sans inconvénient s'il est d'ailleurs reconnu de bonne qualité. Il y a un grand nombre d'espèces dans ce cas ; mais toutes ces conditions n'existent pas toujours dans tous les états de la plante. On en voit qui dans leur naissance offrent une chair blanche & ferme, d'une odeur, d'une saveur

agréables, & dans leur maturité, une chair grise, sans consistance, d'une odeur désagréable. Ainsi, en général, plus la chair d'un champignon est blanche, plus il est près de sa naissance, meilleur il est. Il y a même des espèces dont on fait usage sans danger quand elles sont fraîches, c'est-à-dire naissantes, & qui nuiroient beaucoup dans leur maturité, ou lorsque leur chair cesse d'être blanche ou consistante.

Ce qu'on vient d'exposer conduit naturellement à la recherche & à la solution de cette importante question : *Quel est l'assaisonnement qui convient le mieux en général aux champignons ?* Il est évident par ce qu'on a déjà dit, que le champignon de bonne qualité étant celui qui a beaucoup de corps muqueux & très-peu de principe résineux, les menstrues aqueux doivent être principalement mis en usage pour leur cuisson ; & que ceux au contraire qui sont très-fermes, très-parfumés, qui ont par conséquent des principes résineux en plus grande quantité, exigent pour leur apprêt les intermèdes les plus propres à les dissoudre ou les étendre, tels que les menstrues huileux ou spiritueux : ainsi la truffe, par exemple, l'orange & d'autres champignons de cet ordre qui sont fortement parfumés, doivent être cuits de préférence dans le beurre, ou l'huile, ou le vin, ou dans l'huile & le vin suivant la méthode des anciens, tandis que ceux qui le sont moins, doivent être bouillis de préférence dans l'eau. Mais comme il n'y en a point parmi ceux dont on fait usage, qui n'ait une pointe de parfum & une saveur plus ou moins décidée de champignon, il est toujours plus sain & plus agréable d'y ajouter les intermèdes capables d'étendre ou de dissoudre cette partie aromatique & savoureuse. L'expérience a prouvé que les corps gras, huileux produisent cet effet ; ainsi, après leur cuisson dans l'eau, il est avantageux de les assaisonner, soit avec le beurre, soit avec l'huile, soit avec les jaunes d'œufs, corps capables de les rendre plus légers sur l'estomac, plus faciles à digérer, en les rendant miscibles à nos humeurs. Le sel a encore un double avantage dans l'apprêt des champignons, celui d'en

relever le goût, & celui de fervir de dissolvant aux principes résineux, de correctif même à ceux qui seroient de qualité suspecte. Quant au poivre, à l'ail, au persil & autres ingrédiens de ce genre pour l'assaisonnement des champignons, ils ne servent qu'à en relever le goût & à donner de la chaleur à l'estomac. On n'en peut pas dire autant du vinaigre qui va de pair avec le vin pour corriger les champignons : ainsi, l'eau, l'huile ou le beurre, le vin ou le vinaigre, le jaune d'œuf & le sel, doivent former la base de l'assaisonnement le plus convenable à ces plantes.

Les champignons de bonne qualité se séchent & se conservent bien, comme on l'a dit; mais ils ne sont pas à l'abri des attaques des vers. On les en préserve, soit en les mettant dans une boîte avec du camphre, soit en les faisant bouillir dans l'eau avec un peu de sel, & les laissant sécher : c'est un moyen de faire périr les œufs d'insectes, s'il s'en trouve. Mais le camphre, lorsqu'on les conserve pour l'usage, n'est pas sain, quoique ses principes nuisibles soient très-volatils. Lorsqu'il s'agit de préserver d'un mouvement de fermentation putride les champignons qui en sont susceptibles, tels que l'orange qui se conserve difficilement, comme les anciens l'avoient observé, alors on a recours à l'huile (on préfère celle d'olive) qui ne s'oppose pas à un commencement de fermentation c'est-à-dire à l'acide par laquelle la putride commence, mais qui arrête celle-ci; de manière que ces champignons ainsi conservés ou marinés, comme on le pratique à Gênes & dans quelques autres villes d'Italie, ont une saveur légèrement aigrelette, mais agréable, & parfaitement semblable à celle du fruit du *solanum* qu'on appelle melongène.

Il y a encore d'autres procédés usités pour conserver les champignons, Les uns, après les avoir fait bouillir dans l'eau avec un peu de sel, se contentent de les mettre dans de grandes jarres & dans l'eau fraîche qu'on renouvelle de temps en temps, ou qu'on couvre d'une couche d'huile ou de beurre; d'autres, après les avoir fait sécher, les rapent
pour

pour en avoir la poudre dont ils font des coulis ; d'autres les mettent dans l'eau salée, d'autres dans un mélange de sel & de vinaigre, comme le pratiquent les Russes ; enfin, d'autres les conservent dans une eau ou lait de chaux, comme on le pratique en Flandre.

On trouve en effet de l'avantage dans la plupart de ces procédés ; ils sont en général capables de corriger les champignons de qualité même suspecte, pourvu toutefois qu'on ne fasse pas usage de l'ingrédient ou du liquide qui a servi à les corriger ; car celui-ci s'étant imprégné de ses principes pernicieux, seroit certainement d'un effet aussi dangereux que la plante même. C'est ce qui arriva vraisemblablement à la veuve du Czar Alexis, qui s'empoisonna avec des champignons conservés à la manière des Russes, quoique leur manière soit très-bonne, puisqu'il est prouvé que le vinaigre & le sel sont de très-puissans correctifs de ces plantes. Il résulte en effet des expériences faites sur les animaux avec des espèces éminemment nuisibles, que si on les laisse tremper coupées par morceaux dans l'eau chargée de sel marin, ou dans le vinaigre, ou dans des liqueurs spiritueuses, on leur enlève leur principe délétère, & on les rend même incapables de nuire. Tous ces moyens sont donc très-efficaces, pourvu qu'on y apporte l'attention convenable ; il est donc possible, comme on voit, de convertir en aliment le poison même. On conserve l'orange coupée par morceaux, qu'on fait sécher isolés, ou bien on la met dans l'huile ; on en fait de même de la truffe, qui se conserve très-bien dans ce liquide. On fait sécher les morilles, les cèpes & les mousserons ; on les réduit quelquefois en poudre. Lorsqu'on veut en faire usage, on fait revenir dans l'eau tiède ou dans le lait ceux qui sont séchés, & on les laisse tremper quelques heures. L'eau est préférable au lait pour les morilles, les mousserons & les champignons ordinaires ; mais pour les chevrotines, les girandets, les barbes de chèvre, on préfère le lait.

Moyens de remédier aux effets des espèces malfaisantes.

IL en a été des champignons vénéneux , comme de tous les corps nuisibles dont on peut faire usage. On a essayé d'abord de tout pour remédier à leurs effets , ou pour les corriger ; & comme les champignons , d'après la doctrine des anciens , étoient compris au rang des poisons froids , on a eu recours à des substances chaudes , telles que l'ail , les sels alkalis , la fiente de poule , la racine de pyrètre , le suc de raifort , la thériaque , l'orviétan , &c. Par l'effet des tâtonnemens empiriques ou du hasard non raisonné , on a employé le vitriol blanc , les pommes-d'amour , les baies de myrte , les queues de poires , &c. Tels sont les secours qu'on voit préférés sur tout par Nicandre & Galien. Ils leur donnoient pour véhicule ordinaire l'eau mullée ou l'oximel. Cependant , la plupart de ces moyens , tels que les stimulans , produisant le vomissement que la nature sollicite en général dans ce cas , leur réputation s'est long-temps soutenue à titre d'antidotes ; & ce n'est guère que du temps de Mathiote que le raisonnement préferivit ceux qui paroïssent les plus propres à remplir les principales indications , c'est-à-dire , les vomitifs proprement dits , tels que les huileux & autres.

Par une suite de ce raisonnement , & par respect pour l'antiquité ou par empirisme , on s'est borné jusqu'à nos jours , à deux ou trois de ces moyens qu'on regarde encore comme triomphans dans ce cas , c'est-à-dire , aux vitriols (a) , sur-

(a) Le vitriol blanc ou de zinc , déjà conseillé par Nicandre , a été prôné de nos jours comme le plus puissant secours , dans le cas d'empoisonnement causé par les champignons. On voit dans les observations communiquées au Collège royal des médecins de Londres , que le Docteur Heberden l'a employé avec succès , à la dose d'un scrupule (24 grains) dans un cas semblable ; & il y a quelques années qu'un chirurgien de Bordeaux proposa comme un spécifique assuré contre les champignons , le vitriol bleu ou de Chypre , gros comme un noyau de cerise , dissous dans un verre de vin blanc , auquel il ajoutoit , après son effet , l'usage de beaucoup d'eau sucée.

tout au vitriol de zinc , comme à celui dont l'effet est le plus prompt & le plus sûr , & qui a été remplacé par l'émétique ordinaire à haute dose , au suc de raifort & au vinaigre. Quelques personnes qui font ce qu'on appelle la petite médecine , y ajoutent le lait & autres moyens de ce genre.

Mais si jamais les distinctions ont été nécessaires pour l'emploi des secours , c'est dans le cas des accidens qui résultent de l'usage de certains champignons ; & quoiqu'en général les évacuans soient principalement indiqués , il y a un choix & une application à faire qui ne sont point indifférens , non plus que l'emploi des moyens qui méritent le titre d'antidotes.

Réduits ici à ne donner que des généralités , on renvoie pour le détail des secours propres à tous les cas , à l'article de chaque espèce pernicieuse. Il nous suffit de dire ici en général , que les champignons nuisent de cinq ou six manières différentes ; les uns , à raison de leur tissu coriace , tels que ceux que nous appelons conque-oreilles , comme l'oreille de Judas , & qui paroissent inattaquables par les sucs digestifs ; d'autres , à raison de leur tissu cotonneux , tels que les agarics-amadou , qui se gonflent comme une éponge sur l'estomac , & qui sont encore moins attaquables par nos sucs ; d'autres , par leur état d'altération ou de maturité , comme le champignon ordinaire , lorsqu'il devient noir , & tous les lycoperdons ou vesses-de-loup dans leur état de maturité , c'est-à-dire , lorsque leur pulpe devient grise ; d'autres , par un principe de nature résineuse absolument délétère , comme la fausse oronge , l'oronge verte , &c. d'autres , par l'abondance de leurs principes âcres & résineux , lesquels sans être décidément délétères , ne laissent pas que d'être très-indigestes , & capables de nuire par leur quantité , tels que presque tous les champignons de saveur âcre ou piquante & à sucs ruisseleux ; enfin d'autres , par un état , à ce qu'il paroît , de fermentation exaltée & de nature putride , tels que la plupart des champignons tubuleux ou cèpes , sur-tout ceux qui changent promptement de couleur lorsqu'on les coupe. Indépendamment des différens modes d'action nuisible & prompt , il y a des espèces (& ce sont

les plus pernicieuses) qui ne nuisent que quelque temps après leur entière dissolution dans l'estomac, c'est-à-dire, dix ou douze heures après qu'on en a fait usage, comme l'orange verte, dont les ravages s'exercent principalement dans le tube intestinal. Alors les principaux secours, tels que les vomitifs, qui auroient triomphé des accidens, si le corps nuisible eût été dans l'estomac, deviennent nuls & même un surcroît de maux, lorsqu'on les donne dans cette circonstance; il y en a d'ailleurs de particulières qui ne permettent pas l'emploi des secours de ce genre, comme quand on a à traiter une femme grosse ou attaquée d'une perte de sang, &c. Les vomitifs violens, comme on voit, tels que tous les vitriols, l'émétique à haute dose, quand même ils feroient d'ailleurs indiqués, ne doivent pas être prescrits, à raison des secousses violentes qu'ils peuvent produire, des déchiremens d'entrailles ou d'estomac auxquels ils exposent, & de l'état inflammatoire qui peut en être la suite. D'ailleurs, les sels vitrioliques de cuivre ou de zinc ne sont pas exempts d'inconvéniens, & ne doivent jamais être conseillés en pareille circonstance. Mais si l'on veut une règle de pratique qui convienne en général à tous les cas, & qui remplisse cette indication éminente, qui est d'évacuer le corps nuisible d'où résultent tous les accidens, on trouve tous les avantages du secours qu'on désire dans l'emploi de ce qu'on appelle un émético-cathartique, fait avec un grain de tartre stybié & deux gros de sel de Glauber, dissous dans une demi-livre ou demi-fétier d'eau. Ce secours modifié suivant les circonstances, & donné presque aussitôt qu'on est appelé, remplit en général toutes les indications, sur-tout la plus urgente, qui est celle d'évacuer le corps nuisible, lequel donne lieu par sa présence à tous les accidens.

C'est en vain qu'on se flatte d'ailleurs d'employer avec succès des antidotes quelconques, s'ils ne sont associés aux évacuans. Le résultat d'un très-grand nombre d'expériences, & dont on trouve le détail à l'article des espèces pernicieuses, est qu'il y a en effet des substances dans la nature capables

de corriger, de vaincre l'action délétère des champignons les plus vénéneux, au point de les rendre même incapables de nuire avant qu'ils soient pris ; mais que ces secours deviennent tous impuissans, quand le poison est dans le corps, à l'exception de l'éther vitriolique, qui paroît prolonger la vie. Il n'y a donc que les évacuans qui puissent mériter le titre d'antidotes. On est réduit aux correctifs ; & le vinaigre, la dissolution du sel marin, les spiritueux, tel que l'éther vitriolique, sont sur-tout dans ce cas.

Mais ce correctif, quel qu'il soit, qui les dépouille ainsi de leur principe pernicieux, devient lui-même nuisible & très-capable d'empoisonner, s'il est pris avec les champignons ainsi corrigés. C'est alors le correctif qui tue & non le champignon : la partie délétère ne fait que passer d'une substance à l'autre ; mais si celle qui en est chargée est dans le corps, elle nuit du plus au moins par sa présence : par conséquent il est toujours nécessaire d'évacuer, soit le poison, soit le prétendu antidote ou véhicule qui le porte ; car l'éther même ainsi chargé de la partie vénéneuse, finit par mettre les animaux à mort.

Quant à l'huile, à la thériaque, à l'orviétan, au lait, aux baies de myrthe, aux pommes-d'amour & autres prétendus secours de ce genre, c'est autant de temps perdu que de les prescrire ; l'animal meurt aussi vite que s'il n'en avoit pas pris. On en peut dire presqu'autant de l'eau-de-vie, du vinaigre, de l'oximel, de l'eau salée, quoique ces substances ayent la vertu de corriger les champignons avant qu'ils soient pris ; mais elles remédient si peu aux effets de ces plantes, que si on les donne aux animaux ainsi chargées de leurs principes délétères, ceux-ci meurent à peu-près dans le même temps que s'ils avoient pris la plante même.

Après les évacuans, l'expérience a prouvé (& c'étoit la pratique d'Hippocrate) que les bains étoient utiles, sur-tout lorsque les principes nuisibles des champignons avoient passé dans les secondes voies. Quoique le lait soit incapable de remédier aux premiers accidens, il a cependant l'avantage

de remédier jusqu'à un certain point aux suites de leur impression première, soit comme adoucissant, soit comme restaurant.

§. V I I.

Signes auxquels on reconnoît leurs qualités bonnes & mauvaises.

EN général, plus le blanc de champignon, venu artificiellement ou naturellement, est ferré, compact, d'un blanc net, plus la plante qui en provient est propre à servir d'aliment. Il en est de même de la substance du champignon; plus elle est ferrée, blanche, compacte, ferme, sèche, légère & cassante, moins il y a à craindre de son usage. Presque tous les champignons de bonne qualité croissent aux endroits découverts, comme dans les prés, les friches, & ont leur surface sèche; & en général, plus un champignon est exposé aux rayons du soleil, plus son usage est sûr. Au contraire; presque tous les champignons d'un effet dangereux croissent à l'ombre, c'est-à-dire, dans les bois: le blanc de ces champignons est bien moins ferré, moins compact, & ils sont pour la plupart d'une substance molle avec une surface humide.

La présence de cette couche glaireuse qui enduit celle de quelques espèces, n'est point un indice de qualités suspectes, non plus que celle des vers qui les dévorent. Au contraire, la présence des vers, l'attaque faite par les limaces, &c. sont des indices assez sûrs que ces plantes contiennent une partie muqueuse ou nutritive dont l'animal se repaît; car ce n'est presque jamais parce que le champignon se corrompt, que le ver s'y met; sa destruction est bien plutôt l'effet de cette attaque que la cause. La principale difficulté même qu'on éprouve pour conserver les meilleures espèces de champignons, ne dépend que de celle de pouvoir les garantir des vers. Ainsi on peut poser pour règle générale; que les vers, les limaces & autres animaux n'attaquent en général que les champignons bons à manger, ou quelqueune

de leurs parties capable de nourrir ; car il y a des espèces qui contiennent une partie nutritive incapable de nuire, & une autre d'un effet pernicieux. Dans ce cas, l'animal mord quelquefois au champignon, mais l'abandonne aussitôt ; & on voit tomber la plante en pourriture sans le moindre vestige de ver : d'ailleurs, la mouche qui pond ses œufs qui se changent en vers ou larves, ne les dépose point sur les espèces pernicieuses ; & la limace, le coïmaçon ne s'en repaissent pas, lorsque la plante peut leur nuire.

Le suc ruisélant de certaines espèces, lorsqu'on les coupe, quand même ce suc seroit très-âcre ou piquant, n'annonce pas non plus des qualités malfaisantes ; mais comme cette partie âcre est de nature résineuse, ces sortes de champignons, lorsqu'on les prend en trop grande quantité, ou lorsqu'ils ne sont pas bien cuits, sur-tout avec l'assaisonnement convenable, peuvent être fort indigestes ; il en est à peu près de même de ceux qui ont une saveur piquante sans avoir de suc. Lorsqu'il n'y a pour ainsi dire qu'une pointe de ce piquant, & que d'ailleurs le champignon a la chair blanche, la surface sèche, il est en général de bonne qualité.

Tout champignon à surface humide & lourd, ou qui change de couleur lorsqu'on le coupe, ou dont l'odeur est très-forte, ou qui a une couleur éclatante, sur-tout plusieurs très-distinctes, ou qui sort d'une enveloppe & qui en même temps a été cueilli à l'ombre, doit être regardé comme très-suspect dans ses qualités. Tout champignon au contraire à surface sèche, bien en chair mais blanche, léger, simple dans ses parties, d'une ou de deux teintes au plus de couleur, à parfum suave & qui a été cueilli dans un endroit exposé au soleil, est en général de bonne qualité.

On doit se méfier encore d'un champignon à tige bulbeuse & molle, ou qui a des fragmens de peau collés à sa surface, de celui qui croît très-prompement & se corrompt très-vîte.

En général, tout champignon de bonne qualité se sèche & se conserve bien ; ceux qu'on ne peut pas se conserver, doivent être rejetés comme suspects. Il en est de même

de ceux qui, au lieu de se ramollir par la cuisson, deviennent durs; quoique cet indice soit souvent infidèle, ainsi que celui que le Père Cibot indique d'après les Chinois, lorsqu'il dit qu'en les faisant bouillir avec des morceaux de jonc, si la moëlle du jonc prend une couleur noirâtre, c'est une preuve qu'ils sont nuisibles à l'homme. On en doit dire autant de la présence ou du voisinage du fer rouillé, des couleuvres, du cuir, des haillons & autres matières de ce genre, données pour cause de leur vénénosité par les anciens. Mais on ne doit point négliger ce qu'ils ont dit sur les champignons qui croissent au pied de certains arbres, comme à celui de l'olivier, &c. lesquels en effet sont d'un usage pernicieux; & quoique le principe en général qui inculpe certains arbres, relativement à la qualité des champignons qui y croissent, soit faux, puisqu'on voit la même plante donner naissance en même temps à des espèces nuisibles & à d'autres qui ne le sont pas, il n'en est pas moins vrai qu'il y en a certains qui semblent admettre les espèces suspectes & d'autres les refuser; le noyer, par exemple, n'en produit aucune pernicieuse, non plus que le peuplier, le châtaigner; le mûrier: ainsi en général on doit se méfier beaucoup moins des champignons qui croissent sur ces arbres, que de ceux qu'on trouve sur le chêne, le sureau, l'if, l'orme, le figuier & autres.

On doit observer encore que les espèces qui croissent au printemps, telles que les morilles, les peaux de morilles, les moufférons, sont en général d'un usage plus sûr que celles qui croissent en automne, & sont moins exposées aussi à être rongées des vers, par la raison que les mouches qui pondent les œufs d'où ils proviennent, ne sont pas encore nées. Cette règle est encore sujette à quelques exceptions.

Tout champignon de bonne qualité, lorsqu'on le coupe; laisse voir une chair qui se soutient, blanche & ferme; tous ceux au contraire dont la chair n'a pas ces qualités, doivent être en général rejetés de l'usage des tables.

§. V I I I.

Examen botanique des Champignons.

CES plantes, telles que nous les avons définies, ont toujours été distinguées des autres; on les regardoit dans l'antiquité comme des végétaux imparfaits, privés de feuilles & de racines. Tournefort, Ray, Dillen en ont eu à peu près la même idée, puisque l'un (Ray) les a placées au nombre des *plantes imparfaites*, Tournefort, dans la classe des *plantes privées de fleurs & de fruits*, & Dillen, parmi les *plantes stériles*. Linné n'en a fait qu'un ordre particulier, dans sa Cryptogamie, sous le titre de *Fungi*, exemple qui a été suivi par presque tous les sectateurs; mais Haller (*a*), Gleditsch (*b*), leur ont trouvé assez de caractères pour en former une classe particulière parmi les autres plantes, & M. Adanson une famille (*c*).

De l'aveu donc des botanistes du premier rang, les champignons ont assez de traits particuliers pour établir un ordre de végétaux à part. Nous ne connoissons que Weis qui ait essayé de les ôter du règne végétal, d'après les observations de Munchhausen, insérées avec trop de confiance par Linné, dans son *Mundus invisibilis*, & qui les considère comme l'ouvrage & la demeure d'animalcules très-petits, enfin comme de vrais polypiers. Mais l'observation de Munchhausen sur le mouvement vermiculaire qu'il dit avoir remarqué dans les semences des lycoperdons, lorsqu'on les met dans l'eau tiède, & qui sert de fondement à cette idée, n'est point exacte, comme on l'a déjà dit; car lorsqu'on met ces semences dans l'eau froide ou chaude, on aperçoit en effet un mouvement comme vermiculaire; mais ce mouvement dépend évidemment de l'action en sens contraire, d'une part, de ces semences spécifiquement plus pesantes que l'eau, & qui

(a) *Hist. stirp. Helv.*

(b) *Systema Plantarum.*

(c) Familles des Plantes,

tendent à aller au fond; & de l'autre, du réseau ou tissu réticulaire qui les porte, lequel étant infiniment plus léger que l'eau, tend de son côté à surnager. De cette double action ou combat, résulte le mouvement que Munchhausen a pris pour un mouvement vermiculaire. Mais si l'on sépare ces semences du réseau qui les porte, & qu'on les mette dans l'eau, alors elles se précipitent au fond, sans autre mouvement que celui de leur chute. L'observation de Munchhausen n'étoit donc pas suffisante pour déterminer les naturalistes à ôter les champignons du règne végétal.

Mais indépendamment des caractères communs qui leur assignent une place parmi les végétaux, ils en ont de particuliers qui les différencient entr'eux, & les rendent susceptibles d'être distingués en plusieurs classes & genres.

Ces genres sur-tout, de la perfection desquels dépend, suivant Tournefort, celle de toutes les méthodes en botanique, méritent une attention particulière. Les caractères convenables de ceux qu'on a formés pour les champignons, n'ont été bien saisis, comme on le voit par leur analyse, que fort tard. En effet, depuis Théophraste jusqu'à Pline, on ne trouve que l'indice vague de quatre sortes de champignons, non compris les agarics, qu'on regardoit comme des excroissances d'arbres; & depuis Pline jusqu'à Tournefort, à peine trouve-t-on des traces de quelques genres convenablement caractérisés, comme on le voit par ceux que Pline, Hermolaüs & Ruelle ont laissés. On a pu voir dans la première partie, l'analyse de ceux de Césalpin & de Bock (*Tragus*), ainsi que celle des divisions tirées de la considération de leurs qualités, de la saison & du lieu où ils croissent, que l'Ecluse & Porta ont ajoutées à ceux qu'ils ont donnés. J. & C. Bauhin, Mentzel, Loëfel, Sterbeeck même n'ont fait que copier, imiter ou étendre ces genres, ou ces divisions.

Ce ne fut qu'à l'époque de Ray & de Tournefort, auteurs contemporains, qu'on commença à examiner de plus près la forme ainsi que la structure de ces plantes, & à en déduire des caractères, soit classiques, soit génériques. Dillen & Vaillant

qui les suivirent de près, ajoutèrent à ces premiers travaux, des genres, des divisions, des familles, des classes, déduits de l'examen plus strict, soit de la structure en général de ces plantes, soit de leurs parties secondaires, ou accessoires, comme de la partie inférieure du chapiteau, feuilletée, poreuse, &c. de la tige nue ou colletée, pleine ou fistuleuse, &c. de manière que jusqu'à Micheli, les caractères des genres ou des divisions ne furent empruntés que de la manière d'être ou de la disposition générale de la plante ou de quelque-une de ses parties très-visibles. Mais ce botaniste ayant découvert, ou cru découvrir dans ces plantes un nouvel ordre de parties qu'on n'y soupçonnoit pas, & sur la disposition desquelles il fonda ses principales sections pour les champignons, ainsi que plusieurs nouveaux genres, cette nouveauté donna l'éveil aux botanistes, & fut généralement regardée comme la vraie source d'où devoient dériver les genres.

Micheli, par ces découvertes, non-seulement mettoit en évidence les semences des champignons, déjà soupçonnées, vues ou entrevues, mais assignoit leur vraie position, leur nombre, leur forme, ainsi que celle de leurs réceptacles, pour l'ordinaire d'une structure & d'une substance différentes de celle du corps de la plante. Il montrait en même temps un appareil de fructification inconnu jusqu'alors, & consistant principalement, outre les semences & leurs réceptacles, en filets ou étamines plus ou moins nombreuses, situées diversement; il faisoit mention, de plus, de corps cristallins placés entre les lames de certains champignons feuilletés.

Ces découvertes furent admises en tout ou en partie par les uns, contestées par d'autres; & Micheli eut pour principaux partisans, ou imitateurs marchant sur ses traces, sur-tout Hill, Gleditsch, Adanson, & en dernier lieu, Hedwig, qui ayant examiné avec un microscope solaire, un ordre particulier de champignons, celui des fungoïdes, y a découvert un nouvel appareil de fructification qui avoit échappé à Micheli, & qui consiste en général en huit semences placées dans des capsules à étui, situées sous l'épiderme de la plante.

Cependant l'exemple de Micheli n'a pas été suivi par tous les botanistes postérieurs, comme on le voit par les genres de Linné & de ses sectateurs, modelés uniquement sur ceux de Dillen, & par ceux de Haller, dont les uns tirent leur caractère de la forme des capsules ou des réceptacles sensibles des semences, d'autres, de quelque manière d'être particulière de ces plantes ou de plusieurs de leurs attributs réunis, mais toujours sensibles & frappans.

D'où il suit que les genres formés jusqu'à présent pour les champignons, sont de deux sortes principales; les uns, tirant leurs caractères de leur manière d'être, ou de la disposition du corps ou des parties visibles de la plante; & d'autres, de la disposition des parties qui exigent le secours du microscope ou de la loupe pour être aperçus. Pour s'entendre mieux & pour les distinguer, on peut subdiviser les premiers en trois autres sortes; les uns, ayant leurs caractères déduits de la manière d'être, ou de la forme du corps ou de l'ensemble de la plante en général; d'autres, de la considération de quelqu'une de leurs parties secondaires, ou accessoires, telles que les réceptacles des semences, la tige, le collet, &c. & d'autres enfin, de celle de plusieurs de ces diverses manières d'être réunies, ou de différens attributs ou qualités de la plante; de manière qu'on pourroit appeler les uns, c'est-à-dire, les premiers formés *genres primitifs*; les autres, ceux qui tirent leurs caractères de la disposition de quelqu'une de leurs parties secondaires, *genres secondaires*; ceux du troisième ordre, *genres mixtes*; & ceux qui exigent le secours du microscope pour être reconnus, *genres obscurs* ou *microscopiques*.

Cela posé, en supposant qu'il y ait des *genres* dans la nature, c'est-à-dire, des tribus ou communautés d'espèces analogues, dont on puisse faire des collections ou réunions qui méritent ce titre, on peut démontrer que parmi ceux qui ont été formés jusqu'à présent, il n'y en a point ou presque point de naturels; car si le caractère qui sert de **type** aux espèces pour leur réunion, n'est pas fondé sur l'attribut le plus essentiel, de la plante, sur ce qui constitue le

plus essentiellement sa nature propre , le genre qui en résulte , loin d'être naturel , peut être très-vicieux.

Les plus grands botanistes ont encore posé pour principe fondamental , que dans toute construction de genres , dans tous les systèmes , toutes les méthodes artificielles , l'objet capital doit être d'abrégé l'étude , de faciliter la recherche des objets qu'on veut faire connoître , & que toute méthode qui embarrasse , qui multiplie les difficultés , est essentiellement défectueuse. On exige donc de toute méthode qu'elle soit claire , qu'elle abrège & facilite l'étude des plantes , que les caractères des genres soient fondés sur ce qu'il y a de plus essentiel & de moins variable dans la plante , réunissent ce qui se ressemble , éloignent ce qui ne se ressemble pas. Telles sont les conditions principales , ou les loix données en botanique pour l'établissement de tout genre & de toute méthode. Si ces principes sont vrais , plus un genre y est conforme , plus il est parfait ou naturel ; plus il s'en écarte , plus il est vicieux.

Quand on examine les genres qu'on a formés pour les champignons , on trouve que les bases sur lesquelles ils ont été établis , en général sont très-peu solides , & qu'elles le sont plus ou moins , relativement à la nature de l'attribut duquel on a tiré leur caractère. L'on fait par exemple qu'en fait de champignons , une manière d'être particulière , comme de croître sur les arbres ou sous terre , est une chose encore plus constante que leur forme ; qu'une forme déterminée du corps entier de la plante varie en général beaucoup moins que celle de quelqu'une de leurs parties , soit que ces parties servent de réceptacles aux semences , soit d'enveloppe ou de soutien à la plante. Ainsi cette manière d'être ou disposition particulière de certains champignons , d'être attachés fortement & latéralement aux troncs d'arbres , peut fournir un caractère plus solide que celui qu'on tire de la forme en général de la plante ou d'une de ses parties : voilà pourquoi le genre *agaricus* de Ruelle & de Tournefort , me paroît avoir un caractère bien plus solidement établi que celui de

même nom de Dillen ou de Linné, parce qu'il est de l'essence de la plante de croître toujours ainsi, au lieu qu'il paroît fort indifférent à la nature que la plante soit exactement en forme de toit, & dans une position horizontale, comme l'exige Dillen, ou que ce soit des feuillettes, comme l'exige Linné, des sillons ou des aspérités qui retiennent les semences. Il en est de même des genres *tubera* & *lycoperdon* de Tournefort, qui paroissent préférables & supérieurs au *lycoperdon* de Linné, qui les comprend tous deux, cet auteur n'ayant eu aucun égard à la manière d'être particulière des truffes, si différentes d'ailleurs des vesses-de-loup.

Après certaines manières d'être de ces plantes, leur forme déterminée paroît ce qu'il y a de plus constant. Un champignon en globe, par exemple, sera toujours plus ou moins globuleux; un champignon à branches ou en forme de corail, sera toujours plus ou moins branchu, & cette forme sera plus constante, beaucoup moins variable que celle des feuillettes, des tiges pleines ou creuses, d'un collet, &c. Par conséquent, le reste étant égal, le caractère d'un genre tiré de la considération de la forme totale du corps de la plante, sera moins sujet à varier, que celui qu'on tire de la disposition ou structure particulière de quelqu'une de ses parties. Voilà pourquoi les genres primitifs, tels que plusieurs de ceux de Tournefort, établis en général d'après ce principe, sont plus solidement établis que la plupart de ceux de Dillen & de Linné, formés d'après la disposition des parties secondaires.

Parmi ces parties secondaires, les moins sujettes à varier sont celles qui servent d'organes aux parties de la fructification, c'est-à-dire, de réceptacle aux semences, telles que les capsules sphériques de certains, les feuillettes, les pores, les papilles, les tubes, &c. Voilà pourquoi plusieurs genres de ceux que nous avons nommés *secondaires*, tels que la plupart de ceux de Dillen principalement & de Linné, ont un caractère plus certain que quelques classes de Battara, de Vaillant, certains genres d'Adanson, établis d'après la disposition des parties accessoires, lesquelles ne servent pas

de réceptacle aux semences, comme sont un collet, une enveloppe générale, &c.

Un genre dont le caractère résulte de la réunion de plusieurs attributs de la plante, paroît encore préférable aux autres, par la raison qu'une note caractéristique en renforce une autre, & que lorsqu'il s'agit de connoître un objet, un signalement détaillé ou composé de plusieurs signes, est préférable à celui qui n'en a qu'un. Voilà pourquoi les genres que nous avons appelés *mixtes*, & dont on trouve des exemples chez Micheli, Adanson & Haller, sont en général beaucoup plus solidement établis que les autres, sur-tout quand les notes caractéristiques sont tirées de la considération des attributs ou dispositions les moins sujets à varier.

Quant aux genres que nous avons appelés *obscur* ou *microscopiques*; c'est une grande question en botanique, de savoir s'ils méritent quelque préférence sur ceux dont les notes sont très-apparentes. Si l'on consulte Ray, il décide que tout genre, toute méthode qui exige le secours du microscope ou de la loupe pour être connu, est essentiellement vicieux en botanique; que c'est un moyen certain de multiplier les difficultés, & de faire manquer l'objet capital de toute méthode, qui est ou qui doit être l'instruction publique. Que si l'on consulte Gessner & Césalpin, & sur-tout le plus grand nombre de botanistes qui leur ont succédé, ils s'accordent à dire que les bases les plus solides des caractères des genres, sont celles que fournit la considération des parties de la fructification, comme celles dont l'existence, la présence sont les plus importantes, les plus essentielles dans les plantes; puisque dans les végétaux, les parties les moins sujettes à varier, à changer, sont celles qui doivent servir à leur reproduction, telles que celles de la fructification, dont la nature prend un soin particulier.

En effet, si dans le règne végétal, tous les objets, toutes les parties de la fructification dans les plantes pouvoient être clairement aperçus, si une marche uniforme pouvoit être applicable à tous, quand même elle exigeroit le secours de

la loupe, il semble qu'à raison de l'unité, de l'uniformité de caractère, elle mériterait la préférence sur les autres. Mais il s'en faut de beaucoup que dans les champignons, les choses soient ainsi. En fait de parties de la fructification, il n'y a de clair, même à la faveur du microscope ou de la loupe, que les semences en général rondes ou ovales, & leurs réceptacles. Leurs prétendues étamines ne sont que des filets ou des réseaux qui les portent, & qui n'offrent rien de bien clair. C'est la partie obscure de la botanique; & ce n'est pas sans raison que Tournefort, Linné, Haller, ont fait des classes particulières, pour les champignons, ou les ont mis parmi les plantes, dont les fleurs, ou les étamines ne sont point apparentes. On les soupçonne, on présume même avec une sorte de fondement qu'elles existent, mais on ne sauroit les démontrer; & c'est un reproche qu'on a à faire à Micheli, à MM. Gleditsch & Adanson, d'avoir tiré leurs principales sections des champignons, de la disposition de cet ordre de parties.

Mais en supposant que celle des semences soit claire, il se présente une autre question, qui est de savoir si les caractères qui sont tirés de la manière d'être de ces parties, sont préférables en général à ceux qu'on peut déduire de la disposition de toute autre, ou de quelque attribut essentiel à la plante?

Pour la résoudre, il suffit de savoir si la position, la forme, le nombre des semences, ou la disposition de leurs réceptacles, sont les choses les plus constantes, les moins variables dans les champignons? Or, l'observation apprend qu'en général dans ces plantes le nombre des semences, leur position même & sur-tout la disposition de leurs réceptacles, sont des choses très-sujettes à varier. Cette dernière disposition varie non-seulement dans les espèces, dont la forme des réceptacles n'est pas toujours la même, mais quelquefois sur le même individu, où il n'est pas rare de voir une partie de la plante offrir des lames ou feuillettes, une autre des pores ou cavités; & une autre, comme des éminences épineuses. Voilà pourquoi la plupart des genres de Dillen & de Linné, fondés sur la

sur la forme déterminée ou disposition de ces parties, sont si défectueux : c'est encore la raison pourquoi le genre de Hedwig, c'est-à-dire l'*octospora*, qui tire son nom du nombre de huit semences enfermées dans la même capsule, est encore défectueux, puisque du propre aveu de l'auteur, le nombre de ces semences varie. Il en est de même de la plupart des genres, distributions ou sections données par Gleditsch, Adanson, fondés sur cette disposition des parties de la fructification. Ainsi, l'on voit déjà clairement que les genres, sections ou méthodes dont les bases portent sur la disposition des parties de la fructification, pour les champignons, sont essentiellement défectueux, & ne méritent point en général la préférence sur d'autres.

L'objection qu'on pourroit faire, fondée sur l'unité de caractère ou l'uniformité de notes, me paroît bien foible & illusoire, si l'on compare le mince avantage qui peut résulter de cette unité ou uniformité, avec ceux qu'on peut retirer d'une autre manière d'établir les genres. Mais, si l'on ajoute aux raisons alléguées plus haut, l'inconvénient qui résulte de la difficulté d'apercevoir les parties d'où l'on tire ce caractère uniforme, on sera convaincu que des genres ainsi établis, quelque rigoureusement construits qu'ils paroissent, ne sauroient convenir au plus grand nombre, qu'ils sont plus ou moins vicieux, & en général beaucoup plus curieux qu'utiles.

Il résulte encore de leur parallèle commun, que ceux que nous avons nommés *genres mixtes*, sont de tous ceux qu'on a formés jusqu'ici pour les champignons, les seuls qui, selon nous, offrent des avantages, à raison de la pluralité des notes caractéristiques, qui venant réciproquement au secours l'une de l'autre, fortifient le caractère, en facilitant la recherche & la connoissance de ces plantes. Mais lorsqu'on les analyse rigoureusement, on leur trouve encore des défauts, lorsque leurs caractères, quelque nombreux qu'ils soient, n'émanent pas des attributs les plus essentiels de la plante. Or, c'est ce qu'on observe généralement dans ceux de

cette sorte qu'on a formés. D'où l'on peut conclure qu'en général presque tous les genres établis jusqu'ici pour les champignons, sont plus ou moins défectueux, ou du moins laissent encore quelque chose à désirer.

Il nous semble que lorsqu'il s'agit de donner le signalement d'une chose quelconque, on doit la prendre, pour ainsi dire, par tous les bouts, pour la faire connoître; & si cet objet avoit en effet un caractère tranchant, invariable, très-facile à saisir, il n'en faudroit pas d'autre, sans doute, pour le faire remarquer. Mais comme il n'en est pas ainsi des caractères déjà donnés pour les genres des champignons, comme on croit l'avoir prouvé, il faut donc avoir recours à une autre méthode pour les établir. Il nous semble encore que, pour faire des collections, des rapprochemens de plantes vraiment analogues, (ce qui est le but de tout genre en botanique, qui n'est qu'une distinction de plantes par quelque caractère servant de signe de rapprochement à toutes celles qui le portent, & qu'on appelle espèces), enfin pour découvrir les genres naturels, s'ils existent, il faut que leur caractère soit tiré de ce qu'il y a de plus constant, de plus intime à la plante, enfin de ce qui constitue le plus essentiellement sa nature propre. Mais quelle est la partie dans les champignons qui puisse fournir les attributs les plus essentiels, celle qui constitue sa vraie nature, si ce n'est sa propre substance, dont le fond est invariable, qui offre des caractères distinctifs & palpables, & toujours suffisans pour faire distinguer essentiellement ces plantes entr'elles? Ce n'est donc, selon nous; que de leur propre substance, considérée sous tous les rapports, non-seulement de forme, de structure intime ou de tissu; mais de principes & de qualités, qu'on peut tirer des caractères fixes capables de rapprocher ce qui est vraiment analogue, d'éloigner ce qui ne l'est pas, & d'offrir enfin; non des genres arbitraires & fictives, mais ceux qui peuvent exister réellement dans la nature, qu'on appelle pour cette raison *naturels*, & dont la découverte est ou doit être le but de tous ceux qui prétendent en établir de semblables.

Ces principes posés, il nous reste à examiner botaniquement ces plantes, & à voir les ressources qu'elles peuvent offrir pour leur distribution.

En jetant un coup-d'œil général sur les champignons, & voyant l'immense variété de coupes dans les formes principales ou primitives, celle des grandeurs, des couleurs, des odeurs, des saveurs, les différences qui existent dans leur consistance, leurs suc, leur tissu, leur manière d'être, de croître, enfin celle de leurs formes secondaires, & en même temps le petit nombre de formes premières & de substances primitives ou fondamentales, on est bientôt convaincu que la nature, en formant cette nombreuse famille de plantes, a créé beaucoup d'espèces & peu de genres ou ordres principaux, & beaucoup plus de variétés que d'espèces; & autant qu'il est permis de pénétrer ses vues, de deviner son dessein, on croit s'apercevoir qu'elle n'a employé pour ses matériaux primitifs ou élémentaires, que trois ou quatre substances principales, & à peu-près autant de formes premières, dont tout le reste n'est qu'un résultat, une émanation d'êtres diversement modifiés.

Ces parties élémentaires sont :

1.^o Une chair opaque, toujours blanche & molle dans sa naissance, qui prend généralement la consistance d'une pulpe ferme, d'un grain ferré, fin, compact, & affecte principalement deux ou trois formes & positions, qui sont : ou celle d'un chapiteau circulaire, posé horizontalement; ou celle des doigts, de pointes ou de branches posées perpendiculairement, ou bien celle de tubercules arrondis. Cette chair est dans les uns de nature totalement homogène; dans d'autres, composée de deux substances qui se séparent facilement; & la nature lui a donné une saveur dominante, qui est en général celle du champignon ordinaire plus ou moins exaltée.

2.^o Une autre chair également opaque, de nature généralement homogène, moins consistante en général que la première, plus légère, plus fragile & cassante, ressemblant

à une peau ou membrane , généralement creusée ou plissée en divers sens , qui a peu d'odeur , ou qui , lorsqu'elle en a une , est celle des morilles.

3.^o Une autre substance également opaque , de consistance en général plus pulpeuse ou plus molle que celle des premières , recouverte d'une écorce , & qui affecte constamment la forme arrondie , c'est-à-dire , globuleuse , & exhale en général une odeur forte & rebutante.

On pourroit y joindre une quatrième substance , qui est homogène , diaphane , de consistance de forte gelée , qui prend presque toutes les formes des autres , mais qui ne paroît être à la rigueur qu'une modification des premières , sur-tout de la deuxième.

Tels sont les matériaux & modes principaux & primitifs de toutes ces productions , qu'on connoît sous le nom générique de *champignons* , & qui , à raison des lieux ou des corps sur lesquels ils croissent , comme sur terre , sous terre , sur les arbres , &c. à raison de leur âge ou durée , des obstacles à leur développement , & d'autres circonstances , offrent des différences à l'infini dans leur tissu , leur consistance , leur position , leurs formes secondaires , &c. sans jamais s'écarter des premières , qui en sont comme les prototypes.

En effet , quelque variées , quelque différentes que paroissent les formes , les positions de ces plantes , leurs substances , tout se réduit dans les champignons , à un chapiteau à bords circulaires posé horizontalement , à une peau généralement de forme concave , à des pousés ou pointes plus ou moins aiguës & perpendiculaires , & à un globe plus ou moins bien arrondi ; & en fait de substance , à une chair blanche & ferme , sur-tout dans sa naissance , à une peau cassante , à une pulpe plus ou moins molle , & à une chair tremblante & transparente.

C'est avec ces premières pâtes , susceptibles d'une infinité de formes & de modifications , que la nature semble avoir formé tous les champignons. En effet , si c'est le chapiteau qu'elle ait à modeler ; tantôt elle le coupe , en lui ôtant la

moitié de son orbe, pour en faire un demi-cercle qu'elle attache latéralement aux troncs d'arbres, & dont elle fait des agarics; tantôt elle ne fait que l'échancre dans la même vue, & lui donne une tige latérale, ce qui le fait ressembler dans cet état à une coquille, posée horizontalement; à une truëlle, &c. tantôt elle donne à son orbe entier une tige centrale, & en fait un champignon complet, qui représente un parasol ouvert. Si c'est la peau, elle l'étend, la creuse, la plisse & la contourne en divers sens, & lui donne tantôt la forme d'une écuelle, tantôt celle d'une trompette, d'un entonnoir, d'un verre à boire; tantôt celle d'un chaton de bague, d'une feuille d'arbre, d'une urne, d'une mitre, d'une éponge à grandes ouvertures; avec une tige, celle d'un drapeau, d'une morille, de la partie sexuelle même de l'homme, &c.; tant elle aime à varier ses jeux! Si c'est le corps aigu; tantôt elle l'arrondit en forme de quille, de massue, de doigts même ressemblant à ceux de l'homme, sur-tout lorsque les humeurs de celui-ci servent à sa croissance, comme sur l'appareil des fractures; tantôt elle l'aplatit ou l'élève en pointes semblables aux piquans du hérisson, à une griffe, à des cornes, &c. tantôt elle lui donne la forme du corail, d'un buisson, d'une houpe, &c. Enfin, si c'est le globe, elle le façonne, tantôt en poire, tantôt en pomme, tantôt en forme d'alembic, avec un prolongement de son corps vers la terre, tantôt enfin en forme de tête humaine ou de crâne, avec des ramifications semblables à celles de nos vaisseaux; tant il semble qu'elle se plaît à nous ravir, à nous étonner, à nous effrayer même, à déconcerter toute la sagacité humaine, & toujours en nous forçant de l'admirer!

Il résulte de cette première considération, qu'il y a dans la nature quatre prototypes ou modes primordiaux, auxquels on peut rapporter toutes les formes, toutes les modifications des champignons, & qui semblent devoir fournir naturellement les bases des principales sections ou divisions premières qu'on peut établir pour cet ordre de plantes.

Mais on ne peut se dissimuler que la nature n'affecte pas

la même manière de forme ou de position pour chaque substance, & qu'à cet égard l'accord qu'on désireroit ne se trouve pas entre les modes de forme ou de disposition, & les substances. On voit, par exemple, que la substance gélatineuse prend également la forme d'un chapiteau, celle d'une peau plissée, se prolonge en forme de tige, &c. On observe encore que la nature paroît autant attachée aux formes ou positions premières qu'elle affecte, qu'aux substances.

D'où il suit que les premières divisions pour cet ordre de plantes, pourroient être déduites également des formes ou modes de position, sans avoir égard aux substances, comme des substances, sans avoir égard aux formes. Dans le premier cas, on peut offrir des tableaux d'objets beaucoup plus ressemblans, plus faciles à saisir; dans le second, on peut présenter des classes beaucoup plus naturelles. Cependant, malgré cette conformité, cette identité même de substance qu'on trouve entre certains champignons, il y a tant de disparité d'ailleurs dans les formes, dans la manière d'être de ces plantes, dans leurs qualités diverses; tant de nuances dans cette substance même, relatives à l'âge de la plante, à l'état d'humidité ou de sécheresse où elle se trouve, que des divisions premières, tirées d'après la considération de la substance, seroient non-seulement très-difficiles à établir, mais très-imparfaites, selon nous, & n'offriroient jamais que des assemblages monstrueux de plantes disparates; ce qui ne paroît point propre à des sections ou divisions premières, dont les caractères doivent être frappans; remarquables & faciles à saisir pour tout le monde. Ainsi; il nous paroît plus convenable de les déduire de la considération des formes & modes de position, plutôt que de celle des substances; réservant cette dernière pour l'établissement des genres, comme la chose la plus essentielle & la plus importante à connoître pour les champignons.

Dans cette manière de classer ces plantes, on trouve que la position des semences s'accorde assez généralement avec la disposition des formes ou modes de position; les cham-

pignons à chapiteau ayant tous leurs semences logées à la surface inférieure de cette partie, lorsqu'il y en a deux, ce qui est l'ordinaire; les champignons membraneux ou à peau, dans les cavités qu'ils forment; les champignons en pointes, disséminées à leur surface; & les champignons en globe, les ayant logées dans leur intérieur. Mais ce seroit une erreur de croire qu'on pût établir, comme on l'a cru, pour les champignons, des classes constantes, d'après la considération seule & exclusive de la disposition des parties de la fructification, c'est-à-dire, de celle des semences ou de leurs réceptacles, lorsqu'il y en a, seules parties de cet ordre qu'il soit permis d'apercevoir. J'avoue qu'on peut rencontrer ainsi par hasard des classes naturelles; mais ces parties sont si difficiles à découvrir, sur-tout dans certains champignons, qui paroissent même en être privés; leur recherche est si pénible, si embarrassante pour le public, il y a tant de variations d'ailleurs dans leur nombre, dans leur position, pour les espèces même qui paroissent le plus évidemment du même genre, que lorsqu'il s'agit de faire de leur disposition une base fondamentale pour des sections principales, & même pour des genres, on est obligé d'y renoncer.

A considérer les champignons sous le rapport des saisons, des lieux ou des corps sur lesquels ils prennent naissance, de leurs qualités bonnes ou mauvaises, pour en déduire des distributions générales, je crois qu'on n'en pourroit jamais obtenir que de très-imparfaites, de vicieuses, comme on a eu occasion de l'exposer dans la première partie. Il en est de même de celles qu'on voudroit établir d'après leur distinction en champignons à racines, & en champignons à fleurs & à graines, comme l'a tenté un botaniste célèbre. (*Voyez Tome I, page 259.*) On sait que les racines de certains champignons ne sont pour la plupart que des filamens tendres qui tiennent à un empâtement que forme le blanc de champignon, & que les fleurs que ce botaniste avoit en vue sont celles principalement d'une plante (le champignon de Malthe) qui n'est point un champignon. (*Tome I, p. 115.*)

Nous ne voyons donc que les quatre principales manières d'être des champignons dont on a parlé, c'est-à-dire, leurs formes primitives avec la disposition qui y est inhérente, qui puissent fournir les premiers caractères classiques les plus convenables pour cet ordre de plantes.

En examinant de plus près leurs diverses manières d'être ou la disposition plus particulière de leur corps, on trouve que parmi les champignons à chapiteau, il y en a de deux sortes principales: les uns, qui n'ont que la moitié à peu-près de leur orbe, sans tige, ou avec une tige latérale, croissant sur les arbres ou à leur pied, ou sur quelque corps solide, & ayant tous une pente plus ou moins forte, plus ou moins prochaine à devenir durs, secs, ligneux; plantes parasites, qu'on connoît généralement sous le noms d'*agarics*; & d'autres qui ont le chapiteau complet, porté sur une tige centrale, & formant ainsi le parasol; plantes qui croissent indistinctement par-tout, & qu'on connoît généralement sous le nom de *champignons*. On observe de même que parmi ceux qui résultent d'une peau, il y en a encore de deux sortes remarquables; les uns, en général fort petits, sans appareil, croissant ordinairement sur le bois; plantes qu'on connoît sous le nom vulgaire d'*oreilles*, de *coccigruës*, & parmi les botanistes, les savans, sous ceux de *nostocs*, de *fungoïdes*, &c. & d'autres beaucoup plus apparens, montés sur des tiges fortes, croissant ordinairement par terre, dont plusieurs sont d'usage, & qu'on connoît sous le nom de *morilles*; que les champignons dont le corps est en pointes, sont encore de deux sortes principales; les uns, étant en général de consistance de champignon ordinaire, d'une couleur qui n'est pas noire, & croissant pour la plupart par terre, généralement sans faveur décidée, ou ayant celle des champignons; plantes qu'on connoît vulgairement sous différens noms, comme ceux de *doigtiers*, de *mainotes*, de *barbes-de-chèvre*, &c. & parmi les botanistes, sous celui de *clavaires*, de *coralloïdes*; & d'autres, de couleur noire ou très-brune, de consistance plus ferme; plus sèche, d'une chair plus compacte, croissant constamment

sur

sur le bois, ou sur quelque plante, ou sur des substances animales même, ayant généralement une saveur légère de truffe; plantes qu'on connoît sous le nom de *truffons*, & parmi les botanistes sous celui d'*hypoxilons*. On remarque enfin que parmi ceux qui sont en globe, il y en a encore visiblement de deux autres sortes; les uns, croissant sous terre, d'une chair ferme, égale & sans écorce, d'une odeur & saveur particulières, c'est-à-dire, les *truffes*; & d'autres plus régulièrement globuleux, ayant une ou plusieurs écorces, & croissant généralement hors de terre, c'est-à-dire, les *vestes-de-loup* ou *lycoperdons*: d'où peuvent résulter huit autres divisions principales, qui sont pour les champignons comme autant de chefs de plantes, & qu'on peut mettre sous les noms d'*agarics*, de *champignons*, de *noffocs* ou *coccigrués*, de *morilles*, *clavaires*, de *truffons* ou *hypoxilons*, de *truffes* & de *vestes-de-loup*.

En examinant attentivement chacun de ces ordres, on trouve que parmi les plantes du premier, c'est-à-dire, parmi les *agarics*, il y en a qui diffèrent essentiellement entre eux, par leurs principes, leurs qualités, & sur-tout par leur substance, dont le tissu, la nature ne sont pas les mêmes; les uns, étant par exemple de consistance de liège, de nature homogène, de couleur grise, enfin de nature semblable à celle d'un morceau de bois, sec, dur, sans odeur, sans saveur, & ne produisant aucun effet sur les animaux; d'autres, ayant une substance flexible, élastique, composée de fibres, comme nerveuses, ou plutôt tendineuses, & résultant de deux très-distinctes; d'autres, qui ne présentent pour tissu de leur substance qu'un amas de fils fins, cotonneux, réunis & comme feutrés, c'est-à-dire, un véritable amadou, qui est tantôt à nu, tantôt recouvert d'une écorce dure ou croûte, de nature différente, & garni inférieurement de tubes d'une autre substance, lequel ne produit sur le corps animal d'autre effet que celui d'une éponge qui se gonfle; d'autres, qui n'offrent pour substance qu'une chair tremblante, diaphane, homogène, semblable à une forte gelée, insipide au goût, sans

odeur, & ne nuisant point aux animaux; d'autres, une chair opaque, rouge, pleine de suc, disposée par fibres, comme une véritable chair musculée, sans écorce, avec une odeur, une saveur agréable, & bonne à manger; d'autres, une chair pulpeuse, blanche & consistante dans la naissance, mais âcre, pesante, résineuse, & d'une odeur très-forte & rebutante, nuisant également aux hommes & aux animaux, dans les uns nue, dans d'autres recouverte d'une écorce, & revêtue de tubes de substance différente, friable lorsqu'elle est sèche, & dans cet état, d'abord douce, ensuite amère; enfin d'autres offrant une chair blanche, ferme, égale, d'un tissu fin, serré, sans fibres apparentes, en général de nature homogène & bonne à manger, n'étant ni âcre, ni résineuse, ni trop lourde au poids quand elle est fraîche, ni friable lorsqu'elle est sèche; d'où peuvent résulter évidemment pour ce premier ordre de plantes, plusieurs genres très-distincts & essentiellement différens.

En examinant celles du second, c'est-à-dire, les *champignons* proprement dits, on ne trouve pas que, relativement à la nature du tissu de leur chair, il y ait, à beaucoup près, la même disparité de substance, ni des différences aussi frappantes que parmi les agarics, quoique les plantes de cet ordre soient prodigieusement nombreuses & variées: c'est dans tous une chair de consistance qui se rapproche plus ou moins de celle du champignon ordinaire; même port, même fond de forme, c'est-à-dire, un chapiteau circulaire, posé horizontalement sur une tige centrale, le tout représentant un parasol ouvert, enfin même physionomie, même fond de nature; ce qui semble justifier l'antiquité, Tournefort & Vaillant, de les avoir tous compris sous un seul genre, qui est celui de *fungus*. Mais il y a d'ailleurs tant de différences dans les principes de ces plantes, dans leurs qualités bonnes ou mauvaises, dans leur coupe, leurs tailles, dans la conformation particulière de leurs parties, dans leur saveur, leurs couleurs, leurs odeurs, &c. tant de nuances même dans leur substance, le tissu de leur chair, dans leur consistance, la

quantité & la nature de leurs sucs, &c. tant d'espèces analogues, susceptibles d'être réunies en plusieurs tribus ou familles particulières, qu'il restera peut-être long-temps incertain parmi les botanistes si ces diverses collections qu'on peut faire dans cet ordre de champignons, ne mériteroient pas plutôt le titre de genres que celui de familles réunies sous un seul. Cependant tout genre en botanique n'étant à la rigueur qu'une distinction de plantes de même nature, & ces sortes de familles autant de sections ou branches particulières de ce même genre, ces distinctions particulières deviennent nécessaires, quand il y a beaucoup d'objets divers à distinguer, non-seulement pour classer les analogues, mais pour soulager la mémoire, & connoître tout, jusqu'aux plantes qu'on appelle peut-être trop gratuitement en botanique des *variétés*, lesquelles sont quelquefois essentiellement différentes par leur port, leur structure même, leur manière d'être particulière, &c.

En continuant l'examen des champignons, on trouve que parmi ceux du troisième ordre, c'est-à-dire, les *noctocs* ou *coccigruës*, il y en a dont la substance ressemble à celle d'un cuir élastique, coriace, flexible, nuisant aux animaux; d'autres dont le tissu frêle, transparent, ressemble à peu-près à une feuille de glaciale, & n'a point de qualité, quoique les alchimistes lui en aient attribué de très-grandes; d'autres, d'un tissu ferme, opaque & grenu, sans odeur, sans saveur, sans qualités marquées; d'autres, résultant d'une peau mince, opaque, sèche, cassante, avec qualités suspectes, & une légère odeur de champignon; enfin d'autres résultant d'une peau molle, tremblante, tendre & cassante, plus épaisse que la précédente, & n'ayant point de qualités nuisibles, au contraire plusieurs espèces étant d'usage comme aliment; d'où peuvent résulter sous cet ordre plusieurs autres genres distincts.

Dans l'examen des champignons du quatrième ordre, c'est-à-dire, des *morilles*, on en découvre visiblement de deux sortes: les unes qui ne sortent point d'une enveloppe, ayant une chair tendre, légère & cassante, sans humidité,

féchant bien, d'une odeur suave de morille, toutes safubres; & d'autres qui sortant d'une enveloppe, sont lourdes, ont leur substance & leur surface humides, produisent sur les animaux des effets très-marqués, qu'on croit être aphrodisiaques, exhalent une odeur insupportable, & finissent par se réduire en liqueur noire, qui tombe par goutte; ce qui justifie, selon nous, ceux qui, comme Dillen, ont fait de ces dernières, un genre distinct.

En poursuivant l'examen des champignons, on trouve que parmi ceux du cinquième ordre, c'est-à-dire, parmi les *clavaires*, les uns ont leur tissu un peu mou & comme filandreux, d'une odeur désagréable & d'un usage peu sûr; d'autres, gélatineux; d'autres, ferré, ferme, consistant & opaque; ce qui peut donner lieu à trois autres genres distincts.

Les plantes du sixième ordre, c'est-à-dire, les *truffons* ou *hypovileons* se font remarquer par une superficie noire & comme brûlée, par une chair ferme, d'une saveur qui approche de celle de la truffe; & quoiqu'il y en ait à surface unie, d'autres à surface raboteuse, à petites cellules, les unes en agrégation, d'autres ramifiées, &c. je ne vois pas de raison pour en faire plus d'un genre.

Quant aux plantes du septième & huitième ordres, c'est-à-dire, les *truffes* & les *vesfés-de-loup*, elles ont chacune des caractères assez tranchans, assez distinctifs, pour ne pas les confondre sous un seul genre. En effet, les truffes croissent constamment sous terre, ont une chair ferme, forte, homogène, sans écorce, d'une odeur & saveur particulières, & d'un usage qui n'est pas dangereux; elles sont par conséquent d'un genre différent des vesfés-de-loup, plantes croissant généralement sur terre, d'une chair pulpeuse & molle, recouverte d'une ou de plusieurs écorces, de substance différente de celle de la pulpe, d'une odeur forte & désagréable, & toutes d'un usage pernicieux, ou au moins très-suspect: ce qui justifie, selon nous, Fournefort, Vaillant & autres, d'en avoir fait deux genres distincts.

Tels font ceux qu'on pourroit établir pour tous les champignons, en les désignant par des noms expressifs, ou du moins capables de donner une idée de la nature des plantes qu'ils enferment, tels que ceux d'*agaric-liège*, d'*agaric-nerf*, d'*agaric-amadou*, d'*agaric-gelée*, d'*agaric-chair*, d'*agaric-pulpe*, & d'*agaric-champignon*, pour les plantes du premier ordre; celui de *champignon*, pour celles du second; ceux de *conque-orcille*, de *nostoc*, de *grain-de-mûre*, de *coccigrué*, de *peau-de-morille*, pour celles du troisième; ceux de *morille* & de *phallus*, pour celles du quatrième; ceux de *doigtier*, de *clavaire*, de *clavaire-nostoc*, pour celles du cinquième; celui de *truffon* ou d'*hypoxilon*, pour celles du sixième; & ceux de *truffe* & de *ressé-de-loup*, pour celles du septième & du huitième.

Lorsqu'on examine de plus près la structure particulière de ces plantes & la disposition de leurs parties, on découvre que parmi celles qui sont à chapiteau, soit incomplet, soit complet, c'est-à-dire, parmi les agarics & les champignons, les unes ont la partie inférieure de ce chapiteau garnie de feuillettes ou lames, disposés en général en manière de rayons de roue; d'autres, l'ont criblée de pores ou ouvertures peu profondes; d'autres, de cavités fines & plus profondes, qui sont les bouches de tuyaux placés dessous; & d'autres, hérissée d'appendices semblables en général à celles d'un palais de bœuf. On remarque encore que parmi les champignons membraneux, c'est-à-dire, parmi les nostocs & les morilles, il y en a qui ne sont portés que sur un simple soutien, ou sorte de tige mince, qui n'est qu'un prolongement ou continuité de la substance du corps de la plante, & d'autres sur une tige remarquable, forte, creuse, droite, & ordinairement de couleur différente de celle du reste de la plante, dans les uns, caverneuse, c'est-à-dire, percée de trous, dans d'autres, seulement fistuleuse; que parmi les champignons en forme de tiges ou pousses perpendiculaires, c'est-à-dire, parmi les clavaires & les hypoxilons, il y en a de simples ou résultant d'un seul corps, & d'autres à

plusieurs tiges réunies ainsi qu'à branches ; enfin que parmi les champignons en globe, c'est-à-dire, parmi les truffes & les vesses-de-loup, il y en a parmi ces derniers, qui, lorsqu'ils sont dépouillés de leur écorce ou enveloppe, sont comme à barreaux & à jour, & d'autres dont le globe est exactement plein & fermé jusqu'à l'explosion des semences : dispositions diverses qui paroissent propres à fournir au besoin, soit des divisions secondaires & des caractères de famille pour les genres dont les espèces sont très-nombreuses & diverses, soit des caractères distinctifs pour les espèces.

En effet, en parcourant ces genres, on trouve que parmi les espèces, par exemple, que le premier renferme, c'est-à-dire, parmi les agarics subéreux ou de consistance de liège, il y en a évidemment de trois sortes principales : les uns, en forme de sabot de cheval d'une certaine épaisseur, profondément sculptés, & coupés par des lames, représentant, par leur section, soit des ouvertures régulières & quadrangulaires, soit des cavités irrégulières en forme de labyrinthe, soit différentes coupes anguleuses en forme de lames, de pointes, de pores, &c. qu'on rencontre quelquefois sur le même individu ; d'autres à peu-près de même forme & épaisseur (c'est-à-dire, de deux à trois pouces), de substance également subéreuse ou ligneuse & homogène, mais dans laquelle on distingue une partie tubuleuse, à tuyaux extrêmement ferrés & fins, placés à la surface inférieure, qui est unie & finement poreuse ; & d'autres en forme à peu-près de feuilles (pétales) de rose & de la même épaisseur, par conséquent très-minces, & disposées, tantôt à peu-près comme les feuilles de cette fleur, couchées les unes sur les autres, tantôt ne formant qu'un corps qui représente un entonnoir très-évasé, ayant tous d'ailleurs leur surface inférieure blanche ; dans les uns, sensiblement poreuse ; dans d'autres, épineuse, & dans d'autres, presque unie, & leur surface supérieure veloutée, & marquée dans la plupart par des zones ou cercles concentriques de diverses couleurs : d'où peuvent résulter plusieurs familles distinctes des agarics subéreux ; les uns,

comme sculptés; les autres feuilletés & rayonnés, d'autres tubuleux & comme en plusieurs lobes, d'autres dentés, d'autres en feuilles minces & comme papyracés, &c.

On ne remarque pas, tant s'en faut, autant de différences dans les plantes du second genre ou *agaric-nerf*; les espèces peu nombreuses & blanches, en forme de petites coquilles pédoncles, sont tantôt solitaires, tantôt en touffe & comme montées les unes sur les autres.

Mais le troisième genre, l'*agaric-amadou*, en offre plusieurs très sensibles. En effet, parmi ces agarics, on remarque que les uns ont leur substance cotonneuse parfaitement blanche, les autres l'ont rouillée; les uns n'ont qu'une surface, étant plaqués quelquefois sur le bois, sur les arbres; les autres en ont deux; les uns ne sont composés que d'une substance, d'autres en ont deux très-distinctes & facilement séparables; les uns sont sans tige, & d'autres en ont une latérale: d'où naît la distinction de ces sortes d'agarics en plusieurs familles, chacune contenant un nombre assez considérable d'espèces.

Il n'en est pas de même du genre *agaric-gelée*, dont les espèces sont très-peu nombreuses, & dont on n'en connoît que de deux sortes; les unes, ayant une de leurs surfaces unie, mais revêtue de poils, & profondément sillonnée inférieurement; d'autres, en ayant une, l'inférieure, toute hérissée de pointes.

Il en est de même des agarics compris sous le genre *agaric-chair*, dont on ne connoît que de deux ou trois sortes principales; les uns croissant en forme de langue ou de soie de bœuf; d'autres, en forme de feuillage, de couleur jaune, & ressemblant à des flammes, & d'autres en forme de fongosité arrondie.

On trouve encore que les agarics compris sous le genre *agaric-champignon*, ne sont que d'une sorte, en égard à leur structure, ayant tous la surface inférieure de leur chapiteau garnie de feuillets, mais que relativement à leur forme, ils

en affectent quatre principales, qui sont celles de coquille ; de cuiller , de langue & d'éventail ou de fouet, d'où résulte une famille avec quatre divisions principales tirées de cette diversité de forme.

Mais de tous les genres, celui qui a le plus de besoin de divisions & de sous-divisions pour les espèces, est celui que nous avons nommé avec tout le monde, *champignon*, genre dont les espèces sont extraordinairement multipliées par la nature & très-diverses, comme on l'a déjà dit, soit par leur taille, la conformation de leurs parties essentielles & accessoires, leur manière d'être particulière, soit par le degré de consistance de leur chair, la nature de leurs sucs, leurs couleurs, leurs odeurs, saveurs & autres qualités. Cette diversité & multiplicité d'objets différens a nécessité chez tous les botanistes qui ont écrit sur les champignons, un travail particulier, qui forme même la principale partie de ceux de Vaillant, de Micheli, de Battara, de Haller, de Scopoli de Batsch, &c. sur ces plantes. En effet, plus on les considère, plus on sent la nécessité de l'ordre & des divisions pour cette quantité d'espèces. On fait que Vaillant, d'après la considération de la structure de la partie inférieure de leur chapiteau, en a formé plusieurs familles; Battara, d'après la même considération, celle des formes & de leur manière d'être, plusieurs classes; Dillen, d'après celle de la structure de la partie inférieure de leur chapiteau, trois genres; Micheli, d'après la même considération, quatre; que Haller en a ajouté un de plus; & qu'entîn Linné, d'après les mêmes principes, en établit trois & même quatre, *Agaricus*, le *boletus*, *Phydnum* & *Pelvela*; & que tous ses sectateurs, à l'exception de Scopoli qui a conservé celui de Haller, qui est le *merulius*, se sont bornés à ceux-là. Hill & Adanson ont cru pouvoir y en établir un bien plus grand nombre; de manière qu'on voit que ce seul ordre de champignons a donné successivement naissance à des classes, à des familles, & à beaucoup de genres.

En effet, à ne les considérer que sous le rapport de la structure de la partie inférieure de leur chapiteau, feuilletée dans les uns, comme à nervures ramifiées dans d'autres, poreuse ou tubuleuse dans certains, à petites éminences dans d'autres, enfin toute unie dans quelques-uns, il sembloit naturel d'en déduire, à l'exemple de Dillen, de Linné & d'autres, des genres, & de les multiplier même beaucoup à raison non-seulement de cette disposition, mais de celle de leur tige, de leur collet, &c. comme l'ont fait Hill & Adanson. Mais quand on examine attentivement la nature de ces plantes & sans prévention, c'est-à-dire, sans toujours jurer sur la foi du maître, on voit que les champignons proprement dits, sont susceptibles en effet de plusieurs divisions, à raison de cette différence de structure de la partie inférieure du chapiteau, feuilletée, c'est-à-dire, revêtue de lames ou nervures ordinairement rayonnées ou veinées dans les uns, dentelée dans d'autres, simplement poreuse dans certains, tubuleuse dans d'autres, garnie de petites éminences à peu près semblables à celles d'une langue de chat dans les uns, enfin toute unie dans d'autres; mais on voit en même temps, que cette considération n'est ni assez importante ni assez majeure pour fournir une base à des genres ou à des divisions principales équivalentes à des genres. On n'aura pas de peine à se le persuader, si l'on fait attention que non-seulement cette structure est sujette à varier, & ne peut fournir par conséquent qu'une base faible à des genres, mais que le principal caractère tiré de cette disposition, n'est pas toujours clair, comme il y en a un exemple chez Vaillant, dont le seul individu qu'il offre pour modèle de sa famille des *champignons unis*, n'est point un vrai champignon, c'est-à-dire, une espèce de *fungus*, mais un fungoïde de Tournefort, comme Micheli l'a très-bien remarqué: tant il est difficile de mettre un ordre satisfaisant dans cette partie!

On est donc obligé, conformément à l'idée généralement

reçue sur ces plantes, relativement à leur nature, & en se conformant à l'esprit de Tournefort, de soumettre à un seul genre toutes celles qui méritent proprement le nom de champignon, c'est-à-dire, qui ayant une tige & un chapiteau plus épais au centre qu'aux bords, & une substance plus ou moins molle, croissent dans une direction perpendiculaire, & de déduire les divisions ou familles dont elles sont susceptibles, soit de leur manière d'être en général, soit de la structure particulière de leur chapiteau.

Les divisions qu'on pourroit former de la considération de la structure de cette partie pour les vrais champignons, peuvent monter au nombre de six; les uns étant hérissés de pointes, d'autres veinés, d'autres dentelés, d'autres feuilletés, d'autres poreux, & d'autres unis; mais lorsqu'il s'agit de classer beaucoup d'objets divers, d'établir des familles naturelles, on est bientôt convaincu de la nécessité d'avoir recours à d'autres moyens de rapprochement pour les espèces, & que les divisions principales tirées de cette structure, ne sauroient suffire ni réunir toujours des objets analogues.

En effet, on observe que dans cet ordre si nombreux de plantes, il y en a d'*incomplètes*, c'est-à-dire, ne formant pour ainsi dire qu'une moitié de champignon ou un champignon qui seroit coupé perpendiculairement par le milieu, ce qui les rapproche beaucoup des agarics, auxquels elles touchent par cette disposition; & d'autres *complètes*, c'est-à-dire, ayant un chapiteau formant l'orbe entier, & une tige. On observe encore que parmi ces demi-champignons (qui sont d'une nature particulière, & qu'on pourroit appeler à la rigueur *champignons-agarics*), il y en a de deux sortes, les uns feuilletés & d'autres poreux; ce qui peut donner lieu à deux familles distinctes.

On remarque également que parmi les champignons qui sont complets il y en a de deux sortes principales

& très-distinctes; les uns avec une tige latérale & une substance particulière, c'est-à-dire, comme charnue subéreuse, sur-tout la tige, & d'autres, dont la tige est centrale, c'est-à-dire, les vrais champignons; que parmi ceux qui ont la tige latérale, (plantes qu'on connoît en France sous le nom d'*escudarde*, à cause de leur forme & de la disposition du chapiteau, qui semble poussé ou dardé par la tige posée sur le côté), il y en a visiblement de trois sortes; les uns à surface noire, ou rembrunie, coriace & de forme d'ailleurs très-irrégulière, (plantes qu'on connoît plus particulièrement sous le nom de *savatelles*, à cause de leur ressemblance avec un cuir ou semelle de soulier), & qui ont en général le parfum de la truffe, les uns poreux, d'autres épineux; d'autres, beaucoup moins difformes, de substance un peu plus sèche & presque subéreuse, sur-tout la tige, & de couleur de bistre, qu'on trouve particulièrement en Allemagne, dont les uns sont papillés, d'autres feuilletés; & d'autres à peu près de même substance, mais plus irréguliers, tachetés ou comme bigarrés de plusieurs couleurs, ayant une double substance, dont l'une, qui est papillée, se détache facilement de l'autre; ce qui peut donner lieu à trois familles très-distinctes, contenant des plantes de qualités diverses.

Les champignons complets, mais à tige centrale, c'est-à-dire, ceux qui méritent plus particulièrement le nom de *champignons*, comme on l'a dit plus haut, sont en effet de trois sortes principales, considérés relativement à la structure ou disposition de la partie inférieure de leur chapiteau, hérissé de pointes ou de papilles dans les uns, garnie de feuilletés ou nervures dans d'autres, & criblée de pores dans d'autres.

Ceux de la première sorte, c'est-à-dire, ceux qui ont la partie inférieure de leur chapiteau garnie d'appendices ou papilles, en manière de pointes, ou *champignons papillés*, division qui répond plus particulièrement au genre *erinaceus* de Dillen & de Micheli, & à l'*hydnum* en partie de Linné, sont remarquables par cette particularité, & par leur tige,

inégale & en manière de pied-de-chèvre, d'où vient leur nom de *chevrettes* ou *chevrotines*. Ils sont tous de bonne qualité, & ne paroissent pas susceptibles de former plus d'une famille.

Quant à ceux de la seconde sorte, c'est-à-dire, les *champignons feuilletés*, (ce qui répond à l'*amanita* de Dillén, au *fungus* de Micheli, & en grande partie à l'*agaricus* de Linné), on est effrayé de la quantité d'espèces qu'il y a à distinguer & à classer; & en y portant un œil attentif, on voit qu'il y en a beaucoup qui ayant évidemment entr'eux des traits de ressemblance, un caractère de famille, soit dans leur coupe, leur taille, leur consistance, soit dans leurs principes & qualités, sont susceptibles d'être réunis en familles ou ordres, à peu-près semblables à ceux qu'ont formés Vaillant, Battara, Scopoli, Batsch, sous le nom de classes, de sous-ordres, &c. On sent de même la nécessité des divisions & sous-divisions qui puissent y conduire; mais celles qu'ont données, dans cette vue, Micheli & Haller, étant principalement fondées sur la différence des couleurs, très-sujettes, dans les champignons, non-seulement à des changemens constants, mais à varier, il en a résulté qu'elles ont été reconnues infidèles ou peu sûres. On a fait voir dans la première partie de cet ouvrage quelles sont celles qui nous sembloient les plus naturelles ou les moins défectueuses; voici celle qui nous a paru la plus convenable.

On observe que parmi les champignons feuilletés, il y en a évidemment de trois sortes principales, relativement à la structure de ces feuilletés ou nervures; dans les uns, comme veinés ou ramifiés; dans d'autres, dentelés, & dans d'autres rayonnés ou se réunissant d'une manière plus directe à un centre commun, qui est la tige. Ceux qui ont leurs feuilletés veinés & dentelés, donnent lieu chacun à une famille particulière, dont les espèces ne sont nullement nombreuses; ceux qui ont leurs feuilletés rayonnés, ce qui forme la classe la plus nombreuse & la plus ordinaire des champignons, sont véritablement de deux sortes principales; les uns qui sont

simples (a), c'est-à-dire, nus, sans appareil, sans voile à leurs feuillets (*b*), sans enveloppe générale, sans écailles même à chapiteau, sans collet, sans bulbe, sans ruban à leur tige, enfin sans aucun luxe & dans la plus rigoureuse simplicité; & d'autres qui ont quelque-une de ces parties accessoires ou d'apparat, c'est-à-dire, *composés*.

On remarque encore que parmi ceux qui sont simples, les uns sont absolument difformes, c'est-à-dire, irréguliers, soit dans leur forme de parasol, qui n'est point exacte, & dont ils s'écartent plus ou moins, soit dans les proportions de leurs parties, qui sont dans le même cas, & cela d'une manière toujours sensible & frappante; d'autres peu réguliers, c'est-à-dire, avec une irrégularité moins sensible, mais qui se déforment constamment au point de devenir concaves, de convexes qu'ils étoient d'abord, & de se creuser en forme de soucoupe ou d'entonnoir; & d'autres exactement réguliers, c'est-à-dire, ayant toutes leurs parties dans des formes & proportions convenables, qu'ils soient d'ailleurs déformés ou non (*c*).

On observe que parmi les champignons difformes ou irréguliers, il y en a dont l'irrégularité consiste principalement en des sinuosités qu'on remarque à leur chapiteau, lequel est plus ou moins inégalement sinueux ou bosselé; les uns, avec des tiges courtes, recourbées & de diamètre inégal, & un chapiteau ovale ou en forme de bouclier; d'autres qui les ont longues, tortues, avec un chapiteau comme ailé; d'autres qui les ont grosses & courtes, avec un petit chapiteau

(a) Il est à remarquer que par ce mot, nous n'entendons pas ce que Micheli a voulu signifier par la même expression, & dans la même occasion. Chez cet auteur, un champignon simple est celui qui vient seul ou qui est solitaire; chez nous, c'est celui qui est nu ou sans appareil, qu'il soit seul, ou en touffe ou famille.

(b) Il faut excepter néanmoins le voile qui s'efface, ou cette toile aranéenne, qui couvre les feuillets de certains champignons, & dont on n'aperçoit aucune trace lorsque la plante est développée: ce voile aranéen doit être réputé pour nul en général, puisqu'il manque presque toujours.

(c) Au surplus, voyez sur la régularité ou l'irrégularité des champignons, la Table de l'explication des termes, à l'article *Champignon*.

ondé; & d'autres qui les ont amincies vers la terre, en manière de pieds de chèvre, avec un chapiteau légèrement ondé; & chacun de ces ordres ayant leurs espèces de qualités analogues: d'où peuvent résulter plusieurs familles distinctes. On observe encore que parmi ces mêmes champignons irréguliers, il y en a dont le chapiteau est bombé sensiblement, mais irrégulièrement; les uns, avec des tiges en forme de gros clous, c'est-à-dire, grosses du haut & pointues vers la terre; & d'autres qui, avec une disposition semblable du chapiteau, ont des tiges peu droites & grosses du bas, en manière de pieds-bots, les uns & les autres avec des qualités analogues; d'où peuvent résulter d'autres familles. Enfin, on en voit d'autres, parmi ces mêmes irréguliers, dont le chapiteau se trouve inégalement aplati, avec des tiges de grosseur inégale, jamais droites; & d'autres dont le chapiteau est creux, avec des tiges très-courtes & très-irrégulières: ce qui peut donner lieu à d'autres familles.

On remarque que parmi les champignons qui sont peu réguliers, ou dont le chapiteau dans les uns, exactement circulaire, dans d'autres, comme festonné ou languetté, se creuse constamment en manière de soucoupe, ou d'entonnoir; il y en a de deux sortes principales; les uns, n'ayant point de saveur âcre ou piquante; les autres, piquant la langue comme du poivre ou du piment. Ceux qui sont insipides ou non piquans sont encore de deux autres sortes; les uns étant fort en chair, fermes, avec des bords en général languettés & se creusant légèrement en manière de soucoupe, ou de nombril, tous de bonne qualité; & d'autres, d'une chair molle, creusés en manière d'entonnoir, & généralement de qualité suspecte; d'où peuvent résulter plusieurs autres familles distinctes. Ceux de la même division, mais de saveur âcre ou piquante, sont encore de deux sortes principales; les uns, ayant un suc coulant, ou qui se ramasse en gouttes lorsqu'on les coupe, d'autres étant sans suc: d'où peuvent résulter deux autres familles de champignons, à la vérité analogues par leurs effets, mais très-distincts à raison de cette circonstance,

& de celle de leurs feuillets, dans les uns, de grandeur inégale & très-ferrés, dans d'autres, plus écartés & généralement d'égale longueur.

Les champignons feuilletés, simples, mais de forme régulière, sont de quatre sortes principales, à raison de la disposition de leur chapiteau, dans les uns, constamment aplati dans le développement, & formant comme un plateau; dans d'autres, hémisphérique, c'est-à-dire, en forme de calotte; dans d'autres, mamelonné, c'est-à-dire, avec une éminence au milieu, & dans d'autres, conique, ou de forme ovale. Ceux qui forment le plateau, ne paroissent pas propres à former plus d'une famille; quant à ceux dont le chapiteau est hémisphérique, champignons très-nombreux, on peut les diviser en deux ordres principaux: en ceux dont la tige est de grosseur & de grandeur moyennes, c'est-à-dire, dont la longueur est à peu-près égale à l'étendue du diamètre du chapiteau, mesuré d'un bord opposé à l'autre; & en ceux dont la tige est fort longue, c'est-à-dire, s'écarte très-sensiblement de cette proportion par sa longueur. Ceux d'une tige moyenne, sont encore de deux sortes principales; les uns, ayant leur surface sèche; d'autres, enduite d'une mucosité glaireuse. Ceux dont la surface est sèche, sont encore de deux sortes; les uns, ayant un suc ruisselant & doux; d'autres, n'ayant point de suc. Ceux qui ont un suc ruisselant, peuvent donner lieu à une famille de champignons de bonne qualité. Ceux qui n'ont point de suc, sont de quatre sortes, relativement à leurs formes, leur grosseur, leur manière d'être & de croître, & à leurs qualités; les uns, étant de grosseur moyenne, bien en chair, en général non-malfaisans, & croissant par terre à l'ombre des bois; d'autres un peu moins forts, & croissant sur les arbres, de qualité non-malfaisante de même; d'autres plus petits, & de forme plus arrondie, croissant parmi la mousse & dans les lieux peu ombragés, & de très-bonne qualité, & d'autres un peu moins arrondis, & de qualité très-suspecte; ce qui peut donner lieu à quatre autres familles très-distinctes. Quant à ceux qui ont la surface

glairreuse & luisante, ils peuvent donner lieu à une autre famille, dont les espèces ne sont pas en général malfaisantes.

Les champignons du même ordre, c'est-à-dire, hémisphériques, mais à tige longue & qui croissent par terre, ont cette tige droite, ou en serpent. Ceux qui ont leur tige droite, l'ont taillée ou en fuseau, ou en quenouille, ou en navet, ou en colonne : ces derniers ressemblent ou à de petits parasols, ou à de petits clous, ou à de grosses épingles ; d'où peuvent résulter sept familles nombreuses, dont les espèces sont de qualités variées, mais en général peu malfaisantes dans leurs effets. Ceux dont la tige est en serpent, sont de deux sortes principales ; les uns, étant solitaires ; d'autres, croissant en touffe ou en nombre, comme sur le même pied ; ce qui peut donner lieu à deux autres familles, de qualité en général très-suspecte.

Les champignons feuilletés, simples, réguliers, du troisième ordre, c'est-à-dire, les mamelonnés, peuvent donner lieu à plusieurs familles nombreuses, composées d'espèces en général de qualité suspecte. Quant à ceux dont le chapiteau s'élève en cône, ou en œuf, ils sont généralement de deux sortes ; les uns, à substance sèche, & qui a de la consistance, & les autres, tendres, fresques, aqueux ; les uns rayés, les autres unis ; les uns ayant leurs feuillets noirs, d'autres non ; les uns étant solitaires, d'autres groupés ou en touffe ; les uns en forme de cloche, d'autres en œuf, &c. ce qui peut donner lieu à dix autres familles, en général de mauvaise qualité.

Quant à l'autre branche de champignons feuilletés, mis sous le titre de *composés*, lesquels sont tous de forme régulière, on voit qu'ils sont généralement de deux sortes ; les uns, à feuillets, qui, de rouges ou rosés qu'ils sont d'abord, deviennent noirs, ou brunissent, & d'autres à feuillets qui ne noircissent pas. Parmi ceux dont les feuillets noircissent, les uns sèchent sur pied, en prenant généralement une teinte brune, & sont de bonne qualité ; d'autres se réduisent totalement en liqueur noire, & sont de qualité suspecte, sur-tout

en

en cet état : d'où peuvent résulter deux familles, qui sont celles des *encriers*, dans l'une desquelles se trouve le champignon ordinaire ou de couche. Quant à ceux dont les feuillets généralement blancs, ne prennent ni la teinte rose, ni la teinte noire, ils sont encore de deux sortes; les uns, ayant leur surface sèche, d'autres, humide. Parmi ceux dont la surface est sèche, il y en a à tiges fortes, élançées, droites, comme tubéreuses à leur base, colletées, taillées en manche de parasol, avec un chapiteau écailleux, & de bonne qualité en général; d'autres, à tiges plus longues, mais non pas aussi droites, à surface par-tout peluchée, ou hérissée de poils, & comme tigrée, de qualité en général non suspecte de même; d'autres, moins haut-montés, avec un chapiteau fort écailleux, & croissant sur les arbres; d'autres, dont les tiges sont en fuseau, qui dans les uns sont rubannées, dans d'autres colletées, c'est-à-dire, teintes d'une couleur autour, en forme de ruban, sans être les uns & les autres de qualité suspecte; d'autres, plus petits, bien colletés, solitaires, & d'autres taillés à peu près de même, mais réunis en touffe ou en famille, & de qualités diverses, quelques espèces étant d'un usage sûr, & d'autres de qualité très-pernicieuse : ce qui peut donner lieu à sept ou huit autres familles distinctes.

Quant à ceux dont la surface est humide, champignons les plus apparens, les plus beaux qu'on connoisse, tous à tige bulbeuse & droite, à chapiteau hémisphérique & formant le parasol, ils sont sensiblement de trois sortes; les uns, sortant de terre sans enveloppe, ou du moins dont il ne reste aucun vestige; d'autres, sortant d'une enveloppe entière, qui les couvre d'abord totalement, & qui se déchire ensuite en lambeaux, à mesure que la plante se développe; & d'autres en ayant une en plusieurs pièces, & comme micacée, même en sortant de terre, & dont on aperçoit toujours quelques morceaux collés à la surface de la plante: d'où peuvent résulter trois autres familles particulières, composées d'espèces en général de qualité très-suspecte.

Tel est le tableau des divisions & des familles dont les

champignons feuilletés n'ont paru susceptibles. On peut s'être aperçu en le parcourant, qu'il n'y a aucune division déduite de l'état de la tige pleine ou fistuleuse, état très-sujet à tromper en général dans les champignons, & toujours relatif à l'âge de la plante, laquelle dans sa naissance offre dans quelques espèces une tige pleine, qui dans son développement devient d'abord demi-creuse & enfin entièrement creuse ou fistuleuse.

En parcourant les champignons du deuxième ordre, ou *champignons poreux*, on trouve qu'il y en a qui n'étant que d'une seule substance ou homogène, ont la partie intérieure de leur chapiteau garnie de pores ou d'ouvertures peu profondes, sortes de champignons que Micheli nomme *poly-pores*; & d'autres dont les pores ne sont que les bouches de tuyaux profonds, ce qui forme une substance différente de celle du reste du chapiteau, & facilement séparable; sorte de champignons que Micheli & Haller ont compris sous le nom de *suillus*; le *boletus* de Linné comprenant les uns & les autres. Les premiers sont de deux sortes principales; les uns solitaires ou croissant seuls avec une seule tige, & d'autres à branches & formant comme un bouquet; tous champignons de très-bonne qualité, & qui peuvent donner lieu à deux familles distinctes. Quant à ceux dont le chapiteau est garni à sa partie inférieure de tubes couchés perpendiculairement les uns contre les autres, & qu'on n'aperçoit bien en général qu'en coupant le champignon, ils sont de quatre sortes principales; les uns ayant une tige grosse, courte & renflée en manière d'oignon ou de potiron, d'où vient leur nom François de *cèpes* ou *potirons*; d'autres, dont la tige est taillée en fûteau & beaucoup plus longue; d'autres, à tige moyenne & cylindrique de grosseur égale, & d'autres à tige difforme, inégale, plus grosse du haut que du bas, &c. d'où peuvent résulter, sur-tout à raison de ces diverses dispositions de la tige, six familles distinctes, composées de plantes en général de qualité douteuse & suspecte, mais parmi lesquelles on en trouve beaucoup de bonne qualité, & qu'on distingue aisément, comme on le verra.

Les plantes du neuvième genre, c'est-à-dire, celles qu'on a comprises sous le nom de *conque-oreille*, parce qu'elles ont la forme d'une conque marine, ou d'une oreille d'homme avec ses éminences cartilagineuses & sa flexibilité, plantes connues des botanistes sous les titres d'*agaricus*, de *tremella*, d'*auricula judæ*, &c. sont des productions parasites, coriaces, élastiques, flexibles, & douées en général de qualités suspectes; elles peuvent donner lieu à deux familles distinctes.

Celles que comprend le dixième genre, c'est-à-dire, le *noctoc*, ne paroissent pas susceptibles de divisions, ni de former plusieurs familles.

Celles qu'on trouve sous le titre de *grain de mûre*, ou du onzième genre, espèces de *sphæria*, parmi les botanistes, & que nous nommons grain de mûre, à cause de leur surface chagrinée, ou à grains à peu près semblables à ceux d'une mûre, sont des productions parasites, de substance dure, ferme, plissée en forme de lobes d'oreille, &c. Elles ne sont pas non plus susceptibles de divisions ou de plusieurs familles.

Mais celles qu'on trouve sous le nom vulgaire de *coccigrue*, nom qu'on leur a conservé, plantes connues des botanistes sous les titres de *fungoides*, de *peziza* ou *pezica*, de *cyathus*, &c. & résultant d'une peau très-mince, sèche & cassante, sont de sept sortes principales; les unes, ayant la forme d'un champignon, avec sa tige & son chapiteau (celles que Vaillant a mises dans la famille des champignons unis dont on a parlé & que Micheli a comprises sous le nom de *fungoidaster*;) d'autres, celle d'une urne; d'autres, celle d'une trompette; d'autres, celle d'une oreille de singe; d'autres, celle d'un petit godet avec des points grenus à la surface; d'autres, celle d'un petit calice avec des corps au fond de forme de lentille, & d'autres en forme de navette de tisserand, avec de petits corps semblables à de petits croissans: d'où peuvent résulter autant de familles, dont les plantes sont en général de qualité suspecte.

Les plantes du treizième genre, c'est-à-dire, celles qu'on a comprises sous le titre de *peau de morille*, plantes connues

des botanistes sous ceux de *peziza*, d'*octospora*, &c. sont d'un tissu beaucoup plus épais & moins sec que celles du genre précédent & semblable en général à celui de la substance des morilles. Elles sont de deux sortes principales, à raison de leur position; les unes étant portées par de légers soutiens ou prolongemens de substance, en forme de tiges, & d'autres étant *sessiles*, suivant le langage des botanistes, c'est-à-dire, comme assises & sans soutien. Parmi celles qui n'ont pas de pédicule, les unes sont en forme d'écusson; d'autres en forme de mortier ou de chaton de bague; d'autres en forme de couronne; d'autres en forme de peaux, légèrement ondées ou plissées, & d'autres en forme de lobes d'oreilles, plissées en divers sens & semblables à une draperie. Parmi celles qui sont portées sur un prolongement de substance, les unes sont en forme de coupe ou de cupule de gland; d'autres en forme de drapeau, &c. d'autres en forme de calote soutenue comme par plusieurs piliers, & d'autres en forme d'oreille d'ours, ou de cochon: ce qui peut donner lieu à plusieurs familles très-distinctes, dont les plantes n'ont en général aucune qualité malfaisante, & dont plusieurs même sont d'usage.

Les plantes mises sous le titre de *morille*, ou quatorzième genre, connues des botanistes sous le nom de *boletus*, de *morchella*, de *phallus*, &c. & qu'on connoît assez généralement sous celui dont nous nous servons, sont de deux sortes principales; les unes à tige creuse ou fistuleuse, sans être caverneuse, & d'autres à tige fistuleuse & caverneuse, c'est-à-dire, ouverte en plusieurs endroits: celles qui ne sont que fistuleuses, sont de deux autres sortes; les unes, à surface unie; d'autres à surface sillonnée. Les unes & les autres diffèrent entr'elles à raison de leur forme; les unes, ayant celle d'un calice; d'autres, celle de pans d'habits ou de lambeaux détachés tombant sur la tige; d'autres, celle d'un champignon; d'autres, celle d'une toupie ou d'une mitre; d'autres, celle d'un feuillage d'arbre, & d'autres, celle d'une éponge ou d'une mûre à gros grains, comme les morilles ordinaires: ce qui peut

Donner lieu à sept familles très-distinctes, ne contenant toutes que des plantes de bonne qualité. Quant à celles dont la tige est fistuleuse & caverneuse, elles ne sont pas susceptibles de former plus d'une famille, dont les plantes sont toutes de bonne qualité.

Celles qui sont mises sous le quinzième genre, du nom de *phallus*, que Willen leur a donné, à cause de la forme & ressemblance de plusieurs espèces avec la partie sexuelle de l'homme, sont susceptibles d'être divisées en phallus à surface sillonnée, & en phallus à surface unie. Celles dont la surface est sillonnée comme la tête d'une morille, sont encore de deux sortes, les unes étant ouvertes à leur centre, d'autres ne l'étant pas. Celles qui ont la surface unie, sont de même de deux sortes; les unes, en forme de champignon à chapiteau; d'autres en forme de pilon: ce qui peut donner lieu à quatre familles distinctes, mais toutes d'un usage suspect, ou du moins échauffant beaucoup les animaux, & généralement un peu aphrodisiaque.

Les plantes mises sous le seizième genre, ou *doigtier*, ainsi nommé à cause des doigts réunis qu'elles représentent, (sortes de plantes en général peu connues des botanistes, mais dont Schaeffer a fait connoître une espèce sous le nom de *clavaria digitellus*) ne sont pas susceptibles de divisions, & forment une famille de plantes suspectes pour l'usage.

Celles du dix-septième genre mises sous le nom de *clavaire-nostoc*, ainsi nommées à cause de leur nature approchant de celle des nostocs & de leur forme en pointes, plantes mises par les botanistes sous les noms de *tremella*, de *clavaria*, &c. ne forment non plus qu'une famille de plantes d'un usage peu sûr.

Celles du dix-huitième genre ou *clavaires*, sont de deux sortes principales; ou simples, c'est-à-dire, sans division de leur corps, ou divisées en plusieurs parties. Parmi celles qui sont simples, il y en a en forme de pilon, ou de quilles, ou de figues; d'autres en forme de massue, & d'autres en forme de masse d'eau: d'où résultent trois familles distinctes;

en général d'un effet nul sur les animaux. Parmi celles qui sont divisées, il y en a sans branches, & d'autres à branches: celles qui sont sans branches sont de trois sortes, ou en forme de petits doigts ou quilles réunies, ou en forme de piquans de hérisson, ou en forme de petites grilles d'oiseau; d'où résultent trois familles distinctes, dont les plantes ne produisent en général aucun effet sur les animaux. Celles qui sont ramifiées sont de deux sortes principales, les unes croissant sur les arbres, les autres par terre: parmi celles de terre on distingue celles qui sont pleines, de celles qui sont creuses; d'où résultent trois autres familles de plantes, dont l'usage n'est point suspect, au contraire qu'on recherche en général beaucoup.

Les plantes du dix-neuvième genre ou *truffon*, ainsi nommées, à cause de la couleur & un peu de saveur de la truffe noire, qu'elles ont, sont celles qui sont connues des botanistes, principalement sous les noms d'*hypoxilon*, de *spharia*, de *clavaria*, &c. Elles sont susceptibles à peu-près des mêmes divisions que les clavaires, les unes étant simples, d'autres divisées en plusieurs portions. Parmi celles qui sont simples, on en trouve qui croissent par terre, d'autres sur le bois; d'autres sur le seigle, sous le nom d'*ergot*, d'autres sur le corps des insectes qui se pourrissent; d'où résultent principalement, à raison de cette disposition, cinq familles de plantes, dont l'effet paroît douteux sur les animaux, quelques auteurs graves assurant avoir observé des effets pernicieux de certaines espèces, sur-tout de l'*ergot* du seigle, d'autres affirmant le contraire; mais des expériences répétées & l'analogie invitent à croire que l'effet de ces plantes est nul sur les animaux, & qu'à moins de circonstances particulières où elles pourroient le devenir, elles ne nuisent pas. Il en est de même, quant aux effets, de celles du même ordre & qui sont en forme de doigts, ou à branches, dont les unes sont unies, d'autres à surface grenue; d'autres en forme de cornes de daim; d'autres en forme de rateau implanté dans les arbres entre l'écorce & le bois; ce qui donne lieu à plusieurs autres familles.

Les plantes du vingtième genre, ou *truffe*, sont de trois sortes principales; les unes à surface chagrinée & noire dans leur maturité, d'autres à surface blanche ou d'un roux tirant sur le jaune & lisse, & d'autres pas plus grosses que des grains de coriandre, croissant sous terre sur le chou qui se pourrit; d'où résultent trois autres familles de ces plantes, dont tout le monde connoît l'usage.

Les plantes du vingt-unième genre, ou *vesse de loup*, le *lycoperdon* de Tournefort & d'autres, sont de deux sortes principales, les unes formant un globe toujours plein avant la rupture, les autres étant à jour en se dépouillant de leur première enveloppe & avant de jeter leur semence. Parmi celles dont le globe reste plein jusqu'à l'explosion des semences, les unes croissent sous terre & donnent lieu à une famille, qui est celle des *truffes du cerf*, dont l'usage est très-pernicieux; d'autres sur terre ou sur d'autres plantes: parmi celles-ci, les unes d'une certaine grosseur, croissent en général par terre, d'autres beaucoup plus petites, (les plus grosses ne l'étant pas autant qu'un pois) croissent sur d'autres plantes ou sur le bois. Les grandes sont de deux sortes; les unes à écorce qui se déchire & s'ouvre inégalement, & d'autres dont l'écorce ou les écorces s'ouvrent également & en manière d'étoile par leurs segmens. Celles qui se déchirent ou s'ouvrent inégalement, n'ont point de tige ou en ont une; les unes & les autres ont une substance molle ou ferme: les unes sont en forme de gland, ou de poire, d'autres en pomme, d'autres en forme de crâne, d'autres ont la surface grenue & ferme, & s'ouvrent par de petits trous sans se déchirer; d'autres sont en forme d'alembic avec leurs tiges, d'autres avec la même disposition, ont de fortes racines en manière de griffes; d'où résultent sept familles distinctes de ces plantes, dont aucune n'est d'un usage sûr. Celles dont l'enveloppe s'ouvre en manière d'étoile, sont de trois sortes principales; les unes formant une étoile & s'ouvrant par le haut sans que le globe se détache; d'autres dont le globe se détachant, est lancé comme une bombe au

moment de la projection des semences, & d'autres dont le globe est soutenu par des prolongemens en forme de bras ou de piliers courbes portés sur l'étoile : d'où résultent trois autres familles de ces plantes, d'un usage également suspect. Parmi celles qui sont de beaucoup moindre grosseur & parasites, on en trouve qui ne sont point en forme de pois ou de vésicules, & d'autres de cette forme : celles qui ne l'ont pas, se trouvent ramassées en manière de gâteau ou de tuyaux d'orgue, ou de vessie aplatie, & croissent sur les substances légères, comme sur le tan, sur la vermoulure, sur les grains sous le nom de *nielle des blés*, &c. ce qui peut donner lieu à trois autres familles distinctes de ces plantes, dont l'effet est également pernicieux. Les autres, celles qui sont en forme de pois, ou de vésicules, sont de deux sortes ; les unes n'ayant point de tige, les autres en ayant une, les unes & les autres étant solitaires & étant en nombre ; ce qui peut donner lieu à six autres familles de ce genre très-distinctes, parmi lesquelles se trouvent la carie ou charbon des blés, les vesses de loup sanguines, les moisissures, &c. & dont l'usage est également pernicieux. Enfin, celles du même genre qui sont à jour, sont de deux sortes principales ; les unes étant en forme de barreaux & d'une certaine grosseur, les autres en forme de réseau & beaucoup plus petites, ce qui peut donner lieu à deux autres familles distinctes de plantes de même nature, c'est-à-dire, d'un effet également pernicieux.

Tel est le tableau des divisions & des familles qu'on peut établir pour ces sortes de plantes. On a suivi, autant qu'on l'a pu, la gradation insensible que la nature semble suivre dans le passage d'un genre, ou d'une famille à l'autre, en commençant toujours par les objets les plus simples pour arriver aux composés. On ne fera point étonné qu'il y ait des familles si peu nombreuses, puisqu'il y en a qui ne contiennent qu'une espèce, lorsqu'on fera attention qu'on a été commandé par la nature, qui se plaît, tantôt à multiplier les êtres d'un caractère particulier, tantôt à les isoler.

CHAPITRE II.

Distribution des Champignons ou plantes fongueuses.

§. I.

CLASSE I.

Plantes fongueuses à chapiteau.

LES plantes de cette classe, sont celles qui résultent principalement d'un corps aplati & circulaire, plus épais au centre qu'aux bords, ordinairement à deux surfaces, posé horizontalement en manière de table, ou d'avent, ou de chapiteau de colonne.

Ces plantes sont de deux ordres principaux; les unes ne formant que la moitié, le tiers ou le quart d'un orbe, sans tige ou avec une tige latérale, ou bien un orbe entier, mais plaqué & à une surface, & croissant toutes dans une direction horizontale, sur quelque corps dur, tel que les arbres; les autres s'élevant de terre perpendiculairement, montées sur une tige droite, représentant en général avec leur chapiteau, un entonnoir, ou un parasol ouvert; d'où résultent deux principaux ordres, celui des *Agarics*, & celui des *Champignons*.

ORDRE I.

Agarics.

LES agarics ainsi nommés par les anciens, Théophraste; Dioscoride, Pline à leur tête, & généralement connus sous

ce nom, soit parmi les botanistes du premier rang, tels que Bauhin, Tournefort, Dillen, Micheli, &c. soit dans le commerce, & chez tous les écrivains jusqu'à nos jours, font des plantes fongueuses qui croissent généralement au tronc, aux souches ou aux racines des arbres, ou sur quelque corps dur où elles sont attachées solidement par le côté qui en est alors échancré, ou fixées par une tige latérale, ou plaquées sur le bois, & qui ont une disposition plus ou moins forte, plus ou moins prochaine à devenir en général secs, durs & ligneux, ou à participer de la dureté ou de la nature du corps sur lequel elles prennent naissance.

Relativement à leur substance ou à la nature du tissu de leur chair, à leur manière d'être particulière, ainsi qu'à leurs principes & qualités, on les distingue en sept principaux genres, qui sont l'*agaric-liège*, l'*agaric-neuf*, l'*agaric-amadou*, l'*agaric-gelée*, l'*agaric-chair*, l'*agaric-pulpe*, & l'*agaric-champignon*.

G E N R E I.

Agaric-liège.

L'AGARIC-LIÈGE, ainsi nommé à cause de la nature de la substance de la plante, semblable à celle du liège, soit pour la douceur, soit pour la fermeté, est un genre de plante fongueuse, de substance entièrement homogène, de nature sèche & presque ligneuse, insipide au goût & ne nuisant point aux animaux, dont la surface supérieure (ou bien celle qui se trouve plaquée) est douce au toucher, comme veloutée ou soyeuse.

Ce genre de plante croît toujours au tronc ou aux souches des arbres. On en trouve qui ont la partie inférieure de leur chapiteau comme profondément sculptée & représentant dans les uns, des cavités irrégulières marquées par des segments de lames coupées en divers sens & formant comme un labyrinthe, dans d'autres, des cavités régulières disposées d'une manière quadrangulaire; d'autres à lames ou

feuilletés , mais dont la disposition est différente , étant rayonnés ou tendant à un centre commun , & à une surface ; d'autres , dont les bords sont comme en lobes , & dans lesquels on distingue une partie tubuleuse extrêmement fine & serrée , de même substance que le reste de la plante , dont celle ci n'est pas distincte & ne se sépare pas ; d'autres , dont la surface inférieure est toute hérissée de pointes avec identité de substance , & d'une certaine épaisseur ; & d'autres qui sont beaucoup plus minces , & en général beaucoup plus foyeux ou plus veloutés , & marqués pour la plupart par des bandes concentriques de diverses couleurs , représentant tantôt celles de l'iris , tantôt d'autres alternativement disposées : d'où résultent cinq familles distinctes plus ou moins nombreuses , qu'on trouve ici sous les noms d'*Agaricus labyrinthe* , d'*Agaricus plaqués* ou de *S. Cloud* , d'*Agaricus liliers* , d'*Agaricus dentés* , & d'*Agaricus papyracés*.

F A M I L L E I.

Agaricus-labyrinthe.

LES plantes de cette famille se font remarquer par leur surface sèche & comme foyeuse , & sur-tout par la structure de la partie inférieure de leur chapiteau , garnie de lames , disposées dans les unes en zig-zag & formant comme un labyrinthe , dans d'autres entre-mêlées de lames & d'éminences épineuses & représentant comme des pores profonds , & dans d'autres offrant des dilépimens réguliers , dont les coupes forment des cavités quadrangulaires ; d'où résultent trois espèces , sous les noms de *Labyrinthe-étrille* , de *Labyrinthe-rocher* , & de *Labyrinthe-chapeau*.

1. *Labyrinthe-étrille* (pl. I, fig. 1, 2 ; & *Synonymie des genres & des espèces* , tom. I, p. 510 , n.º 16 , & p. 528 , n.º 25). Cette espèce a ordinairement trois ou quatre pouces d'étendue sur demi-pouce ou un pouce d'épaisseur ; elle est de couleur grisé , résultant toujours d'une seule pièce : la

surface est douce au toucher & légèrement foyeuse; elle est marquée par de légères zones concentriques très-peu apparentes & du même ton de couleur que le reste de la plante, qui est par-tout de même. Les lames qui forment les cloisons & les cavités de la partie inférieure du chapiteau, sont un peu flexibles, & n'ont pas la même disposition dans tous les individus de la même espèce, étant dans les uns plus longues, dans d'autres plus courtes, & n'étant pas toujours taillées de même, quoique toujours en manière de labyrinthe. Cet agaric n'est employé à d'autre usage qu'à ôter la crasse de dessus la tête. Césalpin dit que les baigneurs en Italie l'employent à cet effet; d'autres s'en servent comme d'une étrille pour les chevaux: les gens de la campagne le nomment *peigne de loup*. M. Adanson en a fait un genre sous le nom de *striglia*. On trouve cette espèce fréquemment dans nos bois, sur les troncs & les souches du chêne: Buxbaum & Schaeffer en ont donné d'assez bonnes figures.

II. *Labyrinthe-rocher* (pl. II, fig. 1). Quoiqu'il semble que cette espèce ne soit qu'une variété de la précédente, cependant je l'ai trouvée si constamment à peu-près dans la même disposition, eu égard à la partie inférieure du chapiteau, que je suis persuadé qu'elle forme une espèce distincte. Le propre de celle-ci est d'être composée de plusieurs pièces; & d'avoir la partie inférieure du chapiteau diversement taillée, une partie en lames ou feuilletés, une autre en pointes ou lames anguleuses, & formant comme des pointes de rocher. D'ailleurs la surface supérieure n'est point zonée ou à bandes comme la première. Du reste, la couleur, la substance; la consistance, l'usage sont les mêmes.

III. *Labyrinthe-chapeau* (pl. II, fig. 2, 3, 4). Cette espèce diffère sensiblement des précédentes, par son orbe qui est plus régulier, par la douceur de sa substance qui est parfaitement semblable à celle du liège, par sa légèreté & par la disposition très-régulière de ses cavités qui sont exactement quadrangulaires, comme on le voit aux figures 3 & 4, qui en sont des coupes. On trouve cet agaric sur les mêmes

arbres que les précédens, c'est-à-dire, sur les troncs de chêne; mais celui-ci est beaucoup plus rare que les autres; sa surface supérieure est légèrement zonée comme celle de la première espèce. Du reste, on ne voit rien de particulier à celle-ci, soit pour la substance, soit pour les qualités. Je ne vois aucun auteur qui en ait fait mention.

F A M I L L E 2.

Agarics plaqués ou de Saint-Cloud.

CES agarics que Vaillant a fait connoître sous ce nom; & dont M. Adanson a fait un genre particulier (*Voyez Syn. des genres, tom. I, p. 514, n.º 103*), sont remarquables par la disposition de leurs lames ou feuilletés rayonnés comme ceux des champignons feuilletés, & par cette particularité de ne présenter qu'une surface, étant comme renversés & couchés sur la supérieure. On n'en connoît qu'une espèce, dont Vaillant & Batfch ont donné d'excellentes figures.

Agaric de Saint-Cloud (pl. II, fig. 5; & Synom. des espèces, p. 529, n.º 25, a). Cet agaric qui n'est peut être à la rigueur qu'une variété des espèces précédentes, puisque, quoique couché, il a sa surface douce & comme veloutée, & qui présenteroit peut-être une autre forme & une autre disposition dans la partie feuilletée ou qui sert de réceptacle aux semences s'il étoit dans une autre position, mérite néanmoins d'être distingué des autres; il est petit, n'ayant pas en tout un demi-pouce d'étendue, plaqué sur le bois. Ses lames sont entre-mêlées de grandes & de petites, un peu écartées les unes des autres & rayonnées. Sa substance est sèche, dure ou subéreuse, & ne présente rien de particulier. Il est brun, & finit par devenir noir. On ne lui connoît aucun usage.

F A M I L L E 3.

Agarics lobiers.

CES agarics sont remarquables par leur épaisseur, leur

grandeur, & sur-tout par la disposition de la partie inférieure de leur chapiteau, qui est tubuleuse, mais de manière que cette substance se confond avec celle du reste du chapiteau, au point de ne pouvoir pas s'en séparer, & d'être exactement la même, soit pour la consistance, soit pour le ton de couleur. Je ne connois qu'une espèce de cette famille qu'on trouve ici sous le nom de *lobier subéreux*, & dont aucun auteur à ma connoissance n'a fait mention.

Le *Lobier subéreux* (*pl. III, fig. 1*). Cette espèce peut avoir quatre à cinq pouces d'étendue depuis l'arbre sur lequel elle croît, jusqu'à l'extrémité de ses bords, & environ trois ou quatre pouces d'épaisseur. Sa consistance est sèche, sa couleur grisée, & sa substance ligneuse est à peu-près comme celle d'un morceau de bois sec, mais doux & d'un tissu serré. Son orbe est découpé comme en plusieurs lobes; sa surface supérieure est un peu creusée, douce au toucher. On l'a nommée *lobier subéreux*, à cause de ses prolongemens en forme de lobes de certains viscères.

F A M I L L E 4.

Les Agarics dentés ou épineux.

CES agarics que Micheli a fait connoître, sont remarquables par la surface inférieure de leur chapiteau, hérissée de pointes en forme de dents, ou d'épines dures ou fermes dans la maturité de la plante, en quoi ils diffèrent de certains agarics gélatineux & autres qui offrent la même disposition; ils sont ordinairement en nombre & par étages les uns sur les autres. On n'en connoît qu'une espèce, vraiment ligneuse ou subéreuse, qu'on trouve ici sous le nom d'*Agaric épineux*.

L'*Agaric épineux* (*planche III, fig. 2; & Syn. des espèces, p. 565, n.º 183*). Cette espèce est petite, foyeuse ou comme hérissée de poils à sa surface supérieure; ses prolongemens épineux sont très-marqués, sa substance est sèche & ligneuse, comme tous ceux de ce genre. Elle est composée de plusieurs groupés ensemble, comme on le voit ici. On la trouve

sur les troncs d'arbres, au nord & au midi de l'Europe, où Micheli, Linné & Rudbek l'ont observée.

F A M I L L E 5.

Agarics papyracés.

CES agarics, indépendamment de leur substance sèche & coriace, ferme & non cassante, se font remarquer par leurs couleurs éclatantes, généralement répandues, ou marquées par des bandes ou zones de diverses couleurs, & sur-tout par la ténuité du tissu de leur corps, dont l'épaisseur n'excède pas en général celle d'une ligne, & qui est ordinairement celle d'une lame de couteau ordinaire. A raison des différentes couleurs qu'on remarque sur-tout à ceux qui sont zonés, & de la disposition de la partie inférieure ou extérieure de leur chapiteau, tantôt poreuse, tantôt épineuse, & quelquefois l'une & l'autre en même temps, tantôt toute unie, on les a beaucoup multipliés: je crois qu'on peut les réduire à trois principales espèces, qui sont l'*Agaric sanguin*, l'*Agaric-iris* ou à *livrée*, & l'*Agaric-creuset*.

I. *Agaric sanguin* (pl. III, fig. 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.^o 289, p. 578). Cette espèce qu'on trouve à Surinam & en Europe, & que Rolander cité par Linné, a fait connoître le premier, n'a pas plus de deux pouces dans sa plus grande étendue, qui est de forme ovale, & d'unpouce dans sa moindre. Elle est d'un beau rouge de sang dessus & dessous, finement ou très-légèrement poreuse à la surface inférieure. Son épaisseur à ses bords est celle d'une lame de couteau; sa surface supérieure a quelques élevures, & n'est pas soyeuse: c'est un agaric très-léger, sec & de substance subéreuse. M. Jacquin en a donné une figure, sous le titre de *boletus cinnabarinus*. On ne lui connoît aucun usage.

II. *Agaric-iris* ou à *livrée* (pl. IV, fig. 1, 2, 3; & *Syn. des esp.* n.^{os} 48, & 196). Cette espèce, que les auteurs ont beaucoup multipliée, comme on peut le voir dans la Synonymie des espèces, & dont Sterbeeck, Buxbaum & Schaeffer

sur-tout ont donné nombre de figures, se fait remarquer principalement par la ténuité de son chapiteau, de l'épaisseur d'une demi-ligne environ dans sa maturité, mais un peu plus forte à l'endroit de l'insertion, & sur-tout par les zones ou bandes concentriques de diverses couleurs, disposées à peu près comme celles de l'iris ou arc-en-ciel, & représentant dans quelques espèces, presque les mêmes couleurs. En effet ; on en voit dont la couleur dominante des zones est rose ; d'autres qui l'ont brune, & d'autres verte ou jaune ; dans presque tous, la surface inférieure est blanche, poreuse ou épineuse. La substance de cette plante est sèche, comme coriace, & de consistance de liége. Elle n'a pas plus d'effet sur les animaux qu'un morceau de bois sec, quoique Lécuse prétende qu'en Hongrie les paysans s'en servent pour médicamenteusement leurs bestiaux. Mais on doit distinguer deux états dans cette plante, celui de fraîcheur, pendant lequel elle reste environ une quinzaine de jours blanche, molle, coriace, épaisse même de plus d'une ligne, avec des zones peu marquées ; & celui de siccité ou de maturité, pendant lequel elle est sèche, a la consistance du liége & l'épaisseur d'une lame de couteau : distinction faite dans la Synonymie, n.º 48 ; par *a* & *b*, mais dont les espèces rentrent toutes dans la même. Il se peut que dans le premier état, elle produise quelque effet sur les animaux, j'ignore s'il leur est avantageux ; mais dans l'autre, elle n'en produit aucun. Cette plante croît principalement dans la partie froide & tempérée de l'Europe, où on la trouve très-fréquemment dans les bois, sur la souche des arbres, où elle reste des années entières sans s'altérer. Je ne vois pas qu'elle soit propre à d'autre usage qu'à celui d'orner un cabinet d'histoire naturelle.

Malgré les différences de forme qui existent entre les figures 1, 2 & 3 de cette planche, & malgré les variations de la partie extérieure ou inférieure du chapiteau, tantôt poreuse, tantôt épineuse, & même toute unie dans l'état de fraîcheur ou à la naissance de la plante, je ne leur trouve pas assez de caractères distinctifs pour former des espèces particulières.

particulières. En effet, c'est dans toutes même surface soyeuse & veloutée, même ténuité de substance, même pente à former le calice, même disposition dans les bandes ou zones, enfin mêmes qualités, & par conséquent au fond même espèce prenant différentes formes, qui n'en font que des jeux ou des variétés, qu'on peut mettre sous les titres d'*agaric-iris en feuilles de rose*, d'*agaric-iris en entonnoir*, d'*agaric-iris en coupe*.

a. Agaric-iris en feuilles de rose (planche IV, fig. 1). Cette variété est remarquable par ses feuilles ou découpures, disposées en manière de feuilles de rose, couchées les unes sur les autres, mais sans se toucher, & par ses bandes de couleurs vives. Elle est ordinairement finement poreuse & blanche dessous, quelquefois épineuse, & à sa naissance les pores ne sont pas sensibles, ayant une surface parfaitement unie. Je crois que c'est à cette variété qu'on doit rapporter l'espèce que Battich donne sous le nom d'*chyla lilacina*, qu'il a marquée dans sa naissance, à la planche 25, figure 131. (*Synonymie des espèces, n.º 187*), & dont la couleur dominante est celle du lilas. Celle qui domine dans celle-ci est la couleur brune. Cette variété n'est point rare, on la trouve fréquemment dans nos bois, sur les fûtes de chêne sur-tout.

b. Agaric-iris en entonnoir (planche IV, fig. 2). Cette variété ne diffère de la précédente, qu'en ce qu'elle n'est formée que d'une seule pièce, affectant la forme d'un entonnoir ou calice. La couleur dominante de ses zones est le vert; elle est d'ailleurs finement soyeuse & veloutée, & sa surface inférieure est blanche, & plutôt épineuse que poreuse, les bords de ses pores formant saillie.

c. Agaric-iris en coupe (planche IV, fig. 3). Cette variété ne diffère de la précédente que par un prolongement de substance en forme de tige, ce qui lui donne celle d'un calice ou d'un verre à boire. D'ailleurs, elle est également zonée comme les deux premières, a la même épaisseur, la même consistance de liège, & n'offre rien de particulier que sa tige.

La partie inférieure ou extérieure de son calice varie de même, étant poreuse dans les uns, épineuse dans d'autres; dans celle-ci, elle se trouve épineuse. Sterbeeck, Micheli ont donné des figures de cette plante.

III. *Agaric-crcuset* (planche IV, fig. 4, 5; *Synonymie des espèces*, n.^o 196). Cette espèce que Batfch a fait connoître, & qu'il a donnée sous le titre d'*hydnum suberosum*, à cause de sa consistance de liège, est remarquable par sa forme de creuset, à peu-près, & par sa couleur de prune-de-monsieur, généralement répandue par-tout. Cependant l'auteur fait observer avec raison que cette couleur n'est pas constamment la même, qu'elle est tantôt blanche, tantôt cendrée & tantôt briquetée. Je l'ai trouvée lilas, & celle qu'on voit ici sous la fig. 5, est couleur de marron, avec la surface extérieure d'un blanc sale. Cette espèce croît dans la forêt de Sénard, où on la trouve parmi les feuilles de chêne sur les souches d'arbres.

G E N R E I I.

Agaric-nerf.

L'AGARIC-NERF, ainsi nommé à cause de sa substance fibreuse ou nerveuse, est un genre de plante fongueuse, composé de fibres élastiques, radicales & ramifiées, recouvertes d'une enveloppe mince & cotonneuse, & qui croît sur les arbres en forme de coquille pétoncle.

Ce genre qui diffère de tous les autres par cette disposition de parties, est très-peu nombreux, & je ne vois pas qu'on puisse y établir plus d'une famille, qu'on trouve ici sous le titre de *Petites coquilles pétoncles*.

F A M I L L E 6.

Les petites coquilles pétoncles.

LES plantes de cette famille se font remarquer par leur petitesse, par leur couleur blanche & par leur surface couverte d'un duvet cotonneux, mais comme réuni par petits

peletons, ce qui les rend un peu rudes au toucher. Il n'y en a à ma connoissance, à la rigueur, qu'une espèce, qu'on trouve ici sous le titre de *Petite coquille pétoncle*.

LA *Petite coquille pétoncle* (pl. V, fig. 1, 2, 3; *Syn. des esp.* n.º 126, a. e). Cette espèce que Ray, Vaillant & autres ont indiquée, mais que Batsch a parfaitement fait connoître avec tous les détails de structure, se trouve fréquemment aux environs de Paris, sur les troncs, les fûches d'arbres, ou sur le bois. Elle a la forme exactement d'une petite coquille pétoncle ordinairement d'un pouce d'étendue, dont la couverture ou partie convexe est d'un blanc cotonneux, c'est-à-dire, formée d'un duvet sec, blanc, fin, court & comme feutré, le tout un peu rude au toucher & d'une forme agréable. La partie inférieure ou concave est toute garnie de lames comme sillonnées ou bifides, rayonnées & ramifiées, qui partent d'un centre commun ou de l'endroit de l'insertion de la plante, pour se perdre, se confondre en une substance particulière distincte de l'écorce mince & sans chair qui la couvre, & dont elles peuvent se détacher. Ces lames ou nervures sont flexibles, coriaces, & sur-tout prêtent aux différentes impressions qu'on donne à la plante. Elle a un parfum très-agréable de champignon lorsqu'elle est fraîche, se sèche sans se corrompre, n'est point sujette aux attaques des vers, & s'imbibe d'eau très-facilement lorsqu'elle est sèche. On la trouve quelquefois groupée, c'est-à-dire, deux ou trois les unes sur les autres. Elle croît principalement sur les troncs & planches de noyer.

Cette plante donnée par poignée aux animaux, ne les incommode pas d'une manière sensible; cependant ils paroissent un peu plus tristes, & leur estomac semble se gonfler. Quoique cette plante ait un parfum des plus agréables, des feuillets couleur de chair ou de rose, elle est de nature spongieuse & coriace, & je ne conseille à personne d'en faire usage; ce qui d'ailleurs n'est pas à craindre, vu qu'elle n'a point de chair pulpeuse. La figure 3 fait voir la différence des deux substances.

T R A I T É
G E N R E I I I.

Agaric-amadou.

L'AGARIC-AMADOU est un genre de plante fongueuse, d'une substance cotonneuse, légère, qui prend feu aisément, & qui croît aux troncs ou aux pieds des arbres où elle est fortement attachée, soit par le côté, soit plaquée, soit par une tige latérale.

On en trouve de plusieurs sortes; les uns, dont la substance cotonneuse est blanche; d'autres, dont cette substance est roussie, & ce sont les plus communs; les uns sans écorce & en forme de demi-cercles aplatis ou de grandes feuilles, & d'autres recouverts d'une écorce quelquefois très-dure; les uns, dont une partie, celle qui sert de réceptacle aux semences, se détache aisément du reste du chapiteau; d'autres, dont cette partie est homogène avec l'autre, & ne s'en détache pas; enfin, les uns qui sont attachés latéralement, & qui ont la forme d'un sabot de cheval; & d'autres qui ont une tige longue & latérale, ce qui leur donne à peu près celle d'une truëlle: d'où résultent plusieurs familles qui, à raison de ces diverses manières d'être, sont misés, sous les noms d'*Agarics - amadou blancs*, d'*Agarics - amadou roux plats*, d'*Agarics - amadou roux sabots de cheval*, & d'*Agarics - amadou roux truëlle*.

F A M I L L E 7.

Agarics - amadou blancs.

LES plantes de cette famille se font remarquer par une substance cotonneuse, homogène, fine, & parfaitement blanche. On pourroit en multiplier beaucoup les espèces, à raison des formes diverses que prend cette substance cotonneuse, relativement aux obstacles qu'elle rencontre, & à raison des arbres divers ou bois particuliers sur lesquels elle croît. Cependant je crois qu'on peut réduire toutes ces espèces observées à une seule, qui est par-tout la même, c'est-à-dire, qui est d'un

beau blanc, d'un tissu plus fin & plus net que l'amadou ordinaire ou amadou roux, & qu'on trouve principalement sur le bois ou les troncs de saule, de mélèze, de chêne, de sapin & de poirier. Elle est mise sous le nom d'*amadou blanc*.

Amadou blanc (pl. VI, fig. 1, 2, 3; & Syn. des espèces, n.^{os} 82, 91.) Cette espèce d'agaric-amadou se fait remarquer par sa surface unie, aussi douce au toucher qu'une peau de gant blanc, par sa forme plate, tantôt anguleuse, tantôt cylindrique, & par son tissu égal, composé uniquement de fibres cotonneuses extrêmement fines. On n'aperçoit d'abord dans cette plante, qui croît comme par effusion ou par épanchement de substance, aucun vestige de pores ou d'organes de fructification. C'est une surface unie, lisse, uniforme, qui n'offre alors rien de semblable; mais lorsqu'elle a resté long-temps sur l'arbre & à découvert, elle devient sensiblement poreuse. Celle qu'on voit ici sous la *figure 1*, a pris naissance sur un mât de navire, où la projection de sa substance se fit dans une cavité quadrangulaire, ce qui lui a donné cette forme. Cet agaric, que je conserve encore, a environ un pied de surface sur quatre pouces environ dans le fort de son épaisseur, & ne pèse pas plus de trois onces; on n'y aperçoit aucun vestige de pores: il est d'une blancheur de beau papier ou de gant blanc, & en a toute la douceur. Il prend feu assez facilement & comme tous les amadous non préparés. Sa substance est parfaitement homogène, & sa surface unie comme une glace, légèrement bosselée.

Celui qu'on voit sous la *figure 2*, & qui ressemble à un fromage blanc ou à la pie, a été cueilli à Charenton sur un tronc de vieux saule, auquel il tenoit par un prolongement de substance qui traversoit l'écorce & s'implantoit dans le bois qui étoit vermoulu. Dans cet état de fraîcheur, il a une saveur qui n'est point désagréable, & on le coupe aisément au couteau; sa consistance alors est celle à peu-près d'une pêche, & s'il en faut croire Sterbeeck, cette espèce est très-bonne à manger, & fort recherchée pour l'usage,

sur-tout dans le Brabant. Je ne lui crois point en effet de qualités suspectes ; les animaux auxquels il fut donné, n'en éprouvèrent aucun mauvais effet, & d'après cette expérience, j'en ai mangé moi-même sans en être incommodé. On ne peut en faire usage que dans cet état de fraîcheur première.

Celui qu'on voit sous la *figure 3*, a été trouvé sur un tronc d'arbre coupé, entre l'écorce & le bois; il ressemble parfaitement à un morceau de gant blanc, soit pour l'épaisseur, la blancheur, la douceur, soit pour la consistance. Cet amadou, beaucoup plus fin, plus doux que celui qui est roux, sert en Allemagne à arrêter le sang, & je le crois très-propre à produire cet effet, non par quelque vertu astringente particulière, mais par l'effet de la compression modérée d'un corps doux, d'un tissu serré & égal, tel que celui-ci, qui paroît encore le plus propre à faire des vêtemens, tels que ceux dont parle Gleditsch, & qui sont d'usage en Franconie. Il seroit possible même de le feutrer & d'en faire des chapeaux ou autres vêtemens propres aux usages des hommes. Quant à la préparation pour en faire un amadou propre à prendre feu facilement, elle est la même que celle qu'on emploie pour l'amadou ordinaire, à l'article duquel on renvoie. Pour le rendre propre à arrêter le sang, il suffit de le battre, & sans ajouter aucun corps étranger. Sans être battu même, il sert très-bien à cet effet, dans le cas de coupures & de plaies en général. Il est préférable même au taffetas d'Angleterre & autres corps dont on les couvre ordinairement, celui-ci n'ayant aucuns de leurs inconvéniens, & réunissant tous leurs avantages. Je l'ai plusieurs fois employé à cet effet, & toujours avec succès.

F A M I L L E 8.

Agarics - amadou roux plats.

CES agarics se font remarquer par leur forme plate, & sur-tout par l'homogénéité de leur substance, privée d'écorce,

mais dans laquelle on remarque néanmoins une partie tubuleuse très-courte, de même nature que le reste de la plante, & une surface plus unie que l'autre. On en distingue de deux sortes; les uns, qui croissent en manière de toit ou d'auvent, au bas du tronc des arbres, & d'autres à leur pied en manière de feuillage, d'où résultent deux espèces principales, le *Roux-plat en toit*, & le *Roux-plat en feuillage*.

I. *Le Roux-plat en toit* (pl. VII, fig. 1). Cet agaric, dont les auteurs ont fait peu mention, est de couleur fauve ou roux très-foncé; il croît horizontalement en forme de demi-cercle; il est presque d'égale épaisseur par-tout, les plus forts n'ayant pas plus d'un demi-pouce, mais à l'endroit de leur insertion ils sont un peu plus épais, comme toutes les plantes fongueuses à chapiteau. La partie supérieure qu'on voit ici est unie, douce au toucher sans être ligneuse, & recevant l'impression du doigt, lorsqu'on le presse. La substance cotonneuse qui est dessous est un peu inégale, dure & grenue, ce qui le rend peu propre à faire de bon amadou. La partie tubuleuse est de couleur rouille comme l'autre, & les tubes en sont très-fins, très-ferrés & cylindriques. Cette espèce est très-commune au bois de Boulogne, du côté d'Auteuil, où elle croît au bas du tronc des chênes. Elle n'est point d'usage dans le commerce, ni pour la préparation de l'amadou, ni pour celle de l'agaric astringent : sa substance cotonneuse est trop pleine de grains durs & trop inégale.

II. *Le Roux-plat en feuillage* (pl. VII, fig. 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.º 29) Cette espèce que Lobel & Sterbeeck ont fait connoître, & qu'on trouve principalement dans le Brabant, au pied des chênes, se fait remarquer par sa forme de feuillage quelquefois très-grand, comme on le voit par les figures que Lobel & Sterbeeck en ont données. Sa couleur est d'un roux moins vif, moins foncé que celui de l'espèce précédente, & tire sur la couleur d'or. Son épaisseur est d'environ trois ou quatre lignes, & va quelquefois jusqu'à un demi-pouce; la partie cotonneuse, qui en fait presque toute l'épaisseur, est parfaitement homogène, égale, douce, ce qui le rend très-

propre à en faire de l'amadou, & à en préparer l'agaric astringent. En effet, la partie poreuse ou tubuleuse n'est presque pas sensible. (*Voyez fig. 3.*) Voilà pourquoi il n'y a rien à perdre en le préparant; & c'est pour cette raison qu'il est principalement recherché pour l'usage. C'est même celui qu'on emploie le plus communément, & qu'on trouve dans le commerce sous forme de grands morceaux de peau, ou d'amadou d'épaisseur égale, qui ont quelquefois plus d'un pied & demi de longueur, sur huit à neuf pouces de largeur, & sous les noms d'*amadou* & d'*agaric astringent*. C'est ici le lieu de parler de la préparation de l'un & de l'autre.

Préparation de l'amadou, de l'agaric astringent, & divers usages des agarics - amadou.

LES gens de la campagne, ou plutôt les habitans des forêts, qui sont dans l'habitude de préparer l'amadou & l'agaric astringent, sont souvent un mystère de leurs procédés, soit pour les dérober à la connoissance du public, soit pour mettre plus d'importance à la chose & la vendre plus cher. Césalpin dit qu'en Italie on fait bouillir l'agaric dans le vinaigre, & qu'on le bat ensuite à coups de marteau, pour en faire l'amadou. Suivant Gleditsch, en Allemagne on fait bouillir l'agaric dans une lessive soufrée. Mais cela prouve, ou que les procédés ne sont pas les mêmes, ou que ces auteurs ignorant le véritable, ont été induits en erreur, ce qui est plus vraisemblable; car tout le secret de la préparation de l'amadou consiste à charger la substance cotonneuse de l'agaric d'un corps capable de donner plus d'activité au feu, lorsqu'on l'allume. Or, c'est ce qu'on obtient en le faisant bouillir dans une dissolution de nitre ou de salpêtre, très-capable de produire cet effet. Quant à la préparation de l'agaric astringent, elle ne consiste qu'à dépouiller la même plante de son écorce, & de la partie tubuleuse lorsqu'elle en a, & à la battre ensuite à coups de marteau, pour la rendre douce & souple. D'où l'on voit que l'un ne diffère de l'autre qu'en ce que l'un,

l'agaric

l'agaric astringent est sans addition , & l'amadou avec addition de nitre ou de salpêtre. Cette addition de salpêtre rend l'une susceptible de prendre feu plus facilement que l'autre. En effet, la substance cotonneuse des agarics-amadou prend feu difficilement sans cette préparation ; mais lorsqu'on la fait bouillir dans une eau nitreuse , alors étant imprégnée de ce sel , elle en est beaucoup plus susceptible , le salpêtre faisant ici le même effet que dans la poudre à canon , c'est-à-dire , pétillant d'une manière sensible , & par ce pétilllement donnant de l'action au feu dont il augmente l'activité. Cela est si vrai , que l'amadou bien préparé , c'est-à-dire , celui qui est le plus chargé de salpêtre (une livre de ce sel est plus que suffisante pour un grand chaudron plein d'agarics) , pétille sensiblement , & au point qu'on entend ce pétilllement lorsqu'il brûle ; au lieu que l'agaric astringent ne doit point en avoir en brûlant , & lorsqu'il en a un , c'est une preuve qu'il est mal préparé ; & il doit être rejeté de l'usage , car dans ce cas , non-seulement il seroit peu propre à arrêter le sang , mais il causeroit une cuisson à la plaie , une irritation qui pourroit nuire au blessé. La manière indiquée dans le second volume des *Mémoires de l'Académie de Chirurgie* , par M. Brossard , chirurgien de la Châtre en Berry , qui a rendu cette application célèbre , est fort bonne ; elle consiste , après avoir dépouillé l'agaric de son écorce , & de la partie tubuleuse , lorsqu'il y en a , à le couper par morceaux , & à le battre pour le rendre doux comme une peau de chamois. Dans l'espèce dont on vient de parler , la soustraction de ces parties est inutile ; dans les autres , comme celles dont on va faire mention , & qui sont les plus communes en France , elle est indispensable.

Les gens qui préparent l'amadou pour l'usage ordinaire , ne se bornent pas toujours à l'addition du nitre ou du salpêtre ; ils frottent encore cet amadou avec de la poussière de poudre à canon , ce qui le rend noir & salissant , & ce qui est souverainement inutile lorsqu'il est suffisamment chargé de parties nitreuses. On rend la préparation de l'amadou plus parfaite , lorsqu'après avoir fait bouillir d'abord l'agaric dans l'eau , on

le fait bouillir une seconde fois, quatre ou cinq heures, dans la dissolution nitreuse.

Il suit de ce qu'on vient d'exposer, qu'il n'y a d'autre différence entre l'agaric astringent & l'amadou, qu'en ce que l'un ne contient rien, & que l'autre est chargé d'un corps étranger. & qu'en faisant tremper l'amadou dans l'eau, & lui enlevant ses parties nitreuses & autres, on peut, à force de lotions, le convertir au besoin en agaric astringent, & l'agaric astringent en amadou, en le faisant bouillir dans une dissolution nitreuse. Quant à la vertu vraiment astringente, elle ne paroît point exister dans l'agaric-amadou; celle qu'il a d'arrêter le sang, dépend principalement de la compression modérée exercée avec art sur des vaisseaux ouverts. L'amadou ordinaire & l'agaric astringent, pour être de bonne qualité, doivent être légers, doux, souples à la main, bien secs, d'une substance cotonneuse, égale, & d'un roux-doré ou de couleur très-blanche.

Indépendamment de ces usages, qui sont les principaux & les plus ordinaires, l'agaric-amadou sert, chez certains peuples, à d'autres emplois aussi utiles. Ceux du Kamtschatka & de la Sibérie s'en servent pour former des cônes ou cylindres à feu, qu'ils appliquent, à l'instar des Chinois & des Japonois qui emploient le *moxa* sur certaines parties, dans la vue de remédier sur-tout aux douleurs des articulations. Steffer est entré dans un grand détail sur les maladies qu'ils combattent par ce moyen. Ils forment avec l'amadou serré par une bande, un cône ou cylindre qu'ils appliquent à la partie, en mettant le feu par un bout jusqu'à ce qu'il parvienne à la chair vive. Ce moyen n'a rien d'extraordinaire; on en trouve l'usage établi depuis très-long-temps chez les Orientaux, sur-tout chez les Égyptiens; & l'on fait que cette espèce d'ignition, qui est ce qu'on appelle le *cautère actuel*, se pratiquoit anciennement avec ce même agaric, comme Aretée & Paul d'Égine nous l'apprennent. En Sibérie, on se sert, de préférence, de l'agaric du bouleau, qui a l'écorce blanche. (*Voyez sa description ci-après, & la planche VIII, fig. 1.*)

Indépendamment de cet usage, on trouve dans le voyage de Pallas, que les peuples du Nord s'en servent, après qu'il est brûlé, pour aromatiser le tabac en poudre qu'ils prennent par le nez.

L'agaric-amadou sert encore dans l'artifice, à faire ce qu'on appelle, en termes de cet art, des *boulots* ou *mèches d'Allemagne*, qui ne rendent, dit-on, ni fumée ni mauvaise odeur en brûlant, comme l'affirme Frazier, dans le *Traité des feux d'artifice*. M. Macquer annonça en 1783, dans le Journal de Paris, qu'il se seroit depuis long-temps de mèches d'amadou roux, qui font le même effet que les mèches ordinaires. Suivant M. Gleditsch, dans la Franconie, on en tire un parti bien plus utile, puisqu'on y a trouvé le moyen de préparer l'agaric-amadou comme une peau de chamois, & qu'on en fait des vêtemens, qu'il a vus, qui sont doux, chauds & très-propres. Il semble en effet qu'il seroit possible de feutrer le poil de l'amadou comme celui du castor & la laine. Presque toutes les espèces de la famille suivante peuvent être employées aux mêmes usages.

FAMILLE 9.

Agarics-amadou sabots de cheval.

LES agarics de cette famille sont principalement remarquables par leur forme arrondie en manière de pied ou sabot de cheval, par leur disposition à croître sur les troncs d'arbres, & sur-tout par leur substance composée d'une écorce, dans la plupart très-dure, & d'une partie tubuleuse, distincte de la partie cotonneuse & qui s'en détache aisément. On en trouve encore qui, dans la première projection de leur substance, ou dès la première année, ont plutôt une forme arrondie que celle d'un pied de cheval; mais à la seconde & aux suivantes, ils la prennent également. On peut déterminer même l'âge de ces agarics par les couches de substance qui se font chaque année, & appliquées les unes sur les autres comme par étages

de manière que la dernière se trouve toujours au-dessous. A raison des différentes couleurs que prend leur écorce, couleurs relatives à la nature de l'arbre, ainsi qu'à raison de la dureté ligneuse ou subéreuse de cette même écorce, on pourroit en multiplier beaucoup les espèces; cependant je crois qu'on peut les réduire à deux principales, dont toutes les autres ne paroissent être que des variétés ou des jeux de nature, & qui sont le *sabot ligneux* & le *sabot subéreux*.

1. *Le sabot ligneux* (pl. VIII, fig. 1, 2, 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.^o 24, a). Cette espèce, qui paroît ici sous trois faces ou trois variétés d'espèce, est un agaric qui croît principalement sur le chêne & le bouleau. Celui du bouleau; fig. 1, a une surface d'un gris-blanc, couleur qui participe de celle de l'écorce de cet arbre. Il prend, comme on voit, exactement la forme d'un sabot de cheval. Son corce, quoique ligneuse, est moins dure que celle de l'agaric qui croît sur le chêne, comme dans les fig. 2 & 3, laquelle est dure comme du bois. La substance cotonneuse, peu copieuse dans l'une & dans l'autre, est mêlée d'inégalités ou de tubérosités semblables à de gros grains, qui la rendent peu propre à en faire de l'amadou; & en effet, cette espèce n'est guère employée à cet usage. Celui du bouleau est sujet à grossir d'une manière monstrueuse, & au point de pouvoir servir de chaise, comme M. Gleditsch assure en avoir vu chez des chasseurs dans l'Ukraine. On en voit qui ont jusqu'à quatre pieds de circonférence. Lorsqu'il est très-grand, on tire parti encore de sa substance cotonneuse pour en faire de l'amadou, comme dans le nord de l'Europe. Cette substance est de couleur rouille, comme on l'aperçoit ici à l'endroit de la coupure. La croûte ou écorce antérieure n'a pas plus d'une demi-ligne d'épaisseur; elle est ligneuse & cassante. Lorsque l'agaric a plusieurs années, comme celui-ci, & que par quelque accident cette croûte cassée, il s'en forme une nouvelle couche dessous. Le bord brun qu'on aperçoit tout autour, est la dernière couche de projection de subs-

tance, & chaque année il s'en forme une nouvelle, de manière qu'à ces différentes couches il n'est pas difficile de déterminer son âge. Celui-ci paroît avoir une douzaine d'années au moins. La partie tubuleuse dans cette espèce, est aussi dure & ligneuse que la croûte qui lui sert d'écorce; les tubes en sont très-fins, très-ferrés & cylindriques, d'une couleur différente de celle de la substance cotonneuse, & s'en détachent assez facilement. Le tout en général n'est bon qu'à brûler.

Celui qui est mis sous la *fig. 2*, est un agaric de chêne, qu'on trouve fréquemment au bois de Boulogne. Il est de couleur brune & très-dur. On voit à la disposition de ses couches, qu'il a six ans. Il devient si sec & si dur, que les couches supérieures se détachent en cassant des inférieures, & forment saillie. La substance cotonneuse est d'une couleur très-rouille, mais mêlée de tant de grains durs, que dans un agaric de sept à huit pouces de circonférence, à peine en pourroit-on tirer un ou deux pouces d'amadou, & encore seroit-il mauvais. La partie tubuleuse n'est pas de la même couleur que celle de la substance intérieure, & se trouve aussi dure, aussi ligneuse que la croûte extérieure. Ses tubes sont très-fins, très-ferrés & au point que les pores ou leurs bouches sont à peine sensibles, & n'en readent pas la surface rude au toucher; au contraire cette surface est très-unie. Cet agaric ne sert pas à d'autre usage que celui du boureau. Celui qu'on voit dans la même planche, sous la *fig. 3*, est de la même espèce, & ne diffère du précédent que par l'âge, qui est de deux ans.

Celui qui est mis sous la *fig. 4*, affecte principalement la forme ronde la première année, & se trouve recouvert d'une croûte très-dure; la substance cotonneuse est très-peu considérable, ainsi que la tubuleuse. D'ailleurs, c'est la même disposition en tout que celle de l'agaric précédent. On en trouve de même forme & de même disposition que ceux-ci, qui croissent sur le charme, sur le hêtre & autres arbres.

II. *Le sabot subércux (pl. IX, fig. 1, 2, 3; & Synonymie*

des espèces, n.º 24, a). Cette espèce un peu moins commune que la précédente, & qu'on ne trouve aujourd'hui en France que dans les anciennes forêts, comme celles de Fontainebleau, de Villers-Cotterets, de Compiègne, &c. & sur les arbres de haute futaie, se fait remarquer par une écorce d'un blanc sale ou gris-blanc, prenant enfin une teinte légèrement brune ou d'un roux tendre. Cette écorce qui n'a pas plus d'un tiers de ligne d'épaisseur, est coriace ou de consistance de liège, se laisse couper facilement au couteau; elle couvre une substance cotonneuse, roulée, très-abondante, sans grain, d'un tissu doux, égal, & qui est celle dont on prépare l'amadou ordinaire. Cette substance est si copieuse, que la partie tubuleuse même en participe & en est comme toute imprégnée, au point qu'elle sert même dans quelques individus à former l'amadou: il n'y a presque pas de perte à faire; aussi ces agarics sont-ils très-recherchés pour cet usage; leur surface reçoit l'impression de l'ongle, lorsqu'on les presse, ce qui n'arrive pas à ceux dont on vient de parler.

Celui qu'on voit ici, *pl. IX, fig. 1*, a été cueilli dans la forêt de Fontainebleau, sur un tronc de chêne. La coupe ou entaille qu'on y voit, a été faite dans le dessein de faire apercevoir la substance cotonneuse qui est dessous: il avoit sept à huit pouces de circonférence, sur un pouce & demi ou deux d'épaisseur. La substance corticale est noire intérieurement, la tubuleuse est presque du même ton de couleur que la cotonneuse, qui est d'un roux fauve. Cet agaric étoit de l'année.

Celui qui est placé sous la *fig. 2 & 3*, est réduit environ à un tiers de sa grandeur; car mesuré dans sa position naturelle, il avoit quatre pouces de diamètre vertical ou d'épaisseur, sept pouces de diamètre latéral, seize pouces de tour antérieurement, & près de vingt-deux pouces de circonférence de tout le corps; il ne pesoit que douze onces. Il avoit été cueilli dans la forêt de Villers-Cotterets, sur un vieux chêne. La *fig. 3* en représente une coupe

verticale & postérieure, qui fait voir l'intérieur de la substance, qui est presque toute cotonneuse. La partie tubuleuse, composée de tubes extrêmement fins & serrés, placée inférieurement, avoit un pouce d'épaisseur, & se trouvoit totalement imprégnée de substance cotonneuse, sans être dure; par conséquent le reste, c'est-à-dire, une étendue d'environ trois pouces, étoit tout en pur amadou. Il n'y en a guère de cette sorte de plus forts, & les moyens sont d'environ quatre pouces d'étendue; ils sont parfaits pour l'amadou.

FAMILLE 10.

Agarics - amadou en truelle.

LES agarics de cette famille se font remarquer par leur surface luisante & comme vernie, & sur-tout par une tige longue, comme noueuse, à peu-près de même couleur & également luisante, placée latéralement & en manière de manche de truelle, à un chapiteau plus ou moins étendu, dont les plus grands ont jusqu'à six pouces de diamètre, & les moindres deux ou trois. D'ailleurs, ils sont composés, comme les sabots de cheval, de deux substances, non compris celle de l'écorce, l'une cotonneuse, & l'autre tubuleuse. Je n'en connois qu'une espèce qui croît au pied des arbres, des chênes sur-tout, & qui est fort commune sur-tout au bois de Boulogne.

Truelle vernie, ou Truelle à ramoneur (planche X, fig. 1, 2; & Synonymie des espèces, n.º 299). Cette espèce croît dans toute l'Europe, & même, à ce qu'il paroît, au Japon, suivant le rapport de Thunberg. Battara, Schaeffer, Jacquin & Bulliard en ont donné de bonnes figures. Elle est remarquable non-seulement par sa forme, mais par sa couleur luisante, d'un rouge foncé & semblable à celle d'un marron-d'inde. La surface inférieure est blanche, unie, mais marquée de pores fins, qui sont les ouvertures des tuyaux placés inférieurement & perpendiculairement. Lorsque la plante est dans sa parfaite maturité, on distingue aisément la substance coton-

neuse, qui est peu copieuse & remplie de grains durs, placée sous l'écorce luisante, qui a à peu-près un tiers de ligne d'épaisseur. Sa tige, d'abord pleine, finit par devenir fistuleuse. Cette plante se conserve très-bien; elle n'est que curieuse par sa singularité, & ne me paroît propre qu'à orner un cabinet d'histoire naturelle.

G E N R E I V.

Agaric - gelée.

L'AGARIC-GELÉE est un genre de plante fongueuse, parasite, de consistance de forte gelée, & de substance homogène & diaphane.

Les plantes de ce genre sont peu nombreuses. On en connoît de deux sortes principales; l'une, qui contient celles dont la surface inférieure du chapiteau est seulement sillonnée, & l'autre dont la même surface est hérissée de papilles, semblables à peu-près à celles d'un palais de bœuf: d'où peuvent résulter deux familles, celle des *Gélatineux unis*, & celle des *Gélatineux papillés*.

F A M I L L E I I.

Agarics gélatineux unis.

LES espèces de cette famille se font remarquer par une double surface, dont l'une, la supérieure, est couverte comme de poils ou soies, & l'autre nue, mais marquée par des sillons profonds, & qui paroissent propres à retenir les semences. Nous n'en connoissons qu'une espèce, qui est celle que Micheli a fait connoître.

Le gélatineux à soies (pl. XI. fig. 1; & Syn. des esp. n.º 186). Cette espèce croît principalement sur l'orme. Elle est hérissée supérieurement de poils ou soies, & marquée de diverses couleurs zonées; la surface inférieure est d'abord violette, ensuite grisé, & se trouve profondément sillonnée & comme plissée. On ne lui connoît point d'usage, & elle ne paroît avoir aucune qualité malfaisante.

F A M I L L E

F A M I L L E 12.

Agarics gélatineux à papilles.

LES plantes de cette famille sont remarquables par les papilles dont toute leur surface inférieure est hérissée. On n'en connoît que deux espèces, ou plutôt une seule, sujette à varier beaucoup pour la couleur, & qui est tantôt d'un blanc de lait, & tantôt rouille & grise, qui est le *Gélatineux papillé*.

Le gélatineux papillé (pl. XI, fig. 2 & 3; & Syn. des espèces; n.º 81). Cette espèce, que Maurice Hoffmann, Loësel, Haller ont indiquée & dont Schaeffer & Jacquin ont donné des figures, se trouve sur différens arbres; elle est tantôt de couleur de cristal ou blanche, & tantôt elle prend une teinte rouille avec des papilles vert-d'eau ou gris-de-cendre humide. Elle varie beaucoup pour la forme, ayant tantôt celle d'un fouet ou d'un éventail, tantôt celle d'une langue ou d'une spatule. Quoique Loësel la donne pour suspecte, elle ne paroît contenir aucun principe dangereux.

G E N R E V.

Agaric - chair.

L'AGARIC-CHAIR est un genre de plante fongueuse, parasite, dont la substance ressemble à une chair musculieuse.

Les plantes de ce genre se font remarquer par leurs couleurs éclatantes, par leur consistance un peu molle, & par une chair rougeâtre ou jaunâtre, juteuse, & marquée par des fibres pinnées, semblables à celles de certains muscles. Elles ont encore la qualité d'être bonnes à manger & de ne point incommoder. A raison de leur forme & de leur manière d'être particulière, elles sont susceptibles de former trois familles, qui sont les *Agarics - langue* ou *foie de bœuf*, les *Agarics-pomme*, & les *Agarics-flamme*.

Agarics - langue ou foie de bœuf.

LES plantes de cette famille sont peu nombreuses; on n'en connoît en général que de deux sortes; l'une, qui croît au pied des châtaigners, & l'autre au pied des chênes, mais qui à la rigueur ne forment qu'une même espèce.

1. *Langue ou foie de bœuf* (*pl. XII, fig. 1, 2, 3, 4, 5; & Synon. des espèces, n.º 23*). Cette espèce, qu'on connoît encore dans les campagnes sous le nom de *glue des chênes*, prend exactement, lorsqu'elle est naissante, la forme & la couleur d'une langue posée horizontalement, comme on le voit ici, *fig. 4*; mais à mesure qu'elle grossit, elle s'étend pour prendre celles d'un foie de bœuf, quelquefois avec des prolongemens semblables aux lobes de cet organe. Sa chair est rougeâtre, fibreuse, avec des fibres disposées dans le sens qu'on le voit ici, *fig. 5*. Sa surface est quelquefois un peu visqueuse, la substance juteuse, lourde, & sa consistance est à peu-près celle d'une chair d'animal fraîche. Toute la plante a une saveur légère de truffe, sur-tout lorsqu'elle est cuite, & une odeur à peu-près de champignon ordinaire. La partie inférieure de ce corps posé horizontalement, est un peu plus blanche que le dessus, & légèrement tubuleuse, mais lorsqu'on le coupe, on n'aperçoit qu'une chair homogène. Il y en a qui ont jusqu'à vingt pouces de circonférence, & qui pèsent deux à trois livres. Cette espèce n'est point rare; elle croît sur-tout au bois de Boulogne, au pied des chênes, d'où on la voit sortir sous forme de langue, dont la couleur frappe la vue, & la chair invite à la manger. Elle est souvent mordue par les bêtes sauvages.

On a pu voir dans le premier volume l'usage que Solenander, qui la donne sous le nom d'*hypodis*, comme pour dire *sur le chêne*, conseille d'en faire dans les douleurs de goutte, pour lesquelles il la recommande comme un excellent topique. En effet, elle est un peu mucilagineuse, & je crois qu'on en pourroit tirer quelque avantage dans ce cas.

Cette plante offre un aliment agréable & une ressource au besoin ; un seul de ces agarics pouvant fournir amplement de quoi faire un bon repas. On recherche pour l'usage ceux qui ne sont pas trop avancés, ou qui sont encore en forme de langue ou de petits lobes. Lorsqu'ils sont trop avancés, ils ont leur surface trop visqueuse, & leur chair ferme tend à l'état ligneux ; ils le deviennent même entièrement par vétusté. Il y a deux principales manières de le manger, ou cuit sous la cendre & coupé ensuite par tranches avec une liaison, ou bien apprêté en fricassée de poulet, c'est-à-dire, qu'après l'avoir lavé, épluché & bien essuyé, on le fait revenir à l'eau bouillante, & on le fait cuire dans le beurre avec un peu de persil, de ciboule, poivre, sel, &c. & on fait une liaison avec les jaunes d'œufs. L'assaisonnement un peu piquant est toujours nécessaire, à cause de sa viscosité, lorsqu'il est un peu avancé. On a éprouvé que le vinaigre se marie mal avec cette espèce, & gâte la sauce. Cet agaric, qui a une légère saveur de truffe, altère, échauffe même un peu, lorsqu'on en mange trop, mais ne nuit jamais. Lorsqu'il n'est que naissant, il ne produit pas cet effet.

F A M I L L E 14.

Agarics - pomme.

LES agarics de cette famille se font remarquer par une belle couleur aurore, & par leur forme groupée & arrondie ; leur substance a à peu-près la consistance d'une chair ferme, & la même disposition de fibres que celle de l'espèce précédente. Je n'en connois qu'une espèce.

Agaric - pomme (pl. XIII). Cette espèce, que je ne vois décrite nulle part, croît sur les branches du pommier. Sa substance est ferme sans être dure, sa couleur aurore, & sa chair fraîche & juteuse. La partie tubuleuse qui est peu sensible, est d'un ton de couleur différent de celui de la partie charnue ; mais lorsqu'on le coupe, il paroît d'une seule substance, homogène

& qui ne se sépare pas en deux. D'ailleurs, il se comporte comme le précédent & a à peu-près les mêmes qualités : par vétullé il devient ligneux. Celui-ci est beaucoup plus rare.

F A M I L L E 15.

Agarics - flamme.

CES agarics sont remarquables par leur couleur de feu ou aurore, comme l'espèce qui précède, mais ils sont plus sujets à se ramifier, & ont la chair moins juteuse que ceux de la 14.^e famille. D'ailleurs, la consistance & la disposition des fibres de leur chair sont à peu-près les mêmes. Je n'en connois qu'une espèce.

Agaric-flamme (pl. XIV; & Syn. des espèces, n.º 16). Cette espèce, qui est celle vraisemblablement qui croît sur le mélèze & sur d'autres arbres, & dont Mathiolo, Gaspard Bauhin & Ray ont fait mention, a été trouvée dans un vieux tronc de chêne, au bois de Boulogne : il ressembloit à des flammes de feu dans l'obscurité. Il y en avoit de quoi remplir une hotte ordinaire. Sa chair n'est pas d'un beau blanc ; elle prend une teinte jaune, & ses fibres sont disposées à peu-près comme celle des espèces précédentes, c'est-à-dire, pinnées, ou en forme de barbes de plume. Sa chair n'est pas aussi juteuse que celle de la *langue de bœuf*, & sa partie tubuleuse ou plutôt poreuse, n'est presque pas sensible ; de manière que sa substance paroît entièrement homogène. Sa saveur, qui est à peu-près celle du champignon ordinaire, n'est pas des plus agréables, sans avoir rien de rebutant. Sa couleur jaune n'est soluble ni dans l'eau, ni dans l'esprit-de-vin, ni dans l'huile. Ce champignon ne se ramollit pas par la cuisson. A raison de cette circonstance & de la teinte jaune de sa substance, ainsi que de sa saveur, je doutois de ses effets ; mais l'ayant essayé sur des chiens auxquels il fut donné en grande quantité, en pâtée avec de la viande, & l'effet en ayant été nul, je me hasardai à le manger en fricassée de poulet, & je le trouvai bon, sans en être incommodé. Cette espèce

peut encore offrir un^s ressource au besoin pour l'usage. Sa chair finit par blanchir en séchant, mais sans devenir ligneuse; ce qui le rapproche beaucoup de la nature des espèces du genre suivant.

G E N R E V I.

Agaric - pulpe.

L'AGARIC-PULPE est un genre de plante fongueuse, parasite, d'une chair égale, lourde, d'une odeur forte, laquelle en séchant devient légère, blanche & friable.

Ces agarics, en général d'un usage suspect & malfaisant, sont visiblement de deux sortes; les uns n'étant composés que d'une substance, & poreux; & les autres recouverts d'une croûte ou enveloppe, avec une substance tubuleuse, outre la pulpeuse. Parmi les premiers, les uns sont en feuillage, d'autres en forme de coquille; d'où résultent plusieurs familles distinctes, qui, à raison de leurs qualités ou de leurs formes, sont mises ici sous les noms d'*Agarics styptiques*, de *Coquilles tigrées*, & d'*Agarics blancs* ou *purgatifs*.

F A M I L L E 16.

Agarics styptiques.

CES agarics sont remarquables par leur forme de feuillage, par leur saveur styptique, & par leur couleur d'or répandue par-tout. Nous n'en connoissons qu'une espèce, qui est la suivante.

Agaric styptique (*pl. XV; & Synonymie des espèces, n.º 16, 2*). Cette espèce que Ray sur-tout paroît avoir indiquée un peu clairement le premier, croît sur les troncs des chênes, quelquefois très-haut, en forme de feuillage; elle a environ demi-pouce d'épaisseur, est d'une seule substance, & n'est que poreuse. Lorsqu'on le goûte, cet agaric imprime à la langue une saveur acide - styptique. à peu - près semblable à celle de l'esprit de vitriol; son odeur n'est point agréable. Cet agaric est lourd lorsqu'il est frais & sur l'arbre; sa couleur jaune est de nature

résineuse, & l'esprit-de-vin la lui enlève entièrement, ainsi que son principe odorant. Cet agaric donné aux animaux les incommode beaucoup & les purge, mais sans les mettre à mort. Sa substance, lorsqu'elle est sèche, devient légère, friable, & même phosphorique; ce qui sert à expliquer le passage de Pline, qui dit que l'agaric (purgatif ou médicinal) se trouve dans les forêts des Gaules, au haut des chênes, & que la lumière qu'il répand, sert à le faire découvrir dans la nuit. (*Voyez tome I, pages 16 & 17.*)

F A M I L L E 17.

Agarics - coquille tigrés.

LES agarics de cette famille sont remarquables par leur forme régulière de coquille, & par les élevures de leur peau en forme de petites écailles, de couleur rouille ou safran, qui les rendent comme tigrées, & par leur odeur, qui est celle de farine frais moulue. Nous n'en connoissons que deux espèces qui paroissent même n'en faire qu'une, ne différant que par le ton de couleur, la consistance, & l'arbre qui les produit; l'une est la *Coquille tigrée de l'orme*, l'autre celle du *noyer*.

Coquille tigrée de l'orme (*pl. XVI, fig. 1, 2; & Synonymie des espèces, n.º 35*). Cette espèce que Sterbeeck sur-tout a fait connoître sous le nom d'*oreille de Malchus*, croît sur les troncs des ormes, de la manière qu'on le voit ici, *fig. 1*. Le fond en est d'un blanc rouillelet, mais les élevures de peau sont d'une couleur de feu ou de safran qui tranche sur l'autre, & lui donne le coup-d'œil d'une surface tigrée. La pulpe en est blanche, un peu coriace, & toute la plante a une odeur de farine fraîche. La partie inférieure du chapiteau est toute criblée de pores un peu grands, & sa surface finit par se gercer par la dessiccation, comme on le voit *fig. 2*. Cet agaric donné cru aux animaux, mêlé avec de la viande, les incommode un peu, paroît même leur donner le dévoiement, mais sans leur nuire d'ailleurs. On ne connoît point d'usage à cette plante.

Coquille tigrée du noyer (pl. XVI, fig. 3. *Synon. des espèces*, n.º 35). Cette espèce ne diffère de celle de l'orme, qu'en ce que sa substance n'est pas aussi coriace, ni aussi indigeste pour les animaux, que l'autre : elle est d'ailleurs tigrée, languettée aux bords, & la chair est d'un beau blanc. Les gens de la campagne m'ont assuré qu'ils en faisoient usage, sans en être incommodés. Je ne la crois pas mal-faisante; mais elle n'est ni agréable, ni d'une chair assez tendre pour inviter à la manger.

F A M I L L E 18.

Agarics blancs ou purgatifs.

CES agarics sont remarquables par leur couleur blanche, par leur substance, d'un poids considérable dans leur fraîcheur, & sur-tout par leur odeur en général très-forte. Ils diffèrent de ceux de la 17.º famille, par la disposition de leur corps, composé de deux ou trois substances distinctes, dont l'une est pulpeuse, l'autre tubuleuse & poreuse, & l'autre écailleuse ou calleuse, dans la plupart. On en connoît trois espèces principales, qui sont l'*Agaric du mélèze*, purgatif ou médicinal; le faux *Agaric blanc*, & l'*Agaric à odeur d'iris de Florence*.

I. *Agaric du mélèze*, purgatif ou médicinal, (pl. XVII, fig. 1, 2, 3, 4; & *Synonymie des espèces*, n.º 1). Cet agaric, que Dioscoride & l'usage qu'on en fait en médecine, ont rendu célèbre, n'a été parfaitement connu en botanique que de nos jours, & même fort tard, puisqu'il ne l'est pas encore généralement. Micheli même & Haller, auteurs d'ailleurs si recommandables & si exacts, & qui étoient à portée de le voir, n'en ont donné qu'une fausse idée; l'un, Micheli, en donnant sans description une figure qui n'est point exacte, c'est-à-dire, qui n'est pas puisée dans la nature; & l'autre, en décrivant, à ce qu'il paroît, une autre espèce d'agaric. Ce n'est qu'à MM. Jacquin & Rubel, (*Voyez tome I, page 448*) qu'on doit les premières notions exactes sur cette plante, ainsi que de bonnes figures.

Cet agaric qu'on ne trouve, à ce qu'il paroît, que sur le mélèze, n'a pas toujours la même forme, comme Belon l'avoit déjà fait remarquer; mais la figure ovoïde ou l'allongée, est celle qu'il affecte le plus ordinairement, au point de représenter tantôt un ovale ou un œuf dont la partie la plus aiguë est toujours la plus haute, (*Voyez fig. 1 & 4*) & tantôt comme un boyau placé perpendiculairement. Cependant il prend quelquefois la forme d'un sabot ou pied de cheval, comme on le voit *fig. 2 & 3*, mais toujours avec un cou plus ou moins étroit. Ce qui en rend la connoissance exacte si difficile & si rare, c'est que jamais on ne le trouve entier dans le commerce, mais toujours dépouillé de son écorce & de la partie tubuleuse, & tel qu'on le voit aux *fig. 3 & 4*, ce qui le rend méconnoissable. Cette écorce, qui est lavée en naissant, d'une couleur safran-clair ou de grenade, comme dans la *figure 1*, d'abord fine & unie, s'épaissit ensuite en perdant cette couleur jaune, & devient dure, écailleuse, se gerce, se découpe en plusieurs morceaux ou écailles dures, & acquiert la couleur gris-blanc (*Voyez fig. 2*), mais dans laquelle le blanc domine, tandis que la partie tubuleuse reste toujours couleur de safran, ou jaune plus ou moins vif. Sa chair est d'un blanc jauni par la couleur primitive de la plante; mais elle la perd bientôt en séchant, & devient parfaitement blanche. Il paroît que cette couleur lui est communiquée par l'écorce du mélèze, qui est rougeâtre naturellement. Cet agaric, lorsqu'il est frais, a une odeur forte de farine de froment frais moulu. Cette odeur se perd presque entièrement par la dessiccation. Les tubes en sont très-fins & très-ferrés, mais courts & peu considérables, relativement au volume de la plante, qui ayant, par exemple, quatre pouces de hauteur, telle que celle qui est représentée, *fig. 3 & 4*, contient trois pouces & demi de pulpe, sur environ deux pouces d'épaisseur ou de saillie. Cette substance pulpeuse est un peu âcre lorsqu'elle est fraîche; mais lorsqu'elle est sèche, elle est d'une saveur douce, ensuite amère.

Cette plante, offre par l'analyse chymique, une partie
résineuse

résineuse très-abondante, (6 gros sur 2 onces) & une partie muqueuse, que les vers attaquent ; son écorce donne un principe de la nature de la colophane (*Voyez tome I, page 478*, & son analyse par Boulduc, *Mém. de l'Académie des Sciences, année 1714*).

L'usage de cet agaric est fort ancien en médecine. C'est un purgatif doux, à la dose de deux gros de la pulpe sèche infusée. Pour qu'elle soit de bonne qualité, il faut qu'elle soit blanche, légère, friable, de saveur d'abord douce, ensuite amère, comme Galien l'avoit fait remarquer ; sa vertu purgative quoique dans la partie extractive, réside éminemment dans la partie résineuse. On ne l'emploie en général aujourd'hui, qu'associé aux autres ingrédients dont on compose les médecines ordinaires, sur-tout lorsqu'il s'agit de débarrasser la tête. Tout autre usage de cet agaric, soit comme aliment, soit comme assaisonnement, ne seroit pas sûr. Lorsqu'il est frais, sa vapeur seule est dangereuse, & lorsqu'il est sec & qu'on le broye, il fait tousser.

II. *Faux agaric blanc* (*pl. XVIII, fig. 1, 2, 3, 4*; & *Synon. des espèces, n.º 68, 1*). Cette espèce que Gaspard Bauhin & Ray ont fait connoître vaguement, est un agaric qui croit principalement sur les chênes ; il est blanc dehors & dedans ; mais sa surface finit par prendre une teinte gris-de-lin. Il est d'une consistance ferme, sans être dur. La partie pulpeuse est d'un blanc de lait, très-humide, & porte environ trois pouces dans le fort de son épaisseur. Celui qu'on voit ici, *fig. 2*, a quatre ou cinq lignes sur les bords. La partie tubuleuse est très-fine & peu épaisse, comme on le voit *fig. 3, 4*. La surface supérieure est couverte d'une peau douce au toucher, mais qui se gerce un peu par la dessication, comme on le voit *fig. 2*, & presque de la même manière que l'agaric du mélèze. Lorsque cet agaric est frais, il a une odeur forte, désagréable & comme virulente. Dans cet état, il est très-lourd, à raison de la grande quantité d'eau qu'il contient. Lorsqu'il est sec, il est d'abord insipide, mais ensuite il laisse à la langue une impression d'amertume. Cependant, à en juger par les ravages qu'y font les vers, qui en dévorent presque toute la substance

pulpeuse, sans entamer l'écorce, on peut juger que cette plante est peu résineuse, & qu'elle rempliroit mal le but qu'on se proposeroit, en la substituant à l'agaric du mélèze pour l'effet purgatif, à moins que ce ne fût l'écorce, mais dont l'usage seroit à redouter.

III. *Agaric blanc à odeur d'iris* (pl. XIX, & *Synon. des espèces, n.º 68*). Cet agaric, que Sterbeeck a fait connoître le premier, & sur lequel il existe une excellente dissertation de M. Entlin (*Voyez tome I, page 473*), est blanc; il croît pour l'ordinaire au nombre de trois disposés par étages, comme on le voit ici, sur le tronc des vieux saules. Sa surface supérieure est un peu rude au toucher, ainsi que celle de la partie tubuleuse, & cette partie prend avec le temps une teinte rouillée, mais la pulpe reste blanche. Cet agaric a une douceur mêlée d'amertume & d'un peu d'acidité, & une odeur d'iris de Florence très-décidée, mais qui finit par se dissiper.

Linneé reproche aux peuples du Nord, une sorte de luxe qu'on peut bien pardonner à de pauvres Samoïèdes, auxquels tout autre est interdit, c'est de porter sur eux cette plante, pour se rendre plus agréables à leurs maîtresses. M. Entlin prône beaucoup l'usage de cette plante, sur-tout contre la phthisie pulmonaire & l'asthme, à la dose d'un scrupule (24 grains) à un gros, réduite en poudre, ou en électuaire avec du miel. On l'a même essayée dans les maladies des bestiaux; mais je doute beaucoup de ses effets avantageux, soit sur l'homme, soit sur les animaux, sur-tout d'après l'observation rapportée, *tome I, page 113*, & d'après l'expérience que j'en ai, qu'à la dose d'une demi-once fraîche, elle tourmente beaucoup les animaux.

Il y a une quatrième espèce d'agaric odorant, qui croît sur les pins, & qui a une odeur de gérofile, que nous n'avons pas été à portée de voir. Celle-ci est de couleur d'orange dessus, lavée de jaune dessous, avec des pores anguleux. (*Synonymie des espèces, n.º 1, a*). On croit que c'est celle qu'on met quelquefois dans le commerce, sous le nom ancien d'*agaric mâle*,

G E N R E V I I.

Agaric - Champignon.

L'AGARIC-CHAMPIGNON est un genre de plante fongueuse, incomplète, parasite, d'une substance blanche, charnue, ferme, de faveur & de consistance à peu-près de champignon ordinaire, & croissant sur les arbres en forme de coquille.

Les plantes de ce genre diffèrent des précédentes, sur tout de l'agaric-nerf avec lequel elles ont le plus de rapport, principalement par leur chair ou substance qui n'est pas la même, n'ayant ni l'état subéreux ou de liège des uns, ni le cotonneux de certains, ni la pulpe fibreuse, pulpeuse & friable, ou gélatineuse des autres. Elles tiennent le milieu entre les agarics & les champignons. On les nomme vulgairement *Langues*, ou *Oreilles*, à cause de leur forme; elles donnent lieu à une famille.

F A M I L L E 19.

Demi-champignons feuilletés ou oreilles des arbres.

Les plantes de cette famille ont cela de propre, de ne former que la moitié d'un champignon, & d'avoir la partie inférieure de leur chapiteau feuilletée. A raison de la disposition de leur corps, ou de leur forme extérieure, elles sont de deux sortes principales; les unes, de forme régulière; les autres, irrégulières, difformes & comme anguleuses. Parmi celles qui sont de forme régulière, les unes ont celle d'une coquille, d'une cuiller; les autres, celle à peu-près d'une langue ou d'un corps alongé. Les irrégulières sont en forme de fouet ou d'éventail. Les premiers sont en général de bonne qualité, les autres de qualité suspecte. A raison de leurs formes, elles sont susceptibles de quatre sections, en *coquille* ou en *oreilles*, en *cuiller*, en *langue*, & en *éventail* ou en *fouet*.

1.° *En forme de coquille.*

LES plantes de cette division, se font principalement

remarquer par leur forme régulière de coquille pédoncle ; posée de manière que la partie supérieure est convexe, & l'intérieure concave, & par leur chair blanche, ferme & de bonne qualité. On en distingue plusieurs espèces, principalement à raison de l'arbre sur lequel elles croissent, comme sur l'aulne, le chêne, le noyer, &c. & qu'on trouve ici sous les noms d'*Orcille du noyer*, de *Coquille de l'aulne*, de *Coquille du chêne*.

I. *Orcille du noyer* (pl. XV & XVI, fig. 1 : & *Synonymie des espèces*, n.º 65, a). Cette espèce, que Ferrante Imperato & Maurice Hoffmann paroissent avoir indiqué les premiers, est remarquable par sa belle couleur de noisette ou de café au lait, par sa forme de coquille & par sa substance blanche, ferme & sèche. Cet agaric croît principalement sur les troncs du noyer, & quelquefois aux plus hautes branches de cet arbre, tantôt seul, & tantôt en groupe de plusieurs. Sa surface supérieure est unie, & quelquefois finement gercée. Il tient fortement à l'arbre par un prolongement de substance qui lui sert de tige, & de centre commun aux feuilletts. Ces feuilletts, qui sont blancs, sont de longueur inégale, les uns parcourant toute la longueur de la coquille, les autres ne faisant que la moitié, le quart du chemin ; les plus longs se terminent comme par des nervures sur la tige. Lorsqu'il vieillit, il devient un peu coriace, & lorsqu'il est mort, il est noir & ligneux. Il se conserve long-temps sans s'altérer, mais il finit par être dévoré entièrement par les vers ; lorsqu'il est frais il est très-bon à manger ; il est d'une chair fine & délicate, & très-recherché des amateurs de champignons. On le prépare, comme le champignon ordinaire, en fricassée de poulet ; mais il est plus délicat que celui-ci & plus fin. Je trouve que les Chinois en font beaucoup de cas. Il est d'usage partout.

II. *Coquille de l'aulne* (pl. XXI, fig. 2 : & *Synonymie des espèces*, n.º 126, c). Cette espèce, que Dillen a fait principalement connoître, & dont Schaeffer & Jacquin ont donné de bonnes figures, est remarquable par sa forme

agréable & régulière. Elle n'a pas plus de deux pouces d'étendue. Sa chair est blanche, sèche, ferme; & lorsqu'elle reste quelque temps sur l'arbre, elle finit par se durcir. Les feuillets sont un peu écartés les uns des autres, & entremêlés de petites portions de feuillets placées du côté des bords. Ceux qui sont entiers s'implantent sur un prolongement de substance en forme de bouton, qui leur sert de centre commun. Cette plante est d'abord blanche, elle roussit ensuite un peu, ou plutôt prend une couleur de noisette. Donnée en quantité & crue aux animaux, elle ne les incommode en aucune manière, & je la crois de très-bonne qualité.

III. *Coquille du chêne* (pl. XXI, fig. 3, 4; & *Synonymie des espèces*, n.º 122, a). Cette espèce, qui paroît être celle que Ray a fait connoître, sort, en naissant, du tronc des chênes, de la manière qu'on le voit ici, avec une petite tige latérale; cet agaric est tout blanc, mais légèrement lavé de roux; sa partie convexe est revêtue d'une sur-peau qui s'enlève facilement. La partie concave ou inférieure, fig. 4, présente des feuillets inégaux en longueur, un peu écartés les uns des autres, hauts d'environ deux lignes, & dont les plus longs viennent se terminer en nervures fines sur le prolongement de substance qui lui sert de soutien ou de tige latérale. Sa substance est blanche, sèche, ferme, d'environ un pouce d'épaisseur; il a l'odeur du champignon ordinaire, & une saveur qui n'est point désagréable. Donné cru aux animaux en quantité, il ne les incommode point, & rien d'ailleurs n'annonce des qualités suspectes. Je l'ai trouvé en automne sur des troncs coupés de chêne. Je crois qu'on en peut faire usage sans aucun inconvénient.

2.º *En forme de cuiller.*

LES plantes de cette division diffèrent de celles de la précédente, en ce que la partie supérieure du chapiteau ou de la coquille, au lieu d'être convexe, est creuse; & la partie inférieure, au lieu d'être concave, est convexe. D'ailleurs,

elles ne sont pas en général ni si fortes en chair, ni si délicates pour l'usage. On en distingue deux principales espèces, qu'on trouve sur le chêne & le maronnier-d'inde, mises ici sous les noms de *Cuiller des arbres*, & de *Jonquille du chêne*.

I. *La cuiller des arbres* (pl. XXII, fig. 1, 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.º 122, a). Cette espèce ne diffère de celle que nous avons nommée *Coquille du chêne*, de la division précédente, que par la disposition de son chapiteau en forme de cuiller; mais celle-ci est beaucoup plus sujette à varier pour la forme; & il paroît que c'est celle spécialement que Ray a indiquée. Cette plante a la surface douce au toucher, la chair blanche, sèche & cassante, & l'odeur ainsi que la saveur du champignon ordinaire, mais dans un degré inférieur. Sa couleur de noisette est un peu plus foncée que celle des espèces précédentes, & tire un peu plus sur le brun, soit dans celle qui sort du tronc des chênes, fig. 1, soit dans celle qui naît du tronc du maronnier-d'inde, fig. 2, 3. L'une & l'autre ont leurs feuillets blancs, ainsi que leur chair; & ces feuillets sont entremêlés de moitiés, de quarts de feuillets, comme on le voit, fig. 3. Ces agarics donnés, même en grande quantité, crus & mêlés avec de la viande, aux animaux, ne les incommodent point; ils ont d'ailleurs tous les caractères qui annoncent des espèces de bonne qualité.

II. *La Jonquille du chêne* (pl. XXII, fig. 4). Cette espèce, dont je ne trouve aucune trace chez les botanistes, se trouve à Fontainebleau sur les vieux troncs de chêne qui se gâtent. Sa surface est finement peluchée & comme soyeuse. Sa couleur jonquille ou de capucine, qui tranche sur celle du bois & fait un bel effet, est généralement répandue sur toute la plante, qui est d'une chair tendre, aqueuse, mince & comme transparente. Cette espèce a bien à peu-près la saveur du champignon ordinaire; mais cette saveur est un peu acerbe. Ses feuillets sont entremêlés de demi & de quarts de feuillets. Essayée sur les animaux, cette plante n'a produit aucun effet sur eux. Elle n'est du reste ni assez commune ni assez en chair, pour inviter à en faire usage.

3.^e *En forme de Langue.*

LES plantes de cette division se font remarquer par leur couleur blanche ou leur teinte légère de roux, par leur substance charnue, ferme, épaisse, d'un beau blanc, par leur forme allongée, par leur disposition à naître plusieurs ensemble sur le même pied, & par leurs bonnes qualités. On en distingue deux espèces principales, qui sont la *Langue du pommier*, & la *Langue du noyer*.

I. *Langue du pommier* (pl. XXIII, fig. 1). Cette espèce que je ne trouve décrite nulle part, sort des troncs vermoulus du pommier; elle est d'un beau blanc de lait par-tout, & prend différentes formes, à raison des obstacles qu'elle rencontre dans son développement. Ses feuillettes sont hauts de quatre ou cinq lignes, un peu écartés les uns des autres, entremêlés de petites portions de feuillettes, & se terminant par des nervures le long de la tige qui est pleine, ferme & formée de fibres longitudinales. Cette plante n'a point d'odeur. Sa saveur est celle des champignons ordinaires. Essayée sur les animaux, elle ne les incommode point. Rien n'annonce d'ailleurs des qualités suspectes, & je crois qu'on en peut faire usage sans risque.

II. *Langue du noyer* (planche XXIII, fig. 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.^o 65, a). Cette espèce, que Maurice Hoffmann paroît avoir plus particulièrement indiquée, sort du tronc des noyers en manière de langue, dont le bout est en boutons couleur de noisette, qui en sont les têtes ou chapiteaux, lesquels se développent ensuite, comme on le voit fig. 3. Elle est d'une chair blanche, épaisse, consistante; les feuillettes, de la même couleur, sont fins, peu saillans, très-serrés, & se terminent par des nervures insensibles sur le corps blanc qui lui sert de tige. Toute la plante a une saveur agréable, la chair ferme, & invite à en faire usage. J'en ai mangé plusieurs fois de cette espèce en fricassée de poulet, qui étoient de très-bon goût, & qui ne m'ont point incommodé.

4.° *En forme d'Éventails ou de fouet.*

LES plantes de cette division sont remarquables par leur couleur jaunâtre, par leur difformité ou irregularité marquée, & en général par leurs qualités suspectes. Je n'en connois que trois espèces, qui sont l'*Oreille de l'olivier*, l'*Oreille du chêne vert*, & l'*Oreille du charme*.

I. *Oreille de l'olivier* (*pl. XXII, fig. 1, 2; & Synon. des espèces, n.° 254*). Cette espèce, que Micheli a fait connoître, mais sans figure, croît ordinairement en touffe, au pied de l'olivier, en Provence, en Languedoc & ailleurs. Elle se fait remarquer par la couleur du dessus de son chapiteau, d'un jaune foncé, qui devient olivâtre, *fig. 2*, & par celle de ses feuillettes, *fig. 1*, qui est d'un jaune sale ou foncé. Toute la plante prend à peu-près la forme d'un fouet, & a comme des lobes en forme d'oreille. La couleur de sa substance participe de la couleur jaune qui domine : sa chair n'est pas ferme & cassante, mais un peu molle. Sa surface est sèche, douce au toucher, & comme veloutée; ses feuillettes sont hauts, un peu écartés les uns des autres & de longueur inégale. Cette plante n'est pas d'ailleurs d'une odeur ni d'une saveur désagréable; mais l'expérience a prouvé qu'elle étoit d'un usage pernicieux. Indépendamment de ce qu'avoient observé les anciens sur ses effets dangereux, Micheli rapporte un accident particulier arrivé à Florence, sur son dessinateur & sa mère, qui en ayant mangé fricassées, éprouvèrent deux heures après des coliques d'entrailles & furent très-mal. Il dit que l'un fut sauvé par l'huile, l'autre par la thériaque. Cet exemple suffit pour tenir en garde contre son usage.

II. *Oreille du Chêne vert* (*pl. XXIV, fig. 3, 4*). Cette espèce, que je ne trouve décrite bien clairement nulle part, & qu'on trouve en Provence, au pied des chênes verts, est d'un jaune clair ou grisâtre par-tout, excepté à la tige, qui est lavée d'une couleur de chair. Elle se fait remarquer par l'irregularité

l'irrégularité, soit de son chapiteau, soit de sa tige inégalement sillonnée, non cylindrique & posée latéralement. Sa substance est coriace, ferme & comme cartilagineuse. Sa saveur est acerbe & désagréable, & la cuisson ne la ramollit pas. Ses feuillets sont inégaux, minces & serrés. Cette plante passé avec raison pour être d'un usage suspect, & je ne conseille à personne d'en essayer.

III. *Oreille du charme* (pl. XXIV, fig. 5, 6, 7). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite non plus, croît au pied des charmes, de la manière qu'on le voit ici, avec une tige latérale & amincie du bas. Sa couleur est d'un roux-clair, taché dans quelques endroits de jaune; mais ses feuillets sont d'un roux beaucoup plus foncé. Le chapiteau est anguleux & irrégulier, & la tige participe de cette irrégularité; sa surface est sèche, gerlée & légèrement écailleuse. Sa chair n'est pas parfaitement blanche, & se ressent de la couleur dominante. Ses feuillets sont minces & de longueur inégale. Du reste, cette plante n'a pas de saveur désagréable, & n'annonce pas non plus des qualités suspectes. Donnée aux animaux, elle ne les incommode pas, & je crois qu'elle n'est pas d'un usage mal-faisant.

G E N R E V I I I.

Champignon.

LE CHAMPIGNON proprement dit, est un genre de plante fongueuse & à chapiteau, de consistance de chair plus ou moins ferme, qui s'élève perpendiculairement de terre ou de quelqu'autre corps, & résultant principalement d'un chapiteau & d'une tige qui représentent ou la garde d'une épée, ou un parasol, ou un entonnoir.

Les plantes de ce genre diffèrent principalement de celles qui les précèdent, en ce qu'elles ne croissent pas dans une direction horizontale, ne deviennent point ligneuses par vétusté, & ne sont point en général parasites ni attachés aux arbres à la manière des agarics.

On peut distinguer généralement les champignons en deux ordres principaux; en incomplets, qui forment le plus petit nombre, & en complets. Les incomplets sont ceux qui n'ont à peu-près que la moitié d'un chapiteau; ils donnent lieu à deux familles, qui sont les *Demi-champignons feuilletés* ou *Oreilles de terre*, & les *Demi-champignons poreux* ou *Coquillers*; toutes plantes en général de bonne qualité, à l'exception d'une seule espèce.

Les champignons complets sont de deux sortes principales, ou à tige latérale, ou à tige centrale. Ceux à tige latérale, plantes vulgairement connues sous le nom d'*Escudardes* ou d'*Escoudardes*, donnent lieu à trois familles, sous les noms d'*Escudardes-savattes* ou de *France*, d'*Escudardes-bisfre* ou d'*Allemagne*. & d'*Escudardes-couleuvre*; familles à espèces de qualité diverse.

Les champignons à tige centrale, c'est-à-dire, ceux qui portent principalement le nom de *champignons*, & que la nature a singulièrement multipliés, sont de six sortes principales, à raison de la structure de la partie inférieure de leur chapiteau, papillée, c'est-à-dire, hérissée de papilles dans les uns, à nervures ramifiées & comme veinées dans d'autres, dentelée dans certains, feuilletée dans le plus grand nombre, poreuse dans d'autres, & enfin toute unie dans certains. Les papillés n'offrent qu'une famille, composée en général de plantes de bonne qualité, mises ici sous leur nom vulgaire & connu de *Chevrettes* ou *Chevrotines*; les veinés ou à nervures en fournissent un autre sous leur nom ordinaire de *Girandets* ou *Girolles*, plantes encore de bonne qualité; les dentelés un autre sous le même nom; plantes également bonnes à manger. Quant aux champignons feuilletés, c'est-à-dire, à lames exactement rayonnées autour de la tige, & dont on a déjà vu un aperçu de leurs divisions, ils donnent lieu à soixante familles, dont il y en a cinquante-deux pour les champignons simples ou nus, & huit pour ceux qui sont revêtus de quelque partie accessoire ou d'apparat.

Sur les cinquante-deux familles de champignons simples

ou nus, il y en a douze pour les champignons de forme absolument irrégulière, six pour ceux dont le chapiteau & la tige sont peu réguliers, & trente-quatre pour ceux qui sont de forme exactement régulière, qu'ils soient déformés ou non. On trouve les douze premières sous les noms de *Grandes giroles* ou *d'Oreilles des briffons*, de *Jumeaux*, de *Bassets à crochet*, de *Pigeonniers*, de *Chevilles en clou*, de *Chevilles en coin*, de *Clous de charette* ou de *Gros clous*, de *Pieds-bots*, de *Bossillons bulbuleux*, de *Sauvages nivelleurs*, de *Retrouffés* & de *Champignons d'ivoire*; plantes de qualité diverse, mais en général analogue dans chaque famille; les six autres, sous les noms de *Bassets creux*, de *Soucoupes peau-douce* ou de *liège*, de *Entonnoirs mous*, de *Entonnoirs fermes*, de *Poirrés laiteux*, & de *Poirrés secs* ou *sans lait*; champignons encore de qualité mélangée, mais dont le plus grand nombre est de nature indigeste & d'un usage peu sûr en général; & les trente-quatre autres, sous les noms de *Plateaux queue torse*, de *Plateaux tigeunie*, de *Rougeoles juteuses*, de *Champignons d'épice*, ou *Monte-au-nez*, de *Soyeux tors*, de *Feuilletés faucilleurs*, de *Glaireux*, de *Oreillers peau douce*, de *Calotins des arbres*, de *Calotins des bois* ou *de terre*, de *Moufferons tête ronde*, de *Jambiers*, de *Peauciers-Parassols*, de *peauciers-quenouilles*, de *Perchés à pivot* ou *Cotonneux*, de *Moufferons d'eau* ou *Petits chapeaux*, de *Moufferons godaille des prés*, de *Moufferons godaille des bois*, de *Petits clous dorés*, de *Têtes d'épingle*, de *Serpentins solitaires*, de *Serpentins en famille*, de *Mammelons plateaux*, de *Mammelonnés blancs*, de *Mammelonnés pâles*, de *Mammelonnés foncés*, de *Mammelonnés gris*, de *Mammelles de chair* ou *Grosses mammelles*, de *Mammelons carnés de Vaillant*, de *Mammelons* ou *Boutons de couleur*, de *Bonnets perchés* ou *de la Liberté*, de *Éteignoirs secs*, de *Éteignoirs d'eau* ou *d'Hydrophores*, & de *Encriers farineux*; plantes de qualité diverse, mais dont les plus suspectes pour l'usage, sont celles en général qui croissent en touffe ou en famille.

Sur les huit familles de champignons feuilletés qui restent, & complétant le nombre de soixante, c'est-à-dire, parmi

les champignons garnis, ou avec appareil de parties accessoires, il y a sept familles dont les plantes sont à surface sèche, & en général de bonne qualité, à l'exception de celles qui sont en touffe; & une dont les plantes sont à surface humide, & à pied bulbeux; plantes dont l'usage en général est le plus à redouter. On trouve les sept premières sous les noms d'*Encriers à pleurs* ou de *Bouteilles à l'encre*, d'*Encriers secs* ou de *Champignons de couche* ou d'*Envinés*, de *Coulemelles de terre*, de *Coulemelles des arbres*, de *Fuseaux à collet* ou à *ruban*, de *Petits collets solitaires*, de *Petits collets en famille*; & la huitième, sous le titre de *Bulbeux*, dont il y a sept divisions; les *Bulbeux nus*, les *Bulbeux à collet*, les *Bulbeux décoiffés sans collet* & à *collet*, les *Bulbeux en coque* & *sans collet*, les *Bulbeux en coque* & à *collet*, & les *Bulbeux mouchetés*.

Quant aux champignons poreux, ordre de plantes un peu moins nombreux que celui qui le précède, ils sont de deux sortes principales; ou à une seule substance, ou à deux distinctes & facilement séparables. Les premiers donnent lieu à une famille, qui est celle des *Polypores*, plantes de très-bonne qualité & fort recherchées pour l'usage. Les autres connus vulgairement & génériquement sous le nom de *Cèpes* ou *Potirons*, donnent lieu à six familles, sous les noms de *Cèpes francs*, de *Cèpes mouffeux*, qui sont de quatre sortes, les *Mouffeux fins* ou *satins*, les *Mouffeux marbrés*, les *Mouffeux mouchetés*, & les *Mouffeux éraillés*; de *Cèpes en toupie* ou de *Potirons*, de *Cèpes à tige en fuseau* ou *Fonges*, de *Cèpes pineaux* dits *gâteaux de loup*, & de *Cèpes chevillers* ou à *tige en cheville*; familles de plantes en général d'un usage suspect, dont la première n'offre que des espèces de bonne qualité, ainsi qu'une partie de la deuxième, mais dont les quatre dernières exigent des connoissances & beaucoup d'attention pour en faire usage.

Quant aux champignons à surface inférieure unie, classe très-peu nombreuse, ils donnent lieu à une seule famille, qui est celle des *Champignons sur champignon*.

F A M I L L E 20.

Demi-champignons feuilletés ou Oreilles de terre.

LES plantes de cette famille se font remarquer par leur chapiteau incomplet en forme d'éventail ou d'un entonnoir qui seroit coupé perpendiculairement, par leur disposition à croître en général en touffe & au pied des arbres, & par leurs bonnes qualités, une seule espèce exceptée. On en distingue six principales, qui sont le *Demi-entonnoir*, la *Raquette blanche*, la *Chair de Bavière*, la *Peuplière brune*, la *Pétoncle en famille* & la *Corne d'abondance*.

I. Le *Demi-entonnoir* (pl. XXV, fig. 1, 2; & *Synonymie des espèces*, n.º 184). Cette espèce, que Micheli a fait connoître, croît ici dans le parc de Saint-Maur, où on la trouve en automne, après des pluies douces. Elle a de trois à quatre pouces de hauteur sur autant d'étendue : elle est d'un blanc cendré; mais cette couleur lui vient d'une fleur en manière de poussière blanchâtre qui le couvre, & qu'on enlève facilement en passant le doigt dessus, & alors sa couleur est paillée ou lavée de chair. Cette plante est un peu ferme & sèche; sa chair qui est blanche, n'a du côté des bords, qu'environ une ligne d'épaisseur, mais elle est plus épaisse vers le centre. Ses feuilletés sont fins, très-ferrés, inégaux en longueur, d'une substance particulière, & se perdent en nervures fines sur le prolongement de substance qui lui tient lieu de tige.

Toute la plante a une saveur désagréable & rebutante. Donnée à la dose d'une seule mêlée dans de la pâtée à un chien, l'animal s'est plaint, a eu le ventre gonflé, n'a rien voulu prendre de toute la journée, mais il n'en est pas mort. Cet essai est plus que suffisant pour en faire éviter l'usage.

II. La *Raquette blanche* (pl. XXVI, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.º 37). Cette espèce, que Lécuse a fait connoître le premier, & dont Sterbeeck, Battara & Micheli ont fait mention, est remarquable par sa forme ovale allongée,

ou de petite tétine blanche, quand elle est naissante, *fig. 1*; ce qui lui a fait donner en Italie différens noms, tels que ceux de *mammola*, de *sardinella* & autres, suivant les rapports de forme ou de qualité qu'on a cru trouver entre cette plante & la mamelle qui fournit le lait, ou la sardine dont on se régale, &c. mais lorsqu'elle est étalée, elle prend la forme à peu-près d'un éventail, comme on le voit, *fig. 2*. Sa substance est blanche, ferme, ses feuillettes entremêlées de quarts & de moitié de feuillettes; sa couleur d'un beau blanc de lait.

Cette plante est petite, n'ayant pas plus de trois pouces dans son entier développement; mais elle est très recherchée pour l'usage, sur-tout dans les pays où elle est abondante, comme en Hongrie & en Italie.

III. *Chair de Bavière* (*pl. XXVI, fig. 3, 4*; & *Synon. des espèces, n.º 332*). Cette espèce, que Schaeffer & Batsch ont fait connoître, & dont on emprunte la figure, est par-dessus d'une belle couleur de chair, avec des feuillettes qui en participent, sans avoir la teinte rose aussi forte. La chair en est blanche, ferme, cassante & très-épaisse; les feuillettes hauts & un peu écartés les uns des autres, viennent mourir en nervures sur le prolongement de substance qui lui sert de tige. Toute la plante est très-bonne à manger, & on en fait beaucoup usage en Allemagne. On la trouve sur-tout en Bavière.

IV. *Peuplière brune* (*pl. XXVII, fig. 1, 2*; & *Synon. des espèces, n.º 36*). Cette espèce, qui croît au pied des peupliers, des chênes, &c. mais par terre & sur le tan, prend à peu-près le ton de couleur que lui donnent ces différens arbres ou substances; celle-ci a été trouvée sur du tan. Elle est d'une substance sèche, ferme, de couleur grisée mêlée de roux, ou plutôt couleur de noisette: elle est généralement par-tout de ce ton de couleur, mais les feuillettes sont blanches. Cette espèce croît encore sur les débris d'écorce de noyer, & on lui donne alors dans quelques provinces le nom de *chabanes*, comme pour dire sans doute cornes ou

oreilles de chat ; elle s'élève perpendiculairement comme tous les champignons, & s'étale en éventail. La partie feuilletée est composée de feuillets inégaux en longueur.

La chair de ce champignon est blanche & ferme, & son usage n'en est point malfaisant ; au contraire, elle est très-bonne à manger, comme je m'en suis convaincu moi-même. Cette plante varie beaucoup pour le ton de couleur : on en trouve qui sont toutes blanches, sur-tout en naissant.

V. *Pétoncle en famille* (pl. XXVII, fig. 3 ; & Syn. des espèces, n.º 126, e). Cette espèce que Batelli a fait connoître, ou du moins dont celle qu'il désigne sous le titre d'*agaricus depluens*, approche le plus, diffère des plantes de la sixième famille ou petites pétoncles dont on a parlé, par son tissu charnu, par la disposition de ses feuillets qui ne sont pas les mêmes, par celle de toute la plante qui croît en touffe & par terre, & par ses qualités. Elle est blanche, avec des feuillets couleur de chair ou rose & petite, ses coquilles n'ayant pas plus d'un demi-pouce d'étendue ; ses feuillets sont rayonnés, mais un peu veinés ou ramifiés vers les bords du chapiteau.

Cette plante donnée à poignée aux animaux, ne les incommode point, & n'a rien d'ailleurs qui annonce des qualités suspectes, ayant une saveur à peu-près de champignon, & étant dévorée promptement par les vers. Sa substance a environ une ligne & demie d'épaisseur.

VI. *Corne d'abondance* (pl. XXVIII, fig. 1, 2, 3 ; & Syn. des espèces, n.ºs 36 & 253). Cette espèce, qu'on ne voit que vaguement indiquée par les auteurs, croît au pied des chênes, au printemps & en automne. D'abord toute blanche, elle prend bientôt une teinte de couleur veau fauve, mais ses feuillets restent blancs. Sa chair est blanche, ferme & cassante. Ses feuillets de longueur inégale, se terminent en nervures sur les prolongemens en forme de tige. On voit un exemple dans cette plante, de la disposition qu'elle a à affecter la forme d'un entonnoir. Elle a une saveur de champignon ordinaire, & ne nuit en aucune manière aux animaux, auxquels on en a donné par poignées, mêlée avec de la viande.

On la trouve dans les bois des environs de Paris, sur-tout dans la forêt de Senard.

C'est à cette famille qu'on doit rapporter celle qu'a indiquée Micheli, & qu'on trouve au pied du fureau, qui est blanche & délicieuse, de l'aveu de tous les amateurs de champignons; & qui est mise sous le nom de *surcantier* dans la Synonymie des espèces, n.º 253. On en trouve au pied de presque tous les arbres, qui leur communiquent la teinte de couleur de leurs racines ou du débris de leurs écorces.

F A M I L L E 21.

Demi-champignons poreux ou Polypores coquillers.

LES plantes de cette famille sont très-remarquables par le nombre de leurs chapiteaux, disposés sur un seul pied en manière de coquilles posées les unes sur les autres, mais sans se toucher, & sur-tout par la grandeur & le poids de ces plantes, qui est quelquefois au-delà de quarante livres, une seule pouvant suffire pour le repas de la plus nombreuse famille. C'est vraisemblablement sur un champignon de cette sorte, que fut gravée cette inscription latine dont parle l'histoire, & qu'un peuple barbare apporta en hommage & en triomphe à Trajan. Je n'en connois que de deux sortes, qui ne diffèrent même entr'elles que par la disposition différente de leurs coquilles, & par le ton de couleur, & qu'on trouve ici sous les noms de *Coquiller en bouquet*, & de *Coquiller en plateau*.

I. *Coquiller en bouquet* (*pl. XXIX, fig. 1, 2; & Synon. des espèces, n.º 12. d*). Cette plante que plusieurs auteurs ont fait connoître, & dont Barrelier & Schaeffer ont donné de bonnes figures, croît dans la forêt de Fontainebleau, au pied des chênes. Une de celles que nous y avons cueillies, & dont on voit ici la figure, pesoit au moins huit ou dix livres; elle représente un petit buisson garni de coquilles. Celle-ci avoit environ cinquante coquilles sur le même pied, & pouvoit avoir un pied d'étendue ou de largeur, sur un pied de hauteur. La couleur du dessus est d'un gris roufflet,

tirant

tirant sur le brun plombé, & le dessous parfaitement blanc. Toute la plante est d'une substance homogène ; la chair en est très - blanche , ferme & cassante. Le dessous des coquilles paroît piqué à l'épingle & criblé de petits pores qui ne sont pas profonds, mais qui sont très - sensibles.

Cette plante a beaucoup de chair, une saveur & une odeur agréables de champignon; elle est aussi de très-bonne qualité, & bien loin d'incommoder ou d'être lourde sur l'estomac, elle semble rendre plus légers ceux qui s'en régalerent.

II. *Coquiller en plateau* (*pl. XXX, fig. 1, 2, 3, 4; & Syn. des espèces, n.º 12. a*). Cette espèce que Bock a fait principalement connoître, & qu'il comparoit, au coup-d'œil, aux intestins d'un veau, dont elle représente à peu - près les circonvolutions, comme on le voit, *fig. 1*, ne diffère de la précédente, qu'en ce que cette première est à branches ou ramifiée & haute, & que celle-ci est beaucoup plus basse, sans branchages, & composée uniquement de coquilles plus ou moins allongées, partant toutes d'un centre commun, *fig. 2*, & couchées comme des tuiles les unes sur les autres, sans se toucher. En effet, celle-ci, quoique beaucoup plus considérable que l'autre, soit pour le poids, soit pour le nombre de coquilles ou chapeaux, quoique beaucoup plus étendue en largeur, puisqu'elle en avoit un pied & demi, n'avoit au plus qu'un demi-pied de hauteur. D'ailleurs, la couleur, soit du dessus, soit de la partie inférieure des chapiteaux, la chair, la consistance, sont les mêmes, ainsi que leurs qualités, l'une & l'autre offrant un aliment sain, abondant & agréable. La figure qu'on voit ici, *fig. 1, 2*, représente la plante réduite à peu-près à un cinquième de son volume, puisqu'elle avoit un pied & demi d'étendue, sur près de cinq pieds de circonférence; & pesoit de vingt-six à vingt-sept livres. Elle fut trouvée en 1784, en automne, au pied d'un chêne, dans les bois d'Ormesson près de Paris. Elle est d'aussi bonne qualité que l'autre, & on la mange en fricassée de poulet, c'est-à-dire, après l'avoir passée à l'eau bouillante, cuite dans le beurre avec l'allainement ordinaire.

Escudardes-savatelles ou de France.

LES plantes de cette famille se font remarquer par leur couleur rembrunie ou noire, & semblable à celle de la truffe ordinaire, par leur consistance sèche & ferme, par leur forme très-irrégulière, représentant un ovale semblable à peu-près à une semelle de soulier ou savatte, d'où vient leur nom de *savatelle*, & par leur tige de même irrégularité, attachée latéralement vers le milieu de cet ovale ou écu, qui semble poussé ou dardé horizontalement, d'où vient celui d'*escudarde* qu'on leur donne dans quelques provinces. Elles paroissent particulières à la France, où on les trouve principalement dans le bas Languedoc, dans l'Anjou, l'Angoumois, & aux environs d'Orléans. Celles qui portent plus particulièrement le nom de *savatelles*, sont de deux sortes principales, les unes poreuses, les autres épineuses. Celles qui sont poreuses sont encore de deux espèces; les unes à surface chagrinée & semblables à celle de la truffe noire, les autres à surface unie & semblables à un cuir; d'où résultent trois espèces principales, mises ici sous les noms de *savatelle-truffe*, de *savatelle-cuir* & de *savatelle-épine*.

1. *Savatelle-truffe* (pl. XXXI, fig. 1, 2, 3). Cette espèce que je ne trouve décrite nulle part, se manifeste sur-tout par une surface chagrinée ou grenue, semblable à celle de la truffe noire, dont elle a d'ailleurs la couleur, le goût & le parfum, & par une petite taille, n'ayant guere plus de deux à trois ponces de hauteur sur autant d'étendue. La partie inférieure du chapiteau est poreuse & blanche, mais elle prend enfin une légère teinte rouille par vétusté. La tige, qui est posée latéralement, & vers le milieu de l'ovale, est blanche, pleine, & de même substance que celle du chapiteau.

Toute la plante est d'une seule substance homogène, intérieurement blanche, ferme, cassante & de bon goût; aussi est-elle fort recherchée pour l'usage, & n'incommode point. J'en ai mangé en fricassée de poulet, & je l'ai trouvée très-bonne.

Elle se trouve dans l'Angoumois aux environs d'Angers, ainsi que dans le bas Languedoc.

II. *Savatelle-cuir* (pl. XXXI, fig. 4). Cette espèce, dont les auteurs à ma connoissance n'ont pas fait mention non plus, diffère de la précédente par sa taille beaucoup plus forte, portant ordinairement quatre à cinq pouces de hauteur & d'étendue, par son tissu un peu plus coriace, & par sa surface qui est unie; elle est encore beaucoup plus difforme que l'autre; d'ailleurs, tout le reste est de même, étant également poreuse, brune dessus, blanchâtre dessous, & ayant une tige dans la même position, mais plus irrégulière que l'autre. Elle n'est pas aussi délicate: on la mange apprêtée de la même manière, & à l'huile, avec l'assaisonnement ordinaire; elle n'est point malfaisante.

III. *Savatelle-épine* (pl. XXXII, fig. 1, 2). Cette espèce que je ne trouve point décrite non plus, diffère des précédentes, en ce que la couleur brune ou olivâtre n'est point celle de la partie supérieure du chapiteau, mais celle de la partie inférieure, tandis que le dessus est d'un roux blanchâtre, ce qui est l'opposé des autres; & en ce que la partie inférieure du chapiteau n'est point poreuse, mais épineuse, comme on le voit fig. 2. D'ailleurs, la tige est également blanche, latérale & irrégulière, la substance également homogène; mais la surface du chapiteau est plus sillonnée, plus ridée; la chair n'en est pas aussi blanche, & les qualités n'en sont pas non plus les mêmes, celle-ci étant d'un usage très-malfaisant; ce à quoi il est très-essentiel de faire attention, lorsqu'on veut faire l'emploi de ces plantes. Ces trois espèces croissent par terre & au pied des arbres dans quelques provinces de France, sur-tout dans le bas Languedoc; on en trouve aussi dans la forêt d'Orléans, près de Chambord.

F A M I L L E 23.

Escudardes-bistre ou d'Allemagne.

LES plantes de cette famille diffèrent des précédentes par

leur couleur comme enfumée, par leur tige qui n'est point implantée sur les bords du chapiteau, mais éloignée du centre, par leur forme d'un ovale plus régulier, par leur tige cylindrique, & par leur substance charnue & comme subéreuse; ce qui se manifeste principalement à la tige, qui devient sèche & presque ligneuse. Batsch en a fait connoître de deux sortes, dont l'une est papillée, l'autre feuilletée, & qu'on trouve ici sous les noms d'*escudarde tigrée*, d'*escudarde ombrée* ou *terre d'ombre*; Buxbaum & Micheli, une troisième petite, qu'on trouve ici sous celui d'*escudarde cure-oreille*.

I. *Escudarde tigrée* (pl. XXXIII, fig. 1; & *Synon. des espèces*, n.º 70, c. 1, 2). Cette espèce se fait remarquer par ses taches brunes, sur un fond de couleur jaune sale ou foncé: sa surface inférieure est revêtue de papilles. La plante est forte d'environ quatre à cinq pouces d'un bout de l'ovale à l'autre. La tige qui est cylindrique & un peu en crochet, peut avoir cette hauteur. Cette espèce qu'il faut distinguer des chevrettes à écailles, avec lesquelles elle paroît avoir été confondue, n'est point donnée, avec raison, pour bonne à manger; d'ailleurs, elle est sèche & coriace.

II. *Escudarde ombrée*, ou *terre d'ombre* (pl. XXXII, fig. 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.º 382). Cette espèce diffère de la précédente par la disposition de sa partie inférieure qui est feuilletée, & par sa tige noire; d'ailleurs, la substance est la même ainsi que les qualités: ses feuilletés qui sont blanchâtres ou lavés de la couleur du dessus, qui est celle de terre d'ombre, sont un peu écartés les uns des autres, grands & de longueur inégale. Cette espèce croît aux environs d'Iena, en Allemagne.

III. *Escudarde cure-oreille* (pl. XXVII, fig. 4; & *Synon. des espèces*, n.º 70, g. 2). Cette petite espèce indiquée par Buxbaum, & qui croît sur la pomme de pin qui se gâte, n'est remarquable que par sa petitesse & sa substance sèche & presque subéreuse. Il y en a de deux sortes, l'une qui est unie & couleur de buis, l'autre hérissée: c'est celle qu'on voit ici.

FAMILLE 24.

Escudardes-couleurve.

Les plantes de cette famille diffèrent de celles de la précédente, en ce que le tissu de la substance de celles-ci n'est pas aussi ferme que les leurs, ni homogène, mais résultant de deux distinctes & séparables, & en ce que leur surface jaunâtre est comme salie par des taches de différentes couleurs. On n'en connoît qu'une espèce mise ici sous le nom d'*escudarde-couleurve*.

Escudarde-couleurve (pl. XXXIII, fig. 1, 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.º 70, f). Cette espèce que Loësel, Sterbeeck, Micheli & M. Bergeret ont fait connoître, mais dont ce dernier a donné une très-bonne figure, qui est celle qu'on voit ici, bien supérieure à celle de Sterbeeck, se fait remarquer par les taches plus ou moins brunes sur un fond lavé de rouge & de jaune, par sa chair jaunâtre, & par la substance de ses papilles facilement séparables du reste de la substance du chapiteau. Ces papilles sont brunes, & la chair qui les nourrit est d'un gris de cendre lavée; la tige placée latéralement est de la même couleur que celle du chapiteau. Cette plante, suivant la remarque juste de Loësel & de Sterbeeck, est d'un usage suspect; & en effet elle a tous les caractères capables de la faire rejeter.

FAMILLE 25.

Chevrettes ou Chevrotines.

Les plantes de cette famille, qu'on appelle vulgairement en France *chevrettes* ou *chevrotines*, terme qui répond à celui de *capreolini*, sous lequel les anciens botanistes d'Allemagne les ont désignées, sont ainsi nommées à cause de leur tige, formée dans la plupart, comme en manière de pied de chèvre, c'est-à-dire, amincie du bas. Elles sont remarquables par la disposition de la partie inférieure de leur chapiteau, toute hérissée de pointes ou papilles semblables à celles d'une langue

de chat ou d'un palais de bœuf, par leur substance homogène, sèche, blanche, cassante & de très-bonne qualité. Elles forment la ligne de séparation, ou plutôt l'échelon du passage des champignons agarics aux vrais champignons, quelques individus d'une des espèces de cette famille ayant quelquefois la tige un peu sur le côté. On en connoît trois espèces principales: l'une dont la surface supérieure du chapiteau est unie; l'autre, dont la même surface est marquée d'élevures de peau qui la rendent écailleuse; & une troisième qui vient en touffe de trois ou quatre. On les trouve ici sous les noms de *chevrette* ou *chevrotine-chamois*, de *chevrette écailleuse*, ou de *grande chevrette*, & de *petit fouet épineux*.

1. *Chevrotine-chamois* (pl. XXXV, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.º 70, c. 1). Cette espèce, qui est la plus commune en France, se trouve dans les bois aux mois d'octobre & de novembre; elle y croît souvent en très-grande quantité. On en voit quelquefois des traînées, sur-tout dans le parc de Meudon, qui s'étendent souvent très-loin, & qui font sur terre à peu-près l'effet de la voie lactée dans le ciel. On la trouve encore en abondance dans les bois d'Ormesson, à Grosbois, &c. On ne peut pas s'y méprendre à sa belle couleur de chamois, à son abondance, venant presque toujours en grande quantité, & sur-tout à la disposition de la partie inférieure de son chapiteau, hérissée de pointes, comme on le voit ici, fig. 2. Cette partie est ordinairement d'une couleur plus foncée que le reste de la plante, celle de la tige est beaucoup plus pâle. Cette plante est d'une forme irrégulière, ayant une tige taillée en effet à peu-près en manière de pied de chèvre, & ses bords comme festonnés ou languetés; elle est d'une seule substance: sa chair est blanche, sèche, ferme & de bon goût de champignon. Les plus fortes n'ont pas plus de quatre pouces d'étendue, & elles sont ordinairement de deux à trois pouces. Cette plante se conserve très-bien, & même mieux que la plupart des champignons de bonne qualité, non à raison de sa chair qui est à peu-près la même, mais parce que croissant tard

dans ces climats & lorsqu'il commence à faire froid, elles sont moins sujettes aux attaques des vers, dont la ponte des œufs a lieu principalement en été.

Cette espèce est de très-bonne qualité. La cuisson dans l'eau paroît nécessaire pour les ramollir, étant de substance un peu ferme : mangée, même en quantité, je ne connois pas d'observation qui prouve qu'elle ait incommodé personne. Il n'y a rien à ôter pour les préparer; on les coupe par morceaux; on les fait revenir un peu dans l'eau bouillante, & on les fricasse avec du beurre, du persil, du poivre, du sel, &c. Mais l'expérience m'a prouvé qu'après les avoir passées à l'eau bouillante, la meilleure manière de les apprêter, c'est de les faire cuire, sans les essuyer, à la graisse & au bouillon; elles sont meilleures qu'avec le beurre, avec lequel elles sont toujours un peu coriaces: étant tres-peu aqueuses par elles-mêmes, elles ont besoin d'un véhicule liquide un peu abondant.

II. *Chevrotine écaillée* ou *grande chevrette* (pl. XXXV, fig. 3; & *Synon. des espèces*, n.º 70, c. 2, 3). Cette espèce que Breyne & Haller ont fait principalement connoître, paroît plus particulière à l'Allemagne qu'ailleurs. Elle est d'abord d'un blanc qui prend bientôt une teinte brune ou de couleur bistre; sa forme est plus régulière que celle de la précédente; sa surface est couverte comme d'écaillés disposées régulièrement & qui s'enlèvent facilement. Toute la plante est plus forte & d'une forme plus régulière que la précédente. On ne doit pas la confondre avec celle de la famille 24, qui n'est pas écaillée, mais marquée de taches brunes, avec une tige latérale, & dont l'usage est très-suspect; au lieu que celle dont il est question, d'une seule substance, d'une chair blanche & ferme avec papilles blanches, est d'aussi bonne qualité que la précédente, & s'apprête de même.

III. *Le petit fouet épineux* (pl. XXXV, fig. 4). Cette espèce que je ne vois bien clairement décrite nulle part, est remarquable par sa petitesse, par ses tiges minces & alongées, & par sa manière d'être nombre de plusieurs

pieds réunis ensemble & disposés en manière de bouquet. Cette plante est peu en chair, & le peu qu'elle en a est blanche, ferme, cassante & de bon goût.

Cette espèce se trouve dans la forêt de Sénard; elle est de couleur de noisette pâle, avec des papilles & une tige blanche. Elle a une saveur de champignon ordinaire: donnée aux animaux, elle ne les incommodé point, & rien n'annonce des qualités suspectes.

F A M I L L E 26.

Girandets ou *Girolles*.

LES plantes de cette famille, ainsi nommées à *gyrare*, parce que leur chapiteau, de rond & convexe qu'il est d'abord, se creuse ensuite & change de forme dans le développement, au point qu'il semble tourner, se font remarquer en général par leur belle couleur jaune ou de chamois ou de safran, répandue par-tout, & sur-tout par leurs nervures semblables à des ramifications de vaisseaux, qui rampent sur leur surface inférieure, depuis la tige où elles se perdent & se confondent avec la substance de cette partie, jusqu'aux bords du chapiteau. Ces plantes ne sont pas en général d'un usage mal-faisant. On les trouve pour l'ordinaire dans les lieux les plus sombres des bois, où leur couleur jaune les fait remarquer. Je n'en connois que trois espèces distinctes, mises ici sous les noms de *girolle ordinaire*, de *girolle-pruinée* & de *girolle en fuseau*.

1. *Girolle ordinaire* (pl. XXVVI, fig. 1, 2, 3, 4, 5; & *Synon. des espèces*, n.º 10. a.) Cette espèce, dont presque tous les auteurs qui ont écrit sur les champignons, ont fait mention, les uns sous le nom spécifique de *chanterelle*, ainsi nommée dans le Montbéliard, à cause d'une sorte de ressemblance de cette plante avec le bec ouvert ou la tête du coq lorsqu'il chante, ce qui répond au *gallinacei* des Italiens, qui a la même signification; les autres sous celui d'*oreille de lievie*, à cause de sa forme qui en approche, &c. est remarquable par sa belle couleur jaune d'or ou fleur de capucine, & par la disposition de son chapiteau frisé, langueté, & disposé par les bords

bords à peu-près comme les feuilles d'endive. Lorsque ce champignon n'est que naissant, il a la forme d'un petit moufferon à tête ronde, *fig. 1.* Ce bouton s'aplatit ensuite, se creuse, s'étale, & dans son développement prend la forme qu'on voit ici, *fig. 5.* Toute la plante, qui s'élève jusqu'à deux ou trois pouces, est d'une seule substance, dont la chair est blanche, sèche, cassante, & d'une saveur de champignon, mais un peu piquante. La surface supérieure est unie & couverte d'une pellicule fine : les nervures qui prennent naissance de la tige, se bifurquent & se ramifient enfin du côté des bords; elles ressemblent à de petits cordons d'environ un quart de ligne d'épaisseur & sont de même substance du reste de la plante. La tige est cylindrique, pleine, & une continuité de la substance du chapiteau. Cette espèce est de très-bonne qualité pour l'usage. Après l'avoir lavée & épluchée, on la coupe par morceaux, & on l'apprête comme les précédentes en fricassée de poulet; elle n'incommode point. On la trouve par-tout dans les bois, sur-tout à celui du Rincy près de Paris, où elle croît en abondance. On la connoît en France sous différens noms, qui expriment ou ses bonnes qualités ou sa manière d'être particulière, tels que ceux de *gérille*, qui tourne de *gingoule*, comme pour dire plante naissant pour le palais (*gula*); *escraville* pour *escaville* ou *esca villa*, nourriture du village, *caffine* de *caffè*, ancien mot gaulois, qui signifie cliène, parce qu'on la trouve communément au pied de cet arbre; enfin, on l'appelle encore *chevrille*, *chevrette*, *jeaunclet*, c'est-à-dire, du même nom que les espèces de la famille précédente, à cause de la forme ou de la couleur qui est à peu-près la même. Vaillant & Schaeffer en ont donné de bonnes figures.

Elle est sujette à varier de deux manières principales; tantôt elle n'est que grise ou d'un blanc lavé de jaune, & parvenant difficilement à maturité, comme dans la *figure 4*; tantôt sa couleur est d'un roux tendre par-tout, comme dans la *fig. 5.* Il semble que ce sont des girolles avortées ou auxquelles il manque une portion suffisante du principe colorant

& piquant, car celles-ci ne piquent pas la langue lorsqu'on les goûte; elles sont plutôt fades & aqueuses, & il seroit possible que dans un état d'altération elles fussent d'un usage nuisible; ce qui justifieroit alors ce qui est rapporté dans un ouvrage de Gleditsch (a), qui dit qu'on a observé en Allemagne des accidens causés par cette espèce. Dans la vue de m'en assurer, je fus très-soigneux de faire des expériences sur les animaux avec ces deux variétés que j'avois trouvées en assez grande quantité; mais à quelque dose qu'elles aient été données, il n'en a jamais résulté le moindre accident: d'où je conclus que cette observation peut n'être pas exacte, ce qui est assez ordinaire en fait de champignons, lorsqu'on n'est pas à portée de vérifier les rapports qu'on nous fait. Lorsque les individus de cette espèce sont bien choisis, leur usage n'est jamais suivi d'accidens; ce qui est conforme à l'affertion de Sterbeeck sur cette plante, & sur-tout au témoignage & à l'expérience de tous les peuples d'Europe, qui en font usage.

II. *Girolle - pruinée* (pl. XXXVII, fig. 1; & *Synon. des espèces*, n.° 383). Cette espèce, qu'on voit peinte au cabinet des estampes du Roi, & que Batsch a indiquée, est très-remarquable par la couleur jaune de sa tige, qui tranche sur celle du chapiteau qui est couleur de prune de monsieur; elle peut avoir deux à trois pouces de hauteur, avec un chapiteau d'un pouce environ d'étendue. Les nervures sont couvertes comme d'une farine ou fleur blanche; la tige est un peu ridée & onctueuse.

Cette espèce, dont on emprunte la figure de Batsch, de préférence à celle du cabinet, n'est pas commune en France, & annonce des qualités suspectes. Batsch en marque une autre de couleur aurore, analogue à celle-ci, & qui n'en paroît qu'une variété. (*Synonim.* n.° 384).

III. *Girolle en fuseau* (planche XXXVII, figur. 2, 3). Cette espèce que je ne vois décrite nulle part, est un petit

(a) *Methodus fungorum.*

champignon à surface sèche, roux fauve par-tout, haut de deux ou trois pouces, à nervures fines & ramifiées comme on le voit ici. Sa tige taillée en fuseau, avec un sillon au milieu, est d'une substance pleine, ferme, & d'une chair blanche.

Cette plante donnée plusieurs fois aux chiens que nous avons en expérience, crue & mêlée avec de la viande, n'a produit aucun effet sur eux, & rien n'annonce d'ailleurs des qualités suspectes.

F A M I L L E 27.

Les Dentelés.

Ces champignons, dont la disposition de la partie inférieure du chapiteau se rapproche beaucoup de celle des plantes de la famille précédente, en diffèrent néanmoins par leur couleur blanche, & par cette même disposition des feuillettes, qui ne sont pas ramifiées, mais qui imitent à peu - près les dentelures qu'on remarque à l'écorce des melons. Je n'en connois qu'une espèce, qu'on trouve ici sous le nom de *dentelée*.

La *Dentelée* (*planche XXXVII, figur. 4, 5, 6*). Cette espèce que je ne trouve décrite nulle part, est par-tout d'un beau blanc d'ivoire ou de lait, & s'élève à la hauteur de trois ou quatre pouces, avec un chapiteau à peu - près de même étendue. Sa tige renflée du bas & un peu en crochet, est pleine d'une substance moelleuse, demi - creuse, avec des parois fibreuses. Les feuillettes ou lames qui ne sont pas tout-à-fait aussi blancs que le reste de la plante, & qui sont d'un blanc sale, sont remarquables par leur disposition particulière, aucun n'allant en ligne droite du centre à la circonférence, mais en serpentant; ils sont sillonnés à leur tranche & entremêlés de lames qui les coupent & les unissent anguleusement & en serpentant; de manière que le tout ressemble aux mailles d'une dentelure, dont l'origine ou l'insertion est en forme de cercle autour de la tige. Ces feuillettes sont d'une substance différente de celle du chapiteau.

Toute la substance de ce champignon est blanche, ferme, cassante & de bon gout. Donné plusieurs fois aux animaux, il n'a jamais produit aucun effet, & je ne vois rien qui annonce des qualités suspectes. On le trouve en automne, au bois de Vincennes.

F A M I L L E 28.

Oreilles des buissons ou grandes Girolles.

LES champignons de cette famille, un peu analogues à ceux dont on vient de parler, se font remarquer par la disposition de leur chapiteau, comme tourné-à peu-près en forme d'oreille d'animal, ou langueté, ou taillé en lobes; par leur tige renflée vers le milieu, dans certains par le haut, par leur disposition à croître sur des racines de plantes épineuses dans des lieux à découvert, & sur-tout par leurs bonnes qualités, toutes les espèces étant d'un usage très-recherché, & la plupart exquises. On en distingue deux principales qu'on trouve ici sous les noms de *grande Girolle* ou d'*Oreille du houx*, & d'*Oreille de chardon*.

I. *La grande Girolle* ou *Oreille du houx* (pl. XXXVIII). Cette espèce, que je ne vois décrite nulle part, est remarquable par sa belle couleur de buis tendre, par sa taille qui porte de quatre à cinq pouces de hauteur, sur autant d'étendue au chapiteau, par sa surface sèche, unie, douce au toucher, ordinairement entr'ouverte par des gerçures, & par sa chair tendre, sèche & blanche. Le chapiteau, y compris les feuillets, a de sept à huit lignes d'épaisseur. Les feuillets sont entremêlés de petites portions de feuillets. Les plus longs viennent s'insérer à une espèce de bourlet au haut de la tige, & ne sont confondus ni avec la substance du chapiteau ni avec celle de la tige. Ils sont secs & d'une substance fragile, ordinairement cassés; ils sont de la même couleur que celle du chapiteau, mais un peu plus foncés. La tige est d'une substance sèche, blanche, ferme & fibreuse; elle n'est pas exactement cylindrique, mais un peu aplatie. Elle a environ deux pouces de diamètre à sa partie supérieure, & un pouce

du bas. Tout le champignon, d'une chair fine & délicate, a un parfum agréable & une saveur qui invite à le manger. Aussi est-il très-bon, & n'incommode point; c'est un des meilleurs qu'on connoît. On trouve ce beau champignon en automne, du côté de Champigny près de Paris, sous le houx.

II. *Oreille de chardon* (*planche XXXIX, fig. 1, 2, 3; & Synonymie des espèces, n.º 110*). Cette espèce que Magnol, parmi les botanistes, a fait connoître clairement le premier, est très-remarquable par le corps sur lequel elle croît, ne prenant jamais naissance que sur la racine pourrie du chardon-rolland, & par conséquent ne se trouvant que dans les endroits secs, pierreux, à découvert, comme dans les terrains incultes ou les friches, où l'on trouve cette espèce de chardon ordinairement. Ce n'est d'abord qu'un petit bouton arrondi & groupé, comme on le voit à ces trois figures, qui en se développant, se déjette en forme de lobes d'oreille. Cette plante est bien en chair, d'une substance blanche, sèche & cassante. Sa surface est de couleur roux-brun ou de fumée, mais les feuillettes & la tige sont blancs. De ces feuillettes, de longueur inégale, les plus longs viennent s'insérer sur la tige, mais inégalement; leur substance est distincte de celle du chapiteau; ils sont fins & bien rayonnés. La tige est ferme, quoiqu'un peu aqueuse lorsqu'on la presse. Toute la plante est d'ailleurs sèche & de bon gout.

Lorsqu'on l'enlève avec précaution, on enlève en même temps la racine du chardon-rolland, qui est, non dans un état de fraîcheur, comme Micheli l'a fait représenter, *planche 73, fig. 2*, mais telle qu'on la voit ici avec son feuillage épineux & sec, *figur. 1, 2, 3*. Les deux premières représentent le champignon tenant à la racine du chardon-rolland, & faisant corps ensemble, & la troisième le fait voir détaché de cette racine, à laquelle il ne tient que par un prolongement de substance.

Cette plante qui paroît avoir été de tout temps recherchée pour l'usage, & qui croît dans toutes les provinces de France, y porte différens noms, suivant l'idiome particulier ou l'idée

qu'on s'en fait, mais qui annoncent presque tous qu'elle est bonne à manger. On la connoît assez généralement dans les provinces septentrionales, sous les noms de *ragoule*, de *gingoule*; & dans les méridionales, sous celui de *brigoule*, *baligoule* ou *bouligoule*, tous noms dont la terminaison, qui est celle de *gula* des Latins, annonce qu'elle est bonne à manger. On l'appelle encore *corgue* dans certains endroits, mais plus généralement *orille de chardon*, sur-tout dans le Nivernois où elle est très-commune. Les Provençaux & les Languedociens en font beaucoup de cas, & la mangent apprêtée avec de l'huile, du sel, du poivre, du persil & de l'ail, qui est l'assaisonnement ordinaire des champignons, & qui a même donné son nom aux sauces semblables, qu'on y appelle, *à la brigoule*, *à la baligoule*: mais cette plante est encore meilleure en fricassée de poulet, & plus délicate que le champignon de couche. Il n'y a rien à ôter dans celle dont il est question. Tournefort & Garidels entr'autres, en ont fait l'éloge. Je n'en connois qu'une figure, qui est celle que Micheli en a donnée, & qui n'est point exacte, puisque la racine du chardon y est représentée fraîche; ce qui n'est point dans la nature, puisque rien ne confirme mieux que l'exemple de cette plante, ce que disoient les anciens au sujet des corps de la nature qui se renouvellent, *que la destruction de l'un est la reproduction de l'autre*. En effet, la racine du chardon qui porte ce champignon, est toujours dans un état de destruction ou d'altération sensible.

F A M I L L E 29.

Les Juncaux.

LES plantes de cette famille, ainsi nommées à cause de leur forme arrondie, de la disposition de leur chapiteau à être ondé, & de celle qu'ils ont de croître deux ensemble, se font remarquer par leurs tiges fortes, courtes & cylindriques, par leur chair blanche, ferme & cassante, & par leurs bonnes qualités. Elles diffèrent des précédentes, sur-tout par leur tige courte & de diamètre égal. Je n'en connois que

deux espèces, qu'on trouve ici sous le nom de *Chapeau-canelle*, & de *Nombril blanc*.

I. *Le Chapeau-canelle* (planche XL, fig. 1, 2, 3). Cette espèce, que je ne trouve décrite ni figurée nulle part, croît, comme on le voit, figure 3, au nombre de deux adossés l'un contre l'autre, dans les endroits découverts, ou au pied de quelqu'arbrisseau. Elle est de couleur de canelle clair ou de quinquina en poudre. La surface du chapiteau, qui est ondé, est sujette à se gercer finement. Ce champignon a environ deux pouces & demi de haut, & le diamètre de sa tige, qui est cylindrique, a environ un pouce, dans le fort de son épaisseur. Ses feuillettes sont blancs, fins, ferrés, de longueur inégale & rayonnés régulièrement sur la même ligne, autour & au haut de la tige.

Toute la plante, qui a sa surface sèche, a une saveur & une odeur de bon champignon. Aussi est-elle recherchée pour l'usage; elle est très-délicate & de bon goût. C'est même un des meilleurs champignons qu'on connoisse. On le trouve aux environs de Paris, près de Champigny.

II. *Le Nombril blanc* (planche XLI, figure 1, 2.) Cette espèce que je ne vois non plus bien clairement décrite nulle part, diffère de la précédente par sa couleur blanche, & surtout par la disposition de son chapiteau à se creuser en forme de nombril, c'est-à-dire, avec une protubérance au milieu, qui en a à peu-près la forme: c'est d'ailleurs la même disposition des feuillettes qui sont bien rayonnés, même taille; mais la chair de celui-ci est plus ferme & plus blanche. Il est surtout d'un blanc de lait, & aussi bon à manger que le précédent. On apprête tous ces champignons en fricassée de poulet, c'est-à-dire, comme le champignon de couche. On trouve celui-ci au même endroit que le précédent.

FAMILLE 30.

Les Bassets à crochet.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leur couleur fauve, dorée ou grise, par leur surface sèche, par

l'irrégularité de leur chapiteau & de leurs tiges basses, faisant un peu le crochet, & par leurs bonnes qualités. On en peut distinguer cinq espèces, qu'on trouve ici sous les noms de *Pain de vache*, de *Champignon-lavure-de-chair*, de *Doré de Rouergue*, de *Tortue* ou de *Bonclier*, & de *Manchettes grises*.

I. *Le Pain de vache* (planche XLII, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.º 207). Cette espèce, qui paroît avoir été désignée par Micheli, est d'une belle couleur sauve par-tout, mais plus foible aux feuilletts & à la tige. Ce champignon n'a guère plus d'un pouce de haut, & son chapiteau en a trois ou quatre d'étendue. Sa surface est sèche, douce au toucher, & onnée; sa chair blanche, sèche, cassante & de bon goût. Les feuilletts de longueur inégale, sont fragiles & ordinairement cassés, hauts de trois à quatre lignes, un peu épais à leur base, taillés à leur tranche, un peu endents de scie, & d'une substance distincte de celle du chapiteau. La tige est pleine & sa substance est une continuation de celle du chapiteau; elle fait un peu le crochet.

Toute la plante, qui se conserve bien, a une saveur & une odeur très-agréables. On la trouve en automne, dans les fossés des routes du bois de Boulogne. On l'appelle *Pain de vache*, parce qu'on a observé qu'elles le mangent. Ce champignon est de bonne qualité & n'incommode point.

II. *Le Champignon-lavure-de-chair* (pl. XLII, fig. 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.º 162). Cette espèce que Vaillant a fait connoître dans son *Botanicon* de Paris, est par-tout de la même couleur, c'est-à-dire de chair pâle ou lilas, généralement répandue, soit en dehors soit dans l'intérieur; sa surface est sèche, douce au toucher: ses feuilletts inégaux en longueur, sont un peu plus épais à leur base qu'à leur tranche; ils adhèrent à la tige de toute leur largeur, mais s'en détachent facilement.

Ce champignon se recoquille de plusieurs manières, & devient bientôt molasse de ferme qu'il étoit d'abord. Sa tige est moelleuse & fibreuse. Il a une saveur légèrement piquante, ne se conserve pas, étant bientôt la proie des vers, & paroît
suspect

suspect au premier coup-d'œil; cependant donné aux animaux, il ne les incommode en aucune manière.

III. *Le Doré de Rouergue* (pl. XLIII, fig. 1, 2). Cette espèce que Micheli paroît avoir indiquée vaguement parmi les jannes d'Italie, page 147, est un champignon d'une belle couleur d'or répandue par-tout. Il n'a pas plus de deux pouces de haut; mais le chapiteau qui est sillonné & langueté, en a trois ou quatre & même plus. Ses feuillets sont inégaux en longueur, mais bien rayonnés & sur la même ligne au haut & autour de la tige: ces feuillets sont grands & un peu écartés les uns des autres. La tige est de substance fibreuse, & n'est pas cylindrique.

Ce champignon est bien en chair, a la saveur & l'odeur des champignons de bonne qualité. On le trouve principalement dans le bas Languedoc & dans le Rouergue, où l'on en fait usage, & l'expérience a prouvé qu'il n'étoit point malfaisant.

IV. *La Tortue ou le Bouclier* (pl. XLIV, fig. 1, 2). Cette espèce que je ne vois décrite ni figurée nulle part, est un champignon dont la surface représente un ovale irrégulier horizontal, à peu-près semblable à un bouclier un peu sillonné, ou à un dos de tortue. Cette surface est sèche, d'un beau gris roufflet ou couleur de noisette tendre, & ses feuillets parfaitement blancs; sa tige non cylindrique est courte, brune & aplatie. Ses feuillets qui sont délicats, fins, ferrés & de longueur inégale, s'insèrent au haut & au tour de la tige sans y adhérer.

Cette plante dont la chair est très blanche, cassante, sèche, a l'odeur & la saveur des meilleurs champignons, & se conserve long-temps sans s'altérer. J'en ai mangé, & je l'ai trouvée bien plus fine & plus délicate que le champignon ordinaire. On la trouve en automne dans le parc de Meudon.

V. *Les Manchettes grises* (pl. XLIV, fig. 3). Cette espèce que je ne vois bien clairement décrite nulle part, est remarquable par sa couleur grise généralement répandue, & par sa disposition à croître en touffe au pied des arbres. Elle a

les chapiteaux filonnés & comme plissés en forme de manchettes. Ce champignon a peu de chair, & le peu qu'il en a est blanche; il est couvert d'une fleur qui s'enlève facilement en passant le doigt dessus. On le croiroit soyeux au premier coup-d'œil, mais il ne l'est pas. La couleur des feuillettes qui est blanche, participe de celle du chapiteau, qui les rend grisâtres. Ces feuillettes sont de longueur inégale, & les entiers s'insèrent à nu sur la tige à laquelle ils adhèrent. Ils prennent naissance les uns sur les autres, & montent deux ou trois ensemble confondus à leur base, qui est toute ridée & froncée. La tige haute d'un pouce & demi ou deux, est blanche, pleine, un peu évasée vers le haut, inégale & comme aplatie.

Toute la plante a une saveur de champignon ordinaire. Donnée crue & par poignées aux animaux, mêlée avec de la viande, elle n'a produit aucun effet sensible. On la trouve en automne dans la forêt de Sénard, au pied des arbres.

F A M I L L E 31.

Les Pigeonniers.

LES plantes de cette famille se font remarquer par leur couleur d'un blanc d'argent, par leurs tiges hautes, & sur-tout par l'irrégularité de leur chapiteau disposé à peu-près en manière d'ailes de pigeon, d'où vient leur nom. Je n'en connois que deux espèces, qui sont les *Ailes de pigeon* & le *Blanc d'argent*.

I. *Les Ailes de pigeon* (*pl. XLV, fig. 1, 2, 3; & Synon. des espèces, n.º 97*). Cette espèce que Sterbeeck a fait connoître, se fait distinguer par sa couleur blanche & par l'irrégularité de sa tige tortue & longue. Sa surface est quelquefois sèche, & quelquefois enduite d'une mucosité qui la rend luisante. Ce champignon, haut de trois, quatre & cinq pouces, a à peu-près la même étendue à son chapiteau; il n'a presque pas de chair; le peu qu'il en a est au centre, & ce sont les feuillettes qui en font presque toute l'épaisseur.

Ces feuillets hauts de trois, quatre & cinq lignes, inégaux en longueur, tendres, aqueux & cassés pour l'ordinaire, sont un peu écartés les uns des autres, d'un blanc un peu différent de celui du chapiteau, & insérés circulairement au haut de la tige sur la même ligne. Cette tige est pleine d'une moelle qui s'épuise enfin, ce qui la rend creusée ou fistuleuse dans sa maturité. Toute la plante est d'une saveur fade, & a une odeur comme spermatique.

Comme il étoit important de s'assurer si cette espèce a des effets pernicieux sur les animaux, elle a été essayée plusieurs fois sur ceux que nous avons en expérience; ils n'en n'ont point été incommodés. La seule fois que ce champignon a paru leur nuire, a été sur un chien qui étoit déjà un peu malade, & qui l'a rejeté en vomissant; d'ailleurs, il n'en a plus rien résulté. Ce champignon se trouve abondamment en automne au bois de Vincennes, sous les chênes & les bouleaux.

II, *Le Blanc d'argent* (pl. XLVI, fig. 1, 2 ; & *Synon. n.º 97*). Cette espèce, qu'on pourroit ne considérer à la rigueur que comme une variété de la précédente, en diffère néanmoins à quelques égards, ayant la tige plus droite, un peu moins d'irrégularité au chapiteau, les feuillets plus serrés, la substance plus tendre, plus aqueuse, & n'ayant ni odeur, ni saveur : il est d'ailleurs d'un blanc d'argent plus net & plus éclatant que l'autre. Ses feuillets sont taillés en bec de flûte, & toujours cassés; ils s'insèrent de même circulairement sur la même ligne autour de la tige : cette tige est molle & véreuse.

Cette plante essayée sur les animaux, ne produit aucun effet : on la trouve sur-tout dans le parc de Meudon, en automne.

F A M I L L E 32.

Chevilles en clou.

Les champignons de cette famille se distinguent par leur chapiteau ondulé, par leur tige longue taillée en cheville, ou

plutôt en clou, & par leur couleur rousse : je n'en connois qu'une espèce, qui est la *Chevillle rousse*.

Chevillle rousse (pl. XLVII, fig. 1, 2). Cette espèce que je ne trouve pas clairement décrite nulle part, est un champignon d'un roux foncé dessus & dessous avec une tige blanche, haut de trois à quatre pouces ; il est assez en chair, & cette chair est blanche. Les feuillets de longueur inégale, se réunissent en formant le cercle autour de la tige sans s'y implanter.

Toute la plante est sèche, a la tige fibreuse. Ce champignon donné aux animaux, ne les incommode point ; il n'a rien non plus qui annonce des qualités suspectes, n'ayant qu'une odeur & une saveur foibles de champignon ordinaire. On le trouve dans les bois des environs de Paris, en automne.

F A M I L L E 33.

Les Chevilles en coin.

LES champignons de cette famille diffèrent des précédens, par leur couleur qui est blanche, & sur-tout par la forme de cône renversé ou de coin qu'a leur tige, & par la disposition particulière des feuillets implantés sur cette tige. Je n'en connois qu'une espèce, qui est la *Chevillle en coin*.

La *Chevillle en coin* (pl. XLVIII, fig. 3, 4). Cette espèce, que je ne trouve pas non plus clairement décrite chez les botanistes, se fait remarquer par sa couleur blanche, généralement répandue par-tout. Ce champignon a environ trois pouces de haut, avec un chapiteau à peu-près de deux pouces & demi d'étendue ; les feuillets de longueur inégale, s'implantent sur la tige, où ils se terminent presque en nervures : cette tige est pleine.

Toute la plante est bien en chair, d'une pulpe blanche, mais elle a une odeur de terre & une saveur fade ; sa surface est tantôt sèche, tantôt humide : donnée aux animaux, elle ne les incommode point. On la trouve dans les bois des environs de Paris, en automne.

FAMILLE 34.

Les Clous de charrette ou les gros Clous.

LES champignons de cette famille se distinguent facilement des autres, par leur forme de gros clous, marquée non-seulement par la disposition de leur tête relevée inégalement au centre, mais par leurs tiges très-longues, beaucoup plus fortes du haut que du bas, & finissant en pointe : ils sont d'ailleurs en général de qualité suspecte. On en peut distinguer cinq espèces, qu'on voit ici sous les noms de *grand Clou de Meudon*, de *Clou de Senard*, de *Clou cassé*, de *Clou tête de crapaud*, & de *Chénier ventru*.

I. *Le grand Clou de Meudon* (pl. XLVIII). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, s'élève en ligne droite, à la hauteur de quatre à cinq pouces, & même plus ; son chapiteau en a trois ou quatre d'étendue, & la tige environ un de diamètre dans le fort de son épaisseur ; sa couleur est canelle foncée par-tout, jusqu'à la tige, qui, quoique blanche, est lavée de cette même couleur. La surface du chapiteau est légèrement rayée aux bords, par l'impression des feuilletés placés dessous ; sa chair en est blanche. Les feuilletés, de la même couleur du chapiteau, mais un peu plus foncée, sont de longueur inégale, comme pliés ou ridés, & formant comme des brides, taillés un peu en portion de cercle, & d'une substance différente de celle du chapiteau. La tige est pleine d'une moelle qui s'épuise en partie, & qui la rend presque fistuleuse. Toute la plante est d'une saveur & d'une odeur agréables, & se conserve sans se corrompre.

On trouve ce champignon dans le parc de Meudon, en automne. Donné à un chien, à la dose d'un entier cru, & mêlé avec de la viande, il n'a produit aucun effet sensible ; il n'a rien non plus qui annonce des qualités suspectes.

II. *Le Clou de Senard* (pl. XLVIII, fig. 2). Cette espèce, que je ne trouve pas non plus décrite, est à peu-près de la même couleur que celle de la précédente, mais moins foncée,

& n'est pas aussi grande , quoiqu'à peu-près de la même hauteur ; mais le chapiteau de celle-ci n'a pas plus d'un pouce & demi d'étendue , & la tige de trois à quatre lignes de diamètre : elle en diffère en outre par le chapiteau qui n'est point rayé aux bords , & par ses qualités ; le champignon , dont il est question ici , ayant une saveur acerbe , semblable à celle d'un fruit qui n'est pas mûr , telle que la nefle , & une odeur particulière qui approche beaucoup de celle du navet. D'ailleurs , la disposition des feuillettes , & celle de la tige , qui est moëlleuse , sont les mêmes ; mais la chair de celui-ci est un peu jaunâtre.

Ce champignon , qu'on trouve dans la forêt de Senard en automne , donné à un chien de moyenne taille l'a fait vomir & se plaindre ; une heure après cependant , l'animal s'est rétabli sans qu'on lui ait rien fait prendre. Cette expérience doit suffire pour tenir en garde contre ses effets.

III. *Le Clou cassé ou le Clou en serpent* (pl. XLIX, fig. 1, 2, 3). Cette espèce , que je ne trouve pas décrite , est couleur de violette très-pâle , ou d'un blanc sale grisâtre , avec des feuillettes & un pédicule blancs , mais légèrement lavés de cette couleur. Il s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pouces , & ressemble , pour la forme , à un gros clou de charrette courbé ou en serpent. La surface , soit du chapiteau , soit de la tige , est ordinairement entr'ouverte ou fendue , & sujette à se découper en plusieurs endroits. Les feuillettes , pour l'ordinaire blancs , prennent quelquefois une légère teinte jaune ; ils sont de longueur inégale , & leur tranche présente une surface horizontale. La tige cylindrique , quoique de diamètre inégal , est sèche , ferme & pleine d'une moëlle filandreuse.

La substance du chapiteau est de même ferme & blanche , & toute la plante a une saveur & une odeur agréables ; mais qu'on ne s'y trompe pas , c'est un champignon très-suspect pour l'usage , & qui fait exception , à cet égard , à la règle générale. Donné cru à un chien , à la dose d'une once , ce qui faisoit à peu-près la moitié d'un de ces champignons , & mêlé avec de la pâtée , l'animal l'a rejeté quelques heures

après , en vomissant , & en a été sensiblement malade toute la journée. On le trouve à l'ombre des arbres , au bois de Boulogne , en automne.

IV. *Le Clou tête de crapaud (pl. L).* Cette espèce , que je ne trouve pas non plus clairement décrite , se fait remarquer par une tête relevée en bosse , de couleur de terre brune ou grisâtre foncée , par une substance ferme , sèche & très-cassante , & ordinairement cassée en quelques endroits , sur-tout aux bords du chapiteau & aux feuilletts. Ces feuilletts sont couleur de corne transparente , & presque tous cassés naturellement , de longueur inégale. La tige qui est ferme , fibreuse ou filandreuse , & dont la substance se confond avec celle du chapiteau , est sujette à s'entr'ouvrir ou se couper longitudinalement & transversalement. Toute la plante a une odeur de terre humide. Cette espèce produit sur les animaux le même effet que l'espèce précédente , c'est-à-dire , qu'ils le rejettent en vomissant quelques heures après l'avoir pris , & en sont sensiblement affectés , abattus , refusant de manger , &c. Il est remarquable que ces deux espèces ne sont point sujettes aux attaques des vers ; j'ai fait même une expérience qui prouve qu'ils s'en éloignent : ayant mis de ces vers ou larves de mouches , qui dévoreroient d'autres champignons , dans un bocal avec ceux-ci , ils n'y ont pas mordu , & sont morts. J'ai répété plusieurs fois cette expérience sur d'autres espèces d'un usage suspect , & le résultat a été presque toujours le même. La dernière espèce dont il est question , croît dans les terres sablonneuses , sur-tout le long des bois de la Grange , aux environs de Paris.

V. *Le Chénier ventru (pl. LI, fig. 1, 2, 3, 4; & synonym. des esp. n.º 148.)* Cette espèce , que Dillen paroît avoir fait connoître le premier , & dont Schaeffer a donné la figure , est une des plus communes dans les bois des environs de Paris , sur-tout à celui de Boulogne. Elle croît tantôt isolée , & tantôt en touffe , au pied des chênes ; elle est de couleur fauve ou marron sale ; mais ses tiges sont d'une couleur plus foncée , rougeâtres , & souvent noirâtres. Sa substance est

coriace, & sujette à s'entr'ouvrir, comme celle des espèces précédentes. La tige est composée de fibres longitudinales très-coriaces, ordinairement renflée vers le milieu, & quelquefois entr'ouverte en long. Ses feuillettes sont blanchâtres, mais souvent un peu teints de la couleur dominante, & quelquefois comme tachetés de points bruns & comme grivelés; ils sont un peu hauts & écartés, de longueur inégale, & comme bridés à leur base.

Toute la plante a une odeur de bois de chêne, & une saveur de champignon qui n'est point désagréable. Donné, à plusieurs reprises, aux animaux, ce champignon ne les a jamais incommodés, & je ne lui crois pas des qualités mal-saisantes.

F A M I L L E 35.

Les Pieds-bots.

LES champignons de cette famille se distinguent des autres par leurs tiges hautes & peu droites, cylindriques, pleines, mais arrondies inégalement du bas, & un peu tournées, à peu-près en manière de pied-bot, & par leur chapiteau relevé inégalement en bossé. D'ailleurs, ces champignons ne sont pas d'une qualité bien franche; je n'en connois que trois espèces, qu'on trouve ici sous les noms de *Roux de Vincennes ravier*, de *Petit chapeau de Senard*, & de *Champignon prune de Monsieur*.

I. *Le Roux de Vincennes ravier* (pl. LII, fig. 1, 2, 3). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces. La couleur du dessus du chapiteau, est un roux mêlé ou lavé de jaune; celle de ses feuillettes est d'un roux beaucoup plus foncé, & la tige est blanche, mais comme moirée par des poils ou très-fines écailles dont elle est couverte. Toute la plante, sur-tout quand on la presse, a une odeur très-sensible de petites rayes; elle est d'ailleurs d'une substance sèche & assez ferme; ses feuillettes, de longueur inégale, sont très-fines & très-ferrés, & s'insèrent circulairement autour & au haut de la tige, qui est

est un peu renflée à cette partie. Cette tige est remplie d'une moelle qui finit par s'épuiser. Toute la plante est d'ailleurs bien en chair, & cette chair est blanche. On trouve ce champignon en automne, à l'ombre, sur-tout au bois de Vincennes.

Comme il me paroïssoit ne pas avoir tous les caractères des champignons de bonne qualité, il a été essayé plusieurs fois, sans produire d'abord aucun effet; mais un chien, celui que nous appellions *galafie*, & qui en avoit beaucoup mangé, en fut malade, mais sans le rejeter & sans aucune évacuation: il finit par se rétablir bientôt, d'où l'on peut conclure que cette espèce n'est pas d'un usage sûr.

II. *Le Petit chapeau de Senard* (pl. LIII, fig. 1). Ce champignon, que je ne trouve point décrit, haut de trois à quatre pouces, a le dessus couleur de marron, avec des feuillets blancs & une tige lavée d'une couleur grise, qui marque sur-tout au bas. Ses feuillets un peu hauts, écartés, taillés en portions de cercle, sont entremêlés de demi-feuillets placés régulièrement entre deux petites portions de feuillets, & s'insèrent régulièrement autour & au haut de la tige, où ils forment comme un filon entr'eux & la tige, qui a environ deux à trois lignes de diamètre.

Ce champignon, qu'on trouve dans la forêt de Senard, en automne, donné aux animaux, paraît les rendre plus tristes, mais ne cause d'ailleurs aucun accident.

III. *Le Champignon Prune de Monsieur* (pl. LIII, fig. 2; & *Synon. des sp. n.º 161*). C'est une espèce que Vaillant nous semble avoir indiquée le premier, croît en touffe & au nombre de deux ou trois ensemble, dans les bois, sur-tout à Senard. La couleur du chapiteau est brune ou puce, tirant sur le violet éteint & rembruni, c'est-à-dire, prune-de-Monsieur. Ce chapiteau est finement gercé à sa surface, sur-tout au centre, & il a en outre, comme une fleur d'un gris blanc qui le couvre. Ses feuillets sont blancs, entremêlés de grandes & de petites portions de feuillets, & échancrés à leur insertion vers la tige, où ils forment le filon. La tige

cylindrique, mais un peu courbée ou torse, est comme écaillée, par l'effet de petits poils disposés en forme d'écaillés, & pleine d'une moelle filandreuse; elle a demi-pouce & plus de diamètre, sur trois ou quatre de hauteur.

Ce champignon dont la chair est très-blanche, n'a pas de mauvais goût ni d'odeur désagréable : donné aux animaux avec de la pâtée, il ne produit aucun effet sensible sur eux, mais ils ont l'air étonnés, plus tristes & ne jouent plus. Il n'en résulte rien d'ailleurs. Je ne le crois ni décidément mal-faisant, ni d'un usage bien sûr.

F A M I L L E 36.

Les Boffillons bulbuleux.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leur couleur rousse ou dorée, par leur chapiteau relevé un peu en boîte, & par leur tige demi-bulbeuse; ils sont d'ailleurs de qualité indifférente, c'est-à-dire, de nul effet sur les animaux. On peut en distinguer trois espèces qu'on trouve ici sous les noms de *Boffillon doré*, de *Boffillon roux*, & de *Boffillon réglisse*.

I. Le *Boffillon doré* (*pl. LIV, fig. 1, 2*). Cette espèce, que je ne vois clairement décrite nulle part, est d'un jaune doré par-tout, sec, luisant, d'environ trois pouces de hauteur, sur un pouce & demi ou deux d'étendue au chapiteau. Taillé d'abord un peu en œuf, ce champignon perd bientôt cette forme, pour former le chapeau relevé au centre. Toute sa substance est sèche, un peu coriace, & il n'a presque pas de chair. Ses feuillets sont écartés, bien rayonnés, hauts de quatre à cinq lignes, entremêlés de petites portions de feuillets, & de la même couleur que celle du chapiteau, mais beaucoup plus foncée; ils sont fermes, secs & très-coriaces. La tige est un peu aplatie, pleine ou presque pleine d'une moelle qui se dissipe, & demi-bulbeuse.

Ce champignon, qu'on trouve dans les bois des environs

de Paris, n'a ni faveur ni odeur désagréables, & n'a rien qui invite à en faire usage, n'ayant, pour ainsi dire, pas de chair.

II. Le *Bosillon roux* (*pl. LIV, fig. 3, 4*). Cette espèce, que je ne trouve pas non plus distinctement décrite, se fait remarquer par sa couleur rouille, & par des écailles fines ou soies très-serrées, ce qui le rend comme piqué à l'épingle ou finement chagriné. Ce champignon, ainsi que le précédent, n'a presque pas de chair; les feuillets ont aussi la même disposition, mais leur tranche est un peu taillée en dents de scie; ils sont hauts de trois ou quatre lignes, durs & coriaces, & bien rayonnés, de la même couleur que celle du chapiteau. La tige blanche du haut, brune du bas, est pleine ou demi-pleine d'une moelle qui se dissipe, & dont l'absence la rend creuse, ainsi que la partie qui est en terre, qui étoit d'abord demi-bulbeuse.

La substance de ce champignon n'a pas plus d'une demi-ligne d'épaisseur. On le trouve dans les bois des environs de Paris. Donné aux animaux, il ne les incommode point.

III. Le *Bosillon réglisse* (*pl. LIV, fig. 5; & Synon. des espèces, n.º 158, a*). Cette espèce, que Vaillant semble avoir fait connoître, page 63, n.º 16 de son *Botanicon*, est par-tout de la même couleur, c'est-à-dire, à peu-près de celle de la substance de la réglisse. Toute la plante n'a pas plus d'un pouce & demi de haut; elle a une foible odeur de moufferon, & sent un peu le bois qui se gâte; sa chair est molle & un peu humide, les feuillets sont inégaux, recoquillés, serrés; en quoi ce champignon diffère de celui que Vaillant a indiqué, & qui les a écartés. La tige d'un diamètre inégal, quoique cylindrique & comme un peu renflée vers le milieu, est pleine d'une moelle qui se dissipe, ce qui la rend bientôt fistuleuse.

Ce champignon qu'on trouve au bois de Boulogne, donné aux animaux, ne les incommode point; malgré cela, il n'a pas les caractères des espèces de bonne qualité.

Les Sauvages nivelleurs.

Les champignons de cette famille, qui croissent solitairement dans les bois, se font remarquer non-seulement par leur irrégularité, par leur taille moyenne, & par leurs tiges un peu fortes, cylindriques, & de grosseur à peu-près égale, mais par des traits singuliers, soit dans leur forme, soit dans leur couleur, qui les font sortir de la classe des champignons ordinaires, & qui les rendent pour ainsi dire étranges. D'ailleurs, leur effet sur le corps animal est à peu-près nul. On en peut distinguer trois espèces, qu'on trouve ici sous les noms de *Feuille morte*, de *Champignon à lobes* ou le *Cinq parts*, & de *Sens rose*.

I. *Le Feuille morte* (p. LV, fig. 1). Cette espèce, que je ne crois point décrite chez les auteurs de botanique, est couleur de feuille morte, avec des feuillettes d'un roux foncé & noirissant, & une tige grêle. Toute la plante qui s'élève à trois ou quatre pouces de hauteur, avec un chapiteau qui en a à peu-près autant d'un bord à l'autre, est d'une substance tendre, aqueuse. Le chapiteau est un peu relevé au centre, & ses bords, comme recoquillés; les feuillettes ont cela de particulier, c'est qu'ils sont finement piqués de petits points noirs, ce qui leur donne d'abord l'aspect d'une couleur lilas très-foncée. La tige est de grosseur égale & cylindrique, d'un tissu tendre & pleine.

Cette plante, qu'on trouve aux buttes de Sèvres près de Paris, a une saveur qui n'est point désagréable. Donnée aux animaux, à la dose d'un champignon, mêlée avec de la pâte, elle ne les incommode pas, & rien n'annonce d'ailleurs des qualités suspectes.

II. *Le Champignon à lobes* ou le *Cinq parts* (p. LV, fig. 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.º 2. 7). Cette espèce, que Linné paroît avoir indiquée le premier, est assez remarquable par la division de son chapiteau en quatre ou cinq

lobes ou portions. Sa hauteur ordinaire est de trois pouces. Son chapiteau qui a à peu près la même étendue, est de couleur jaune sale ou comme lavée de gris, & ayant une surface un peu visqueuse. Ses feuillets sont blancs, épais, secs, fermes, cassans, un peu écartés les uns des autres, hauts de cinq à six lignes, & formés visiblement de deux lames adossées ensemble, de longueur inégale, c'est à dire, entre-mêlés de demi & de petites portions de feuillets, qui s'attachent de droite & de gauche à des feuillets entiers, ce qui les rend comme bridés à leur base : ceux qui sont entiers, s'insèrent sur la tige de la moitié de leur hauteur, ce qui les rend-à-c comme échancrés. La tige est blanche, mais lavée vers le milieu d'un peu de jaune, pleine, & d'une chair blanche comme celle du chapiteau dont elle est une continuité.

Ce champignon, qu'on trouve dans la forêt de Sénard, n'est ni d'une saveur, ni d'une odeur désagréables, & donné aux animaux, il ne les incommode en aucune manière.

III. *La Souris rose* (pl. LVI, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est très-remarquable par la couleur gris de souris foncé de son chapiteau, & par celle de ses feuillets, d'une belle couleur de rose claire, avec une tige blanchâtre ou grise. Sa substance n'est pas parfaitement blanche, mais légèrement teinte de gris. Sa surface est sèche, douce au toucher, comme foyeuse, mais sans être peluchée. Les feuillets ont, outre leur couleur, cela de particulier, c'est qu'ils sont liés dans quelques endroits comme par des brides transversales. La tige qui est forte, & comme un peu sillonée vers le milieu, est pleine d'une substance moëlleuse qui finit par se dissiper.

Ce champignon qu'on voit ici de grandeur naturelle, & qu'on trouve dans la forêt de Sénard, essayé sur les animaux à plusieurs reprises, n'a produit aucun effet sensible sur eux.

Les Retrouffés.

LES champignons de cette famille se font remarquer non-seulement par leur irrégularité, mais par la coupe de leur tige comme amincie du bas & taillée un peu en cheville, & par la disposition de leur chapiteau, dont les bords sont comme retrouffés & relevés, de manière que la surface avec celle des feuillets, représente comme un plateau. Ils diffèrent de ceux que nous avons nommés *Chevilles*, par leur chapiteau qui n'est pas ondulé, par leur tige qui n'est pas si exactement amincie depuis le haut jusqu'en bas, & par la disposition des feuillets qui n'est pas la même. Ces plantes sont en général de qualité suspecte. On en peut distinguer trois espèces, qui sont, le *Champignon lie de vin*, le *Vert des bois*, & le *Moufferon sauvage*.

I. *Le Champignon lie de vin* (pl. LVII, fig. 1, 2). Cette espèce que je ne trouve point décrite, est très-remarquable par sa couleur de lie-de-vin ou rosé foncée répandue généralement sur toute la surface extérieure, mais de manière qu'elle est beaucoup plus foncée au-dessus du chapiteau qu'aux feuillets, dont il n'y a d'ailleurs que la tranche ou la partie extérieure qui en forme la surface, qui en soit teinte. Il en est de même de la tige, qui n'en est que superficiellement lavée; c'est une couleur vineuse répandue sur un fond blanc. Le chapiteau est comme échancré à un endroit vers les bords, & sa surface est un peu humide; sa chair est blanche. Ses feuillets de longueur inégale & taillés en biseau, sont un peu pressés les uns contre les autres; les entiers adhèrent fortement & de toute leur hauteur à la tige, qu'ils cernent d'une manière régulière. La tige est pleine & résultant de fibres filandreuses & longitudinales. Toute la plante est d'une saveur fade, sans odeur, un peu molle.

Ce champignon qu'on trouve en automne dans la forêt de Sénard, donné aux animaux, les incommode d'une manière sensible, les fait aller en dévoiement, mais ne les tue pas.

II. *Le Vert des bois* (pl. LVII, fig. 3, 4; & *Synon. des esp. n.º 212*). Cette espèce que Micheli paroît avoir indiquée, est remarquable par sa taille de cinq à six pouces de hauteur, étant réduite ici aux deux tiers, & par sa couleur verte du dessus de son chapiteau, dont les feuillettes sont blancs ainsi que la tige. La surface est un peu rude au toucher, & ses feuillettes de longueur inégale, & régulièrement radiées; la tige est forte, un peu moelleuse au centre & sa chair blanche.

Toute la plante est légèrement âcre au goût, & n'a rien d'ailleurs qui invite à en faire usage: donnée aux animaux, à la dose d'un champignon mêlée à de la pâtée, elle ne les a point incommodés.

III. *Le Moufferon sauvage* (pl. LVIII, fig. 1, 2, 3, 4). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, quoique très-commune & vaguement indiquée par les botanistes, est un champignon tout blanc, qui croît au printemps & en automne, dans tous les bois des environs de Paris, sur-tout à celui de Vincennes. Il ressemble d'abord en naissant, fig. 3, à un moufferon de bonne qualité & bien en chair; il se développe enfin, & s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, pour prendre la forme irrégulière qu'on voit ici, & se soutient blanc, sans roussir ou sans changer de teinte, ce qui suffit pour le distinguer des autres moufférons ronds de bonne qualité. Sa chair est ferme & blanche par-tout, & a jusqu'à un pouce d'épaisseur lorsqu'il n'est pas développé; sa tige n'est ni de diamètre égal, ni bien cylindrique; elle est ordinairement sillonnée, & pivote vers la terre. Sa substance ferme & blanche, est une continuité de celle du chapiteau. Ses feuillettes, de longueur inégale, s'insèrent autour de la tige, mais en suivant l'irrégularité de cette partie, ce qui offre une radiation qui n'est pas exactement circulaire ou

rouilli. Sa surface est un peu humide, & toute la plante qui est sale au goût, a une odeur de terre humide & presque viride.

Cette plante ayant l'air fort cû & pouvant être mise en usage, je fus très-soigneux de m'assurer de ses effets sur le corps animal, & elle fut essayée plusieurs fois sur ceux qui étoient en expérience, mais sans produire aucun effet. Une seule fois, un chien auquel on en avoit donné beaucoup, en rejeta une partie en vomissant, mais d'ailleurs sans en être fort incommodé. Au printemps de 1782, m'étant assuré qu'on le vendoit à la Halle à Paris, pour un moufferon de première qualité, & que plusieurs personnes, après avoir mangé des tourtes dans lesquelles on le faisoit entrer, avoient éprouvé des coliques & le dérèglement, j'eus soin d'en instruire le Magistrat, qui reprima sur le champ cet abus par une ordonnance de police, en date du 13 mai de cette année, qui défend à toute personne d'exposer en vente sur le carreau de la Halle, aucune espèce de champignon qui n'ait été visité par les syndics des jardiniers ou autres personnes préposées à cet effet. Je fus prié en même temps par le Magistrat de me rendre chez le commissaire Sereau, pour faire connaître ce qui étoit nuisible en ce genre, & ce qui ne l'étoit pas. Tous les champignons exposés en vente à la Halle, y furent transportés & visités; & ceux de l'espèce dont on parle, réjetés. Comme ce champignon a beaucoup de corps, ceux qui le mettoient en vente, avoient eu soin de le couper avec un couteau, de le diminuer & de l'arrondir en manière de petit moufferon à tete ronde, & le vendent ainsi fort cher dans des cornets de papier. Cette triponnerie cessa fut réprimée, & depuis cette époque elle n'a plus eu lieu.

F A M I L L E 3.

Les Champignons d'ivoire.

LES champignons de cette famille se distinguent des autres,

autres, par la disposition de leur chapiteau creusé au milieu, & langueté, & sur-tout par celle de leur tige haute effilée, sillonnée, un peu aplatie, & comme anguleuse du haut, & par leurs qualités suspectes: je n'en connois qu'une espèce, qu'on trouve ici sous le nom de *Blanc d'ivoire*.

Le Blanc d'ivoire (pl. LIX, fig. 1, 2). Cette espèce qui ne me paroît pas clairement décrite chez les auteurs, est un petit champignon tout blanc, mais d'un blanc luisant & comme d'ivoire, à surface sèche, très-agréable à la vue, qu'on trouve en automne, sur-tout dans le parc de S.^t Maur; ses feuillets de longueur inégale & bien rayonnés, finissent, pour la plupart, comme par des nervures implantées sur la tige. Cette tige qui est pleine, & qui peut avoir deux pouces de hauteur sur trois lignes de diamètre, n'est ni droite ni cylindrique; elle est un peu aplatie & sillonnée du haut. Le chapiteau se creuse au milieu, & ses bords sont languetés agréablement.

Cette plante n'a rien en apparence qui semble en devoir faire redouter l'usage, n'ayant ni saveur ni odeur désagréables, ni humidité, & ayant une chair très-blanche; cependant, donnée à un chien, à la dose d'un seul champignon, trois heures après l'avoir prise, l'animal en a été très-malade, il a été par haut & par bas, a refusé de manger, a eu l'air très-souffrant & très-mattu, & a éprouvé un véritable *cholera*. Cela suffit pour rendre très-circonspect sur son usage. On le voit ici de grandeur naturelle, & on ne sauroit le confondre avec d'autres.

F A M I L L E 40.

Les Bassets creux ou Creusets.

LES champignons de cette famille sont remarquables sur-tout par l'irrégularité & la petitesse de leur tige, par leur surface creuse & par leurs qualités suspectes. Je n'en connois qu'une espèce, qu'on trouve ici sous le nom de *Basset de cave*.

Le Basset de cave (pl. LIX, fig. 3, 4). Cette espèce que

je ne trouve pas non plus clairement décrite, croît dans les lieux très-ombragés & bas, comme dans les caves; elle a environ quatre pouces d'étendue au chapiteau, sur un pouce au plus de hauteur. Son chapiteau de couleur presque noire, comme découpé ou langueté irrégulièrement aux bords, le creuse profondément. Sa surface est humide & un peu rude au toucher; sa tige aplatie du haut, est échancrée au milieu, & de couleur brune. Ses feuillets de longueur inégale, mais bien rayonnés, droits & ferrés, sont d'un blanc sale, ou grisâtres.

Toute la plante a une odeur de cave au bois, ou de terre humide mêlée de débris de substances végétales; sa chair n'est pas bien blanche, & participe de la couleur dominante. Ce champignon donné à un chien, l'a rendu malade, l'a dévoyé, mais sans le faire mourir.

F A M I L L E 41.

Les Soucoupes - peau douce ou de liège.

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux de la précédente, non-seulement par la disposition de leur chapiteau, de leurs feuillets & de leur tige qui n'est pas la même, mais par leur substance sèche & leurs qualités non suspectes: je n'en connois qu'une espèce, qu'on trouve ici sous le nom de *Soucoupe de liège*.

La Soucoupe de liège (pl. LIV, fig. 5, 6; & *Synon. des esp. n.º 208*). Cette espèce, que Micheli me paroît avoir indiquée & que les Italiens nomment *fugherchio*, à cause de la douceur de sa surface unie, sèche & semblable à celle du liège, se fait remarquer par cette particularité & par sa couleur olivâtre ou de terre d'ombre. Ce champignon n'a pas un pouce de hauteur, mais le chapiteau en a trois ou quatre d'étendue; il est creusé en manière de soucoupe. Ses feuillets de longueur inégale, sont d'une substance délicate, minces & ondulés, comme on le voit ici fig. 6. La tige est cylindrique, pleine,

blanche, ainsi que la substance intérieure. Toute la plante a une odeur & une saveur agréables; essayée sur les animaux, elle ne produit aucun effet, & rien n'annonce d'ailleurs des qualités suspectes.

FAMILLE 42.

Les Entonnoirs mous.

LES champignons de cette famille se font remarquer non-seulement par la disposition constante de leur chapiteau à se creuser en manière d'entonnoir ou de trompette, ou de verre à boire, par celle des feuillets à se terminer en nervures presque insensibles sur la tige évasée à la partie supérieure & en général amincie du bas, mais par leur substance généralement molle, fade au goût, & d'un effet nul sur les animaux. On en peut distinguer onze espèces qu'on trouve ici sous les noms de *Champignon rouge-bord*, de *Champignon des fossés*, de *Verre à boire*, d'*Entonnoir des jardins*, d'*Entonnoir de Provence*, d'*Entonnoir pied-de-chèvre* ou de *Bondy*, de *Colombettes de J. Bauhin*, de *Trompettes blanches*, de *Girolle-entonnoir* ou de *fausse Girolle*, de *Girolle femelle* ou *jumelle*, de *petit Bijou blanc-de-lait*, de *Colimaçon*, & de *Girolle en bouquet de Vaillant*

I. Le *champignon rouge-bord* (*pl. LX*; & *Synon. des esp. n.º 219. b*). Cette espèce que Micheli a fait connoître, est un beau champignon à chapiteau couleur de vin rouge ou de laque, avec des feuillets & un pédicule blancs, tourné & creusé en forme d'entonnoir, & qu'on trouve dans les bois des environs de Paris, en automne. Sa surface est couverte d'une mucosité qui la rend visqueuse & luisante; il est sujet à être mordu par les limaces, comme on le voit ici. Sa hauteur ordinaire est de quatre à cinq pouces, avec une égale étendue de chapiteau d'un bord à l'autre. Ses feuillets d'un beau blanc de lait, sont de longueur inégale, un peu hauts & écartés les uns des autres. Sa tige qui a environ sept à huit lignes de

diamètre , est pleine d'une substance moelleuse qui finit par se dissiper entièrement.

Ce champignon qui a peu de chair, & dont il paroît qu'on fait usage en Italie, donné aux animaux, ne leur nuit en aucune manière; il n'a rien non plus qui annonce des qualités suspectes.

II. *Champignon des fossés* (pl. LXL, fig 1, 2; & Syn. des esp. n.º 62). Cette espèce que l'Écluse semble avoir fait connoître le premier, s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces, & son chapiteau a quelquefois sept pouces d'étendue d'un bord à l'autre. Ce champignon avec des bords roulés en dessous & d'abord bombé, se relève pour former le plateau & enfin l'entonnoir. Sa surface est couverte d'une peau fine très douce au toucher, de couleur grise ou blanc sale tirant un peu sur le roux, qu'on enlève facilement, & qui porte assez souvent des débris de feuilles d'arbre collées comme on le voit ici. Cette surface humide en naissant, est bientôt sèche, Ses feuillettes ployés lorsque la plante sort de terre, se déploient à mesure que les bords du chapiteau se déroulent dans le développement, mais ils restent ridés par l'effet de cette impression première. Ces feuillettes sont de couleur jaunâtre, ferrés, tendres, cassans, & changent de couleur en brunissant quand on les presse; ils jettent même alors un peu d'humidité, mais qui n'est ni laiteuse ni âcre: ils se terminent le long de la tige, avec la substance de laquelle ils se confondent, & sont entremêlés vers les bords du chapiteau, de quarts & de petites portions de feuillettes. La tige qui n'est jamais droite, mais un peu tortueuse & courbe, a environ un pouce de diamètre; elle est d'une substance fibreuse à ses parois & moelleuse au centre; sa couleur est mêlée de marron, de jaune & de blanc, sur-tout vers le haut.

Ce champignon, qui est d'une substance un peu molle & d'une chair blanche: sans âcreté, change bientôt de couleur lorsqu'il est cueilli, il devient roux ou couleur de chamois: si l'on verse dessus de l'alkali fixe, l'endroit fruit mais sans donner d'odeur. Donné aux animaux, à plusieurs reprises,

Il n'a jamais produit aucun effet sur eux, & je ne le crois pas d'un usage mal-faisant : on le trouve en quantité à Marly, à Chambourcy, sous les châtaigners ; à Vincennes, dans les taillis clairs, & sur-tout dans les fossés parmi les feuilles qui se pourrissent.

III. *Le Verre à boire* (pl. LXII). Cette espèce que je ne vois pas clairement indiquée par les botanistes, croît dans les lieux bas, humides & ombragés des bois. Ce champignon forme l'entonnoir ou plutôt le verre à boire avec des bords languetés ; sa couleur est un roux foncé ou fauve sale & obscur, avec des feuillettes rembrunis. Sa surface qui est assez sèche, est douce au toucher, comme celle de l'espèce précédente, & couverte d'une peau qui s'enlève facilement de même. Sa substance est molle ; il devient quelquefois fort grand, mais sa taille ordinaire est de quatre ou cinq pouces de haut sur autant d'évalement. Ses feuillettes sont tres-pressés & de longueur inégale ; ils ont deux à trois lignes de haut ou de largeur, & une saveur légèrement acide. La tige est pleine, fibreuse, d'un pouce ou deux de haut, sur demi-pouce de diamètre.

Cette plante qu'on trouve en automne à Villedavray, a peu de chair & presque point de parfum ; donnée aux animaux, mêlée avec de la pâtée, elle ne les incommoder point.

IV. *L'Entonnoir des jardins* (pl. LXIII. fig. 1). Cette espèce que je ne vois point clairement décrite nulle part, est un champignon couleur de tabac d'Espagne foncé, qui sort de terre taillé en entonnoir, comme on le voit ici, de trois à quatre pouces de haut sur à peu-près autant d'évalement. Sa surface est sèche, unie, un peu luisante & douce au toucher ; sa substance un peu molle, est fade au goût ; sa chair jaune, les feuillettes fins, serrés, de longueur inégale ; sa tige pleine, & par-tout de la même couleur, d'un demi-pouce de diamètre.

Ce champignon qu'on trouve dans les routes des bois & dans les allées des jardins, sur-tout à Choisy, se conserve long-temps sans s'altérer ; il moisit à sa surface plutôt que

de se corrompre : les vers ne l'attaquent pas pour l'ordinaire. Donné aux animaux, il ne les incommode en aucune manière ; mais il n'a rien qui invite à en faire usage ; il a beaucoup d'analogie avec l'espèce précédente, mais les bords ne sont point languetés, & sa chair est jaune.

V. *L'Entonnoir de Provence* (pl. LXIII, fig. 2, 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.º 146). Cette espèce que Garidel a fait connoître, & qu'on appelle *pinedo* en Provence, parce qu'on la trouve ordinairement sous les pins, est un petit champignon couleur de chair vive, taillé en forme d'entonnoir, mais qui a ceci de particulier, c'est que la peau qui le couvre est sujette à s'ouvrir au centre du chapiteau, de manière à former, avec la tige, dont le centre se creuse, (fig. 4) comme un véritable goulot d'entonnoir, dans lequel l'eau pluviale se ramasse. Il n'a guère plus de trois pouces de hauteur, sur à peu-près la même étendue d'évasement ; ses feuillettes de longueur inégale, se terminent le long de la tige dont les parois sont épaissies, mais qui est vidée au centre.

Tout le champignon est bien en chair lorsqu'il est frais, & se conserve sans se corrompre. Il est d'une saveur & d'une odeur de champignon agréables : sa chair est blanche : on en fait usage en Provence, où l'on n'a jamais ouï-dire qu'il en ait résulté d'accident.

VI. Les *Colombettes* de J. Bauhin (pl. LXIV, fig. 1, 2, & *Synon. des espèces*, n.º 69, b). Cette espèce que Jean Bauhin a fait connoître sous le nom de *colombettes*, & qu'il avoit vue dans le Montbéliard, d'où l'on a tiré la plante représentée ici, se fait remarquer par sa couleur blanche, sa surface sèche, sa substance d'un beau blanc & assez ferme, & par la disposition qu'elle a à se creuser en forme d'entonnoir, avec des sillons ou sinuosités à son chapiteau. Ce champignon n'a pas plus d'un pouce & demi de haut, avec un chapiteau d'environ quatre pouces d'étendue d'un bord opposé à l'autre. L'épaisseur du chapiteau est à peu près de quatre lignes ; sa pulpe se continue avec celle de la tige.

Les feuillets hauts de deux à trois lignes sont un peu ferrés, épais, bien nourris, d'un blanc de lait, & entremêlés de demies & de petites portions de feuillets placés vers les bords. Ceux qui s'étendent depuis la marge du chapeau jusqu'à la tige, s'y insèrent en se confondant avec la substance, & y formant comme des rainures ou sillons. On distingue deux sortes de substance dans ce champignon; l'intérieure ou la pulpe qui est moelleuse & qui s'étend depuis la base de la tige, jusqu'au haut du chapiteau, dont elle occupe toute l'étendue, & l'extérieure qui est une substance fibreuse, plus ferme, qui forme les parois de la tige & toute la couverture du chapiteau, y compris les feuillets qui n'en font qu'une expansion ou continuité. La tige n'a pas plus d'un pouce de haut, sur cinq ou six lignes de diamètre.

Toute la plante qui n'a ni suc ni âcreté, a une saveur de bon champignon, & se conserve bien. C'est une espèce d'excellente qualité, & qui n'incommode point; aussi est-elle très-recherchée pour l'usage. Elle croît en abondance entre Champigny & Passavent, au Chénois dans le Montbéliard.

VII. *L'Entonnoir pied de chèvre ou de Bondy (pl. LXV, fig. 1)*. Cette espèce que je ne trouve point décrite, est remarquable par sa forme d'entonnoir, dont le goulot représenté par la tige, n'est pas droit, mais taillé en manière de pied de chèvre. Ce champignon est couleur de tabac d'Espagne comme l'espèce IV, mais d'un ton beaucoup plus clair; il s'élève à la hauteur de sept à huit pouces: il est bien en chair, mais cette chair est un peu molle, & n'est pas d'un blanc net, mais lavé un peu de la couleur extérieure. Ses feuillets fins & de longueur inégale, se terminent en nervures sur la tige, comme dans tous ceux de cette famille. Sa tige forme le coude comme on le voit: elle est pleine & de la même substance que celle du chapiteau, taillée en pavillon d'entonnoir.

Ce champignon a la surface sèche & assez douce au toucher, n'a pas de mauvais goût, & paroît propre à l'usage des tables. Donné aux animaux, il ne les incommode point,

& l'on m'a assuré qu'on en faisoit usage. On le trouve en automne, dans la forêt de Bondy; sa chair a jusqu'à trois pouces d'épaisseur dans le plus grand évalement du chapeau.

VIII. *Les Trompettes blanches* (pl. LXV, fig. 2, 3, 4, 5; & *Synon. des espèces n.º 204*). Cette espèce que Micheli a fait connoître est remarquable par sa forme de trompette ou d'entonnoir, par sa couleur blanche & par les soies fines en forme d'écailles. Ce champignon s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces lorsqu'il croît par terre comme celui des fig. 2, 3, mais il est moins haut lorsqu'il croît sur les arbres comme celui des fig. 4 & 5. Celui qui croît par terre est presque transparent, & n'a pour ainsi dire pas de chair; les soies en forme de fines écailles, sont noires; les feuillettes entremêlés de petites portions de feuillettes. Celui qui croît sur les troncs d'arbres coupés, sur-tout sur celui du noyer, est beaucoup plus en chair, ferme, sec & blanc comme l'autre, & invite à le manger.

Essayés l'un & l'autre sur les animaux, ils ne produisent aucun effet; & je n'y vois rien qui annonce des qualités suspectes.

IX. *La Girolle entonnoir ou fausse Girolle* (pl. LXVI, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces, n.º 51*). Cette espèce que l'Écluse semble avoir fait connoître, & dont il a donné la figure, est d'une belle couleur rousse, répandue généralement sur toute la surface qui est sèche & unie. Ce champignon en naissant, a une tête ronde & régulière, qui se déforme dans le développement & se creuse en entonnoir irrégulier, fig. 1; il n'a jamais plus de trois pouces de haut, & sa substance n'a pas plus d'une ligne d'épaisseur. Ses feuillettes de longueur inégale, se terminent en nervures sur la tige, qui est pleine d'abord, & de deux lignes environ de diamètre.

Cette plante a une légère odeur de champignon qui n'est point agréable, avec un foible goût de ces plantes: rien n'annonce des qualités suspectes; cependant donné à un chien, il l'a rendu malade; l'animal s'est plaint, l'a rejeté

vomitant, mais n'en est pas mort. C'est vraisemblablement cette espèce dont la couleur & la forme se rapprochent beaucoup de celle qu'on connoît sous le nom de *girolle*, dont on fait usage, & avec laquelle elle aura été confondue, qui a donné lieu au reproche qu'on a fait à cette dernière espèce, d'être mal-faisante; mais ce reproche ne me paroît pas fondé. Quant à la méprise, pour peu qu'on y fasse attention, il n'est pas possible de confondre ces deux espèces. La vraie girolle a beaucoup plus de chair, est d'une belle couleur jaune ou safran, & a pour feuillettes des nervures ramifiées; au lieu que les feuillettes de celle-ci sont droites depuis la tige jusqu'au bord du chapiteau : d'ailleurs, la vraie girolle pique un peu la langue lorsqu'on la goûte, celle-ci ne produit pas cet effet. On la trouve sur-tout dans les bois de Vincennes & de Boulogne en automne; elle paroît quelquefois même en hiver, lorsque la saison est douce & pluvieuse, & reste long-temps sans se corrompre.

X. *Girolle femelle* ou *Jumelle* (pl. LXVI, fig. 3, 4). Cette espèce que je ne trouve point décrite, est un petit champignon d'environ un pouce de hauteur, d'une belle couleur de fleur de capucine, répandue par-tout jusqu'à l'intérieur de sa substance qui est jaune; en quoi elle diffère principalement des autres plantes de même nom. D'ailleurs, sa forme est différente, ainsi que la disposition des feuillettes qui ne sont point ramifiées, mais entremêlés seulement de petites portions de feuillettes d'une substance différente de celle du chapiteau. Sa tige pointue vers la terre, est pleine, mais fragile & cassante. Cette plante n'est pas de mauvais goût, & n'a rien qui annonce des qualités suspectes : donnée aux animaux, elle ne les incommode en aucune manière. On la trouve en automne dans la forêt de Senard.

XI. *Le Petit bijou blanc de lait* (pl. LXVI, fig. 5). Cette espèce que je ne trouve point décrite, est un très-petit champignon tout blanc de lait, d'un pouce & demi de haut, avec un chapiteau d'environ trois lignes d'étendue. Ses feuillettes très-régulièrement rayonnés & entremêlés de

quarts de feuillets, s'insèrent autour de la tige à la même hauteur. Les bords du chapiteau sont roulés en-deffous, & forment un creux au centre. La tige est en partie molleuse & en partie vide. Ce petit champignon est d'une chair sèche, assez ferme, blanche, de faveur douce & comme sucrée, mais sans odeur; sa surface est sèche. Donné aux animaux, il ne les incommode point.

XII. *Le Colimaçon* (pl. LXVI, fig. 6). Cette espèce dont je ne vois pas qu'aucun auteur ait fait mention, est un petit champignon grisâtre, dont le chapiteau est tourné en manière de coquille de limaçon, dont la spirale se termine à un centre creux, figurant en quelque sorte l'entonnoir. Ses feuillets sont des nervures fines, dont l'impression paroît à la partie supérieure des chapiteaux, au nombre de cinq ou six sur le même pied. Ce champignon, qui est assez en chair, n'est ni d'un mauvais goût, ni de mauvaise odeur, & mêlé aux alimens des animaux, il ne leur fait aucun mal. On le trouve à Bondy en automne.

XIII. *Girrolle en bouquet, ou la petite Girolle de Vaillant* (pl. LXVI, fig. 7; & *Synon. des espèces, n.º 153*). Cette espèce que Vaillant a fait connoître avec figure, mais qu'il paroît avoir confondue avec une autre (tome I, page 232), est un petit champignon qui croît en touffe de cinq ou six ensemble, & s'élève à la hauteur de deux ou trois pouces. La couleur du chapiteau est un canelle foncé ou marron clair, & celle de sa tige est jaun; il n'a pour ainsi dire qu'une peau coriace, qui est un peu rayée par l'impression des feuillets posés dessous, lesquels se terminent par des nervures fines sur la tige. Ces petits chapcaux sont creusés au milieu; la tige est coriace & creuse, d'un diamètre égal, mais quelquefois sillonnée.

Ce champignon a une faveur de champignon qui n'est point désagréable, mais sans odeur; il n'a rien qui annonce des qualités suspectes, & donné aux animaux, mêlé à leurs alimens, il ne leur fait aucun mal.

FAMILLE 43.

Les Entonneirs fermes.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leur substance ferme, & par la forme exacte d'entonnoir qu'ils prennent, représentée par une tige droite, cylindrique égale, qui figure le goulot, & par l'évasement du chapiteau qui en représente le pavillon; ils sont en outre de qualité suspecte. Je n'en connois qu'une espèce, qu'on trouve ici sous le nom d'*Entonneir vénéneux*.

L'*Entonneir vénéneux* (pl. LXVII, fig. 1, 2; & Synon. des espèces, n.º 9, b, 2). Cette espèce, que Bubaxum nous semble avoir indiquée le premier, est bombée en sortant de terre, comme on le voit fig. 1, ayant ses bords roulés en dessous & ses feuilletés plissés. Ce champignon déroulant ses bords, s'élève ensuite à la hauteur de cinq à six pouces, pour former l'entonnoir, fig. 2; mais ses feuilletés restent toujours un peu plissés par l'effet de la disposition première. Cette plante est de couleur baie sale ou obscure, avec des feuilletés grisâtres & une tige d'un blanc sale; mais sa chair est blanche, ferme, & a une saveur & une odeur de champignon ordinaire qui ne sont point désagréables, mais qui ne sont pas franches non plus. Ses feuilletés un peu plissés & un peu écartés les uns des autres, sont entremêlés de loin en loin de quelques portions de feuilletés vers les bords du chapiteau; les plus longs viennent se perdre en nervures sur la tige, qui est d'abord pleine d'une substance moelleuse, mais qui devient ensuite totalement creusée comme un bâton de sureau qu'on auroit vidé.

Cette plante donnée aux animaux, les incommode d'une manière sensible; ils la rejettent bientôt après en vomissant, & en sont très-abattus, ce qui suffit pour tenir en garde contre son usage. Ce champignon qui n'est pas commun, se trouve aux environs de Beaulieu près de Paris.

F A M I L L E 44.

Les Poivrés laitoux.

LES champignons de cette famille se font remarquer non-seulement par cette particularité de contenir dans l'intérieur de leur substance une liqueur laiteuse qui sort en gouttes de ces plantes pour peu qu'on les entame, & qui pique la langue comme du poivre, mais par leur substance d'ailleurs ferme, cassante, leur surface sèche & un peu rude au toucher ou inégale, & par leurs feuilletts fins, de longueur inégale, inférés circulairement au haut d'une tige en général courte & taillée en cheville. Ils se creusent d'ailleurs à peu-près comme les précédens, pour prendre la forme de soucoupe ou d'entonnoir. Ces champignons, sans contenir de principe délétère ou absolument mal-saisant, peuvent nuire quand ils ne sont pas corrigés par les moyens convenables, & par leur qualité, & sont en général indigestes. On les connoît dans les campagnes sous les noms génériques de *Prévats* & d'*euboron*, comme pour dire *poivre à* & *cauboiront*, à cause de leur saveur piquante & de la disposition de leur chapiteau propre à retenir l'eau de la pluie. On en peut distinguer environ neuf ou dix espèces, qu'on trouve ici sous les noms de *Laitoux poivré blanc*, de *Laitoux poivré noir échancré*, de *Laitoux poivré noir cerclé*, de *Laitoux poivré vert*, de *Mouton zoné*, de *Laitoux zoné de Vaillant*, de *Lait doré*, de *Laitoux en cheville*, de *Champignon du cerf* ou *petit Mouton*, & de *Laitoux pointu*.

1. Le *Laitoux poivré blanc* (pl. LM III, fig. 1, 2, 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.º 9, a 1, 2, 3). Cette espèce est celle dont presque tous les botanistes & d'autres auteurs ont parlé, sous le titre de *fungus albus acris* de G. Bauhin, quoique ce ne soit pas celle que cet auteur a voulu indiquer, comme on peut s'en convaincre à la synonymie des espèces. Ce champignon a acquis même une sorte de célébrité, soit

par les qualités vénéneuses que Botal, J. Bauhin & d'autres lui ont attribuées, soit par les expériences physiques & chimiques auxquelles son suc a été soumis, par Lister & Watson. C'est ce grand champignon à chapiteau creux qui s'évase beaucoup, & qui prend quelquefois la forme d'une conque de mer, qu'on trouve en automne dans les bois & dans les routes ou avenues, sur-tout celles qui sont bordées de peupliers, & qui répand un suc laiteux extrêmement âcre, pour peu qu'on l'entame.

On doit distinguer trois états dans cette plante, qui offrent trois aspects différens, celui de fraîcheur, celui de maturité & celui de vétusté.

Dans le premier, la surface est lisse, unie, ne se pelant point, la couleur très-blanche & les feuillets droits, la substance interne blanche, ferme, cassante, presque friable, celle du pédicule de même. Dans le second, la surface devient douce au toucher & comme veloutée, semblable à un velours ras, les feuillets se frisent & se recoquillent quand il sèche, comme on le voit ici, *fig. 2, 3*, & son suc prend une légère couleur de marron ou de canelle, qui se communique sur-tout aux feuillets. Enfin, dans le troisième état, lorsqu'il sèche sur pied, la surface devient rude au toucher, ferme & presque noire; il ne tarde pas alors à se décomposer ou se détruire entièrement. Dans tous les états, on le déchire plutôt que de lui enlever sa peau.

La meilleur figure que je connoisse de ce champignon, est celle qui est dans les œuvres de Bocq; c'est ce grand champignon qu'il a fait représenter au pied d'un arbre dans une vignette qui en contient plusieurs. Celui qui est encore gravé dans l'Écluse au huitième genre des bons à manger, ne le représente point mal. Celle qu'en a donnée Schaeffer, est mauvaise. Vaillant l'a très-bien décrit dans son état de maturité. Sa tige n'a pas plus de deux pouces & demi de haut dans les plus forts, sur un de diamètre; son chapiteau d'un bord à l'autre a quelquefois jusqu'à dix pouces d'étendue; ses feuillets sont entremêlés de demi, de quart, & de portions de feuillets.

La forme d'entonnoir qu'il prend est irrégulière; la tige est pleine d'une substance ferme, & semblable à celle du chapiteau avec laquelle elle se confond. Ce champignon est attaqué quelquefois, mais rarement, par les vers & par les limaces.

Lorsque le suc qu'il répand est sec & concret, il est entièrement soluble dans l'esprit-de-vin; la teinture qui en résulte est d'une belle couleur d'or, & en ajoutant de l'eau on la rend laiteuse. Lister a fait beaucoup d'expériences sur le suc de ce champignon; il en résulte qu'il n'est ni acide, ni alkali, quoiqu'il soit très-âcre. Cependant Tournefort assure, sans doute d'après Watson, qu'il rougit le papier bleu comme l'esprit de nitre; c'est ce que je n'ai point observé: il ne produit non plus aucun changement sur une lame de couteau. Si l'on verse sur ce champignon de l'alkali fixe, cet alkali ne change point sa couleur, mais en développe sur-le-champ une odeur très-agréable de champignon de couche. Cette plante cueillie & gardée, prend presque la dureté du bois, & souvent la motte de terre dans laquelle elle a pris naissance, devient dure comme une pierre par la concrétion de son suc résineux.

Botal, Jean Bauhin & Tournefort ont regardé ce champignon comme très-suspect, à cause de l'âcreté de son suc. Botal rapporte même un fait qui sembleroit prouver qu'il est mal-faisant: on a rapporté cette observation dans la première partie de l'ouvrage, page 36.

Jean Bauhin dit qu'ayant manié un de ces champignons & porté les doigts à la bouche, il survint à ses lèvres une cuisson & une démangeaison très-vives, d'où il conclut qu'il doit être très-dangereux; mais tous ces faits ne me paroissent pas plus concluans que les preuves qu'on voudroit tirer de l'âcreté du poivre, de la moutarde, du raifort, du cochléaria, & de toutes les plantes de cette nature, contre leur usage. On ne connoît à ce champignon d'autre principe qu'on puisse soupçonner mal-faisant que cette liqueur âcre. D'ailleurs, il a tout ce qui caractérise ceux de bonne

qualité, une surface sèche, une chair ferme & cassante qui ne change point de couleur, des feuillets souvent couleur de rose tendre; le goût des bons champignons & leur parfum, lorsqu'on le développe ou qu'on le fait cuire, & plus que tout, l'expérience de presque tous les peuples d'Europe, qui en font usage. L'ayant éprouvé sur des animaux de différente espèce, je n'ai point observé qu'il les ait jamais incommodés. On le mange de temps immémorial en Allemagne, en Angleterre, en Russie, dans plusieurs parties de la France, & on n'a jamais observé qu'il ait causé des accidens. On corrige son âcreté avec le sel ordinaire, l'huile d'olive ou le beurre, le poivre, &c.; ainsi assaisonné, on le fait cuire sur le plat ou sur le gril: je l'ai mangé plusieurs fois de cette manière sans en être incommodé. J'avoue que ce n'est point un mets délicat, qu'il est même un peu amer, lourd sur l'estomac, & qu'à moins d'y être fait, on ne le trouve point agréable & on le supporte difficilement; mais c'est souvent un régal pour le pauvre peuple, & lorsqu'il est bien cuit, & qu'on en mange modérément, il n'incommode point. Loësel, dans son *Flora Prussica*, recommande son suc mêlé avec du sirop de guimauve, comme un diurétique & un lithontriptique assuré; on s'en sert, suivant le même auteur, pour emporter les verrues lorsqu'on les frotte avec son suc.

Cette espèce est sujette à varier de deux manières; quelquefois, au lieu d'une couleur de lait qu'il a ordinairement, il est d'un blanc mat ou légèrement azuré, comme le papier d'Hollande; alors il est privé de suc laiteux, quoiqu'également piquant; il ne donne qu'un suc aqueux, il est plus petit & comme avorté, on diroit qu'il ne lui manque que du lait: cette variété est rare.

Il y a une autre variété qui offre des feuillets couleur de rose tendre; mais ce champignon est aussi laiteux & aussi âcre que celui qui a des feuillets blancs, il est même un peu plus piquant & plus amer (*Voyez fig. 1*). C'est cette variété qui forme alors plus particulièrement l'espèce désignée par *Sterbeck*, sous le nom de *fungus amarus*. On trouve ce

champignon en automne , sur-tout au bois de Vincennes & à Saint-Germain , dans le parc de Sceaux , sous les peupliers du bois de la Grange , d'Avron , &c.

II. Le *Laiteux poivré noir échanuré* (*pl. LXIX, fig. 1; & Synon. des espèces, n.º 200, 1*). Ce champignon que Micheli semble avoir fait connoître le premier , ne diffère du précédent que par sa couleur noirâtre & par sa petitesse ; son chapiteau n'est pas exactement circulaire , mais un peu échanuré en manière de rein ou de fève ; il sort de terre en cet état. Ses feuillets d'un roux sale ou foncé , sont fins , ferrés , de longueur inégale , sa tige très-courte & brune. Sa chair participe un peu de la couleur du dessus , & se trouve un peu grande.

Toute la plante jette un lait extrêmement âcre. Donné cru à la dose d'un seul à un chien , je n'ai observé aucun effet. On le trouve à Bondy en automne.

III. Le *Laiteux poivré noir cercle* (*pl. LXIX, fig. 2; & Synon. des espèces, n.º 200, 1*). Cette espèce que Micheli semble avoir encore indiquée , a la surface très-rude au toucher & comme ridée : le dessus du chapiteau & le pédicule sont très-bruns , presque noirs ; les feuillets d'un roux sale & sombre. Son chapiteau a environ deux pouces d'étendue ; sa chair n'a qu'une ligne d'épaisseur. Lorsque ce champignon sort de terre , ses bords sont roulés en dessous ; ils se relèvent ensuite pour former la soucoupe & prendre la figure qu'on voit ici. Les feuillets sont fins , plissés & ferrés , & le plus grand nombre est de longueur & de hauteur égales. Le pédicule qui a environ trois lignes de diamètre , est très-court , moitié creux moitié plein. Ce champignon est sec , dur , presque ligneux , jetant lorsqu'on le coupe un lait extrêmement âcre ; mais sa chair est assez blanche , & il n'incommode pas les animaux plus que le précédent , à la même dose , c'est-à-dire , d'un seul. Il n'est pas à craindre d'ailleurs qu'on le recherche pour l'usage ; sa chair est grenue. On le trouve dans la forêt de Bondy avec le précédent.

IV. Le *Laiteux poivré vert* (*pl. LXIX, fig. 3, 4*). Ce champignon

champignon que je ne trouve décrit dans aucun auteur, croît sur-tout au bois de Vincennes, en automne, dans les endroits les plus sombres. Dans les campagnes on le connoît sous ce nom, le nom générique de *mauvais prévat*; il est plus haut que les précédens, & généralement plus irrégulier. Il est d'une couleur verdâtre en dessus, & sa surface est ordinairement terreuse & sale. Ses feuillets inégaux en longueur sont d'un blanc sale, tirant sur le roux; ils sont fins, très-ferrés, arrangés circulairement autour du pédicule qui est droit, cylindrique, taillé un peu en pivot, fistuleux & verdâtre.

Ce champignon croît dans des terres noirâtres, mêlées de sable & de débris de feuilles pourries de bouleau & de chêne; il n'a point d'odeur. Lorsqu'on ouvre ce champignon, il en distille un lait brûlant, soit du chapiteau, soit des feuillets du pédicule. L'alkali fixe versé sur le chapiteau, change subitement sa couleur verte en pourpre vineux, & en développe une odeur agréable de champignon.

Si l'on jugeoit de ses qualités par ces apparences, on le croiroit très-mal-faisant; il ne l'est cependant point: après l'avoir donné aux animaux, je l'ai mangé, & je l'ai trouvé moins amère & plus agréable au goût que le laiteux poivré blanc. ^{11.}

IV. *Le Mouton zoné* (pl. LXX, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.º 38, a). Ce champignon qu'on appelle *mouton*, dans les campagnes, parce qu'il est comme velu ou peluché, sur-tout sur les bords, donne un lait brûlant, lorsqu'on le casse: il est d'une couleur de roux tendre ou canelle clair, avec des bandes concentriques de même couleur, mais plus foible; il est ferme, dur & cassant net. Sa substance est aussi blanche que le lait qui en distille; le chapiteau a environ quatre pouces de diamètre dans les plus forts. Les feuillets sont quelquefois d'un blanc sale, d'autres fois chamois ou couleur de chair, le plus souvent blancs, un peu écartés les uns des autres, & entremêlés de petites portions de feuillets. Le pédicule qui est cylindrique, ferme, quoiqu'un peu creux, est taillé un peu en cheville; il est d'un blanc lavé de la couleur

du chapiteau. La peluche des bords du chapiteau qui se rabat en dessous, est blanche ; celle qui est dessus, est de couleur mêlée de rouge & de chamois : cette peluche, lorsque le chapiteau est étalé, s'aplatit en forme d'écaillés, ce qui fait un bel effet.

Vaillant en a donné une figure qui paroît peu exacte, & c'est peut-être la seule qu'on trouve dans son ouvrage qui soit dans ce cas. Celle qu'a donnée l'Ecluse, pour représenter la première espèce du dixième genre, lui ressemble beaucoup mieux.

Ce champignon varie de deux ou trois manières : tantôt il a des bandes circulaires ou concentriques blanchâtres sur un fond roux, très-apparentes ; tantôt elles sont à peine sensibles, sur-tout lorsque la plante sort de terre ; tantôt son suc est d'un blanc de lait & tantôt jaune ; il prend ordinairement cette dernière couleur en vieillissant. Il est toujours peluché, sur-tout sur les bords. Vaillant l'a très-bien décrit d'ailleurs. On le trouve au bois de Pantin, à Vincennes & à Villers-Coterets.

Cette espèce n'a point d'odeur : l'alkali fixe versé dessus ne change point sa couleur, & n'en développe aucun parfum ; mais la pulpe, blanche d'abord, change & devient rose ou rouge, ensuite jaune ; son lait est fort âcre & brûlant. Donnée aux animaux, il ne les incommode point. On le mange dans quelques campagnes, & l'ayant goûté cuit avec du beurre & du sel, je l'ai trouvé plus agréable que le poivré blanc, il ne m'a point incommodé ; par conséquent l'épithète de *terminosus*, donnée par Schaeffer, ne convient point à celui-ci.

VI. *Le Laiteux zoné de Vaillant* (pl. LXX, fig. 3, 4 ; & *Synon.*, n.º 38, b). Cette espèce que Vaillant a fait connoître, se rapproche beaucoup de la précédente par ses bandes circulaires ; mais la surface du chapiteau qui est roussélette, tire un peu sur la couleur du bois, & les feuilletts sur la couleur pourpre. D'ailleurs, il n'est pas peluché comme le précédent, & le lait âcre qu'il répand, ne sort que des feuilletts ;

il n'a point d'odeur; ses qualités sont à peu-près les mêmes que celles des précédens.

Ce champignon, quoique bien décrit & figuré par Vaillant; a donné lieu à une inattention singulière de la part de Dalibard & de Linné, qui l'ont donné pour un *boletus*.

VII. *Le Lait doré* (pl. LXXI, fig. 1, 2, 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.º 76). Ce champignon que Loëfel a fait connoître, n'a pas ordinairement plus de deux pouces de haut; il est couleur d'orange ou safran clair, marqué de zones ou bandes légères de même couleur que celle de la surface, mais plus foible. Il est inégalement creusé dans son centre, & a des éminences rudes; il est couvert d'une peau fine & transparente, semblable à une pelure d'oignon, & qu'on détache facilement. Il a environ deux pouces d'étendue; il est comme en festons ou languetté sur les bords. Les feuillettes sont de la couleur du chapiteau, mais plus foncés, un peu écartés les uns des autres, & allant en serpentant.

La tige, de la même couleur que celle du chapiteau, est taillée un peu en cheville, haute d'un pouce & demi, & de trois à quatre lignes de diamètre.

La pulpe de ce champignon est jaunâtre ou safran clair, & le lait qu'il répand lorsqu'on le coupe est jaune, très-âcre & gluant. A son âcreté & à sa couleur, on pourroit le suspecter & le regarder comme dangereux; cependant, donné aux animaux, je ne me suis pas aperçu qu'ils en fussent incommodés.

Le champignon marqué par les figures 3 & 4, ne peut être considéré que comme une variété du précédent; il est zoné & de la même couleur, c'est-à-dire, orange clair ou roux ardent, un peu creusé en nombril, humide, mais sans épiderme, ou du moins avec une surpeau qu'on ne peut enlever sans déchirer la substance: il a environ un pouce & demi d'un bord à l'autre. Sa chair est ferme, sa pulpe d'un blanc qui participe de la couleur du dessus & qu'il perd entièrement lorsqu'il est coupé & exposé à l'air. Pour peu qu'on le presse, il en sort un suc laiteux

un peu épais & fort âcre, qui n'est pas toujours parfaitement blanc, & le plus souvent jaunâtre.

Les feuillettes, ainsi que la tige, sont de la couleur du chapiteau; ils sont un peu serrés & inégaux entr'eux. La tige est creusée, taillée un peu en quille, marquée d'un sillon au milieu, & n'est point cylindrique.

Ce champignon croît dans la forêt de Saint-Germain sur des feuilles pourries de chêne. Essayé sur des animaux, mêlé dans leur pâtée, il ne les incommodé point.

VIII. *Le Laiteux - cheville* (pl. LXXII, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.º 154, a 1).

Vaillant a fort bien décrit ce champignon; il dit que son chapiteau est plat & tant soit peu creusé en nombril, qu'il a deux ou trois pouces de diamètre, qu'il est d'un blanc fort sale, tirant sur la couleur du bois; que ses feuillettes sont de couleur fauve, tirant sur le ventre de biche, & si pleins d'un lait gluant, que d'abord qu'on les entame, il en distille des gouttelettes de chaque feuillet; que son pédicule taillé en cheville, dont la pointe est en bas, a quatre ou cinq lignes de diamètre dans le fort de son épaisseur, & deux ou trois à la pointe: cela est exact; on le trouve à Saint-Germain. J'ajouterai que ses feuillettes sont très-minces, inégaux en longueur & en hauteur; que le pédicule est plein & filandreux, qu'il a la chair blanche, qu'il est blanchâtre au dehors, & prend enfin la couleur des feuillettes, & qu'ayant été essayé sur les animaux, il n'a produit aucun effet. Il forme la variété suivante :

Le Laiteux en Nombril (pl. LXXII, fig. 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.º 154, b). Ce champignon, suivant la remarque de Vaillant, doit être considéré comme une variété du précédent. En effet, il n'en diffère que par la couleur qui est marron clair dessus & dessous, & par la forme de nombril que prend le chapiteau. Sa tige est taillée également en cheville & pleine; la chair est blanche, mais teinte un peu de fauve; son lait est blanc & âcre, & cette plante n'incommodé point les animaux.

IX. *Le Champignon du cerf ou le petit Mouton (pl. LXXII, fig. 5, 6; & Synon. des espèces, n.º 38, a).* Ce champignon que l'Écluse a fait connoître, est couleur de marron clair dessus, avec des feuillets chamois, de longueur inégale. Il est régulièrement circulaire avec un pédicule cylindrique. Il est peluché comme la quatrième espèce, mais il en diffère en ce qu'il n'est pas zoné, est bien plus petit, & a comme une fossette en nombril au milieu du chapiteau. La peluche dont il est couvert est fine, mais apparente, & il rend un lait âcre & brûlant. Le pédicule est ferme, demi-fistuleux & d'un blanc sale. Ce champignon n'a point d'odeur. La dissolution de l'alkali fixe ne change point sa couleur, & n'en développe aucune odeur. Sa chair d'abord blanche, jaunit un peu à l'air. Donné aux animaux, il ne les incommode point. Sa vertu aphrodisiaque l'a rendu célèbre, sur-tout en Allemagne où on le vend dans cette vue, & sous le nom de *champignon du cerf*. Buxbaum dit d'après Loësel, que ce champignon est couleur de fleurs de pêcher, que les Russes le mettent dans le sel, & qu'ensuite ils le mangent cru avec de l'huile & du vinaigre. On le trouve au bois de Vincennes & à Pantin, en octobre.

X. *Le Laiteux pointu rougissant (pl. LXXII, fig. 7, 8; & Synon. des espèces, n.º 199).* Cette espèce que Micheli a fait connoître, est remarquable par la disposition de son chapiteau, dont le centre est élevé en pointe aiguë. Cette pointe s'efface enfin, pour faire place à une cavité; ce qui arrive en général à tous les champignons âcres & laitieux. Celui-ci est blanc; mais sa chair qui est d'abord blanche, rougit par le contact de l'air, comme on le voit *fig. 8*, ainsi que le suc qu'il répand lorsqu'on le coupe, & qui de blanc qu'il est, devient bientôt d'un beau rouge de carmin. Il est vraisemblable même que la teinte rouge que prend la chair, ne dépend que du changement de couleur de son suc: ce suc est âcre & brûlant. Ses feuillets qui sont blancs & taillés en biseau, sont de longueur inégale. Sa tige qui est une continuité de la substance du

chapeau , est cylindrique , & pleine d'une substance molleuse.

M. Pico , médecin de Turin , a donné une observation sur les effets de ce champignon , dans les Mémoires de la Société de médecine , de 1780 & 1782 , dont le résultat est qu'il est d'un usage très-mal-faisant , quoiqu'un seigneur Russe l'ait assuré qu'on le mange en Moscovie , ainsi que le poivré laiteux blanc , dont on met en saison une grande quantité pour le carême. Ce médecin dit , qu'en ayant donné à un chien , haché avec de la viande , l'animal périt de gangrène au bout de douze heures. Ces deux assertions qui semblent contradictoires , peuvent être vraies l'une & l'autre , si l'on fait attention que ce champignon à suc brûlant & changeant , tel que celui-ci , donné cru sans correctif & en grande quantité , à un animal , peut causer une inflammation telle qu'il en résulte un état gangréneux ; & qu'il est possible en même temps que ce même champignon cuit , ou corrigé avec la saumure , ou tout autre correctif , cesse d'être mal-faisant. Cette espèce est bien plus rare en France qu'en Italie & dans le Piémont.

F A M I L L E 45.

Les Poivrés secs ou sans lait.

LES champignons de cette famille , quoique doués d'une faveur piquante , mais non brûlante , & sujets à se creuser à peu-près comme les précédens , en diffèrent , en ce qu'ils ne répandent point de lait lorsqu'on les coupe , & en ce que leurs feuillets sont dans tous beaucoup plus épais , plus écartés , & dans la plupart de longueur égale ; en outre , leurs tiges perdent bien plus tôt leur moelle pour devenir creuses ou fistuleuses , & leur surface n'est ni foyeuse , ni inégale , ni rude au toucher. Leur odeur , ainsi que leur faveur en général n'est point agréable , & leur effet sur les animaux est ordinairement nul. On en distingue de deux sortes principales :

les uns un peu grands, de substance ferme, auxquels on a conservé en général leur nom vulgaire de *Prévats*; & d'autres moyens, d'un tissu moins ferme. On peut les comprendre tous sous les noms spécifiques de *Girolle blanche* ou d'*Oreille de lièvre*, de *Prévat lilas*, de *Prévat verdoyant*, de *Prévat tourné*, de *Prévat rosé*, de *Bisotte*, de *Rougeote*, de *Champignon des dames*, de *Gorge-de-pigeon*, & de *Jaunotte* ou *Blanchotte*.

I. *Girolle blanche* ou *Oreille de lièvre* (pl. LXXIII, fig. 1; & *Synon. des espèces*, n.º 9, b, 1). Cette espèce que J. B. Porta a fait connoître, & qui est celle que G. Bauhin a spécialement désignée sous le titre de *fungus albus acris*, est un grand champignon tout blanc, réduit ici aux deux tiers de sa grandeur, ayant ordinairement cinq à six pouces d'étendue sur autant de hauteur. Il se creuse en entonnoir, comme la plupart des espèces précédentes. Il est d'une substance ferme & solide; & lorsqu'on le goûte, il pique la langue comme du poivre. La chair en est très-blanche; les feuillets sont blancs, fermes & de longueur inégale. Sa tige cylindrique également forte & blanche, est pleine d'une moelle dont la perte la rend fistuleuse.

Ce champignon donné aux animaux, ne leur fait aucun mal. On le trouve dans presque tous les bois des environs de Paris, en automne dans les temps pluvieux.

II. *Prévat lilas* (pl. LXXIII, fig. 2; & *Synon. des esp.* n.º 9, b, 3). Cette espèce que Micheli paroît avoir indiquée, ne diffère de la précédente, que par sa couleur qui est d'un bai-brun avec des feuillets couleur de lilas; mais sa couleur est changeante. D'ailleurs, ce champignon a ses feuillets disposés de même, la substance ferme, une saveur piquante, la chair blanche, la tige moelleuse & enfin fistuleuse, & ne nuit point aux animaux. On le trouve avec le précédent, il est un peu moins grand; il est représenté ici de grandeur naturelle.

III. *Prévat verdoyant* (pl. LXXIV, fig. 1; & *Synon. des espèces*, n.º 21, d). Cette espèce que Ray a indiquée un

des premiers, se fait remarquer par sa taille haute, sa grosseur de sa tige, sa substance ferme, blanche, son chapiteau creux & de diverses couleurs, & sur-tout par la disposition des feuillets, tous de longueur & de hauteur égales. Ce champignon a ordinairement de quatre à cinq pouces de haut, sur trois à quatre d'étendue; sa couleur est un mélange de blanc & de vert; sa surface est quelquefois humide, le plus souvent sèche; son chapiteau est sujet à se fendre aux bords; ses feuillets sont ordinairement très-blancs ainsi que la tige. Cette tige a des parois fortes, qui renferment une moelle dont la perte la rend fistuleuse; elle a environ un pouce de diamètre. Rien n'est plus sujet à varier dans cette espèce, que la couleur du chapiteau, qui est quelquefois brune ou bise, quelquefois blanche & quelquefois verdâtre. On en trouve avec des feuillets jaunes. Ces feuillets sont épais, forts, & rayonnent au haut & autour de la tige, très-régulièrement.

Cette plante a une saveur piquante. Essayée sur les animaux, elle ne produit aucun effet sensible sur eux. On la trouve dans tous les bois des environs de Paris, en automne.

IV. *Le Prévot tourné* (pl. LXXIV, fig. 2: & *Synon. des espèces*, n.º 21, d, 1). Cette espèce que l'Écluse, Sterbeek & Ray ont indiquée, & qui est blanche, diffère de la précédente, par la disposition du chapiteau, sujet à s'entr'ouvrir au milieu, par une tige plus forte & de diamètre plus égal, & par sa substance beaucoup plus ferme, d'une saveur piquante, mais d'un goût plus sauvage. D'ailleurs, la disposition des feuillets blancs, égaux, épais, fermes & cassans, est la même, ainsi que celle de la tige qui est très-forte, mais moelleuse au centre, & enfin fistuleuse. Ce champignon a quelquefois de six à sept pouces de haut. Ses feuillets sont toujours apparens lorsqu'il est sur pied. Donné aux animaux, on ne s'aperçoit d'aucun effet sur eux. On le trouve dans tous les bois des environs de Paris. Tous ces champignons, de substance ferme & de saveur piquante, n'ont rien en général qui invite à en faire usage.

V. *Le Prévat rosé ou Rougeote cerise* (pl. LXXIV; fig. 3; & *Synon. des espèces*, n.º 219, a, 2). Cette espèce, que Micheli a fait spécialement connoître, est couleur de cerise pâle dessus, avec des feuillets jaunes. Ces feuillets sont ordinairement de longueur égale, mais on en trouve avec quelques portions de feuillets. Sa tige est blanche, d'un demi-pouce de diamètre, & de trois ou quatre pouces de haut. Le chapiteau est sujet à se fendre. La tige est pleine d'une moelle qui se perd, & devient fistuleuse avec des parois fortes.

Ce champignon, un peu moins commun dans nos bois que ceux qui précèdent & les suivans, a une saveur piquante. Donné aux animaux, on ne s'aperçoit d'aucun effet, & c'est une des rougeotes dont on fait usage en Italie.

VI. *La Bisotte* (pl. LXXV, fig. 1, 2, 3, 4, 5; & *Synon. des espèces*, n.º 21, b). Cette espèce, que Dillen & Micheli ont fait connoître, se fait remarquer par sa petitesse, sa couleur bise, & ses feuillets parfaitement blancs & de longueur égale. Sa surface est quelquefois luisante & comme visqueuse, d'autres fois sèche. Ce champignon n'a pas plus de deux pouces d'étendue, & autant de hauteur. Il sort de terre, bombé, comme on le voit fig. 4, & d'une couleur plus foncée; les bords du chapiteau se relèvent ensuite, & finissent par former la soucoupe ou l'entonnoir, dont le centre est de couleur brune ou bise, & le reste d'un gris de souris. Les feuillets & la tige sont d'un beau blanc. Cette tige est moelleuse, & finit par devenir enfin fistuleuse par la perte de sa moelle.

Toute la plante est un peu piquante. Ce champignon donné aux animaux, ne les incommode en aucune manière. On le trouve dans tous les bois des environs de Paris, sur-tout à celui de Boulogne,

VII. *La Rougeote* (pl. LXXV, fig. 6, 7, 8; & *Syn. des espèces*, n.º 21, a). Cette espèce, dont presque tous les auteurs qui ont écrit sur les champignons ont fait mention, sur-tout Sterbceek, Vaillant & Micheli, & dont

plusieurs ont donné des figures, est un champignon très-commun dans tous les bois des environs de Paris, sur-tout à Pantin & à Boulogne. En Italie, on le désigne sous le nom générique de *rossola*, & en France, sous celui de *rougcote*. Vaillant compare sa couleur à la teinte rouge que fournit le bois de Brésil, ou à celle qu'on donne aux œufs qu'on appelle *aufs de Pâque*; en effet, c'est ordinairement la teinte que prend le dessus du chapiteau, tandis que les feuillets sont d'un beau blanc. Il y en a qui se creusent en manière de soucoupe, & sont taillés comme celui de la *fig. 2*; d'autres qui se soutiennent arrondis. On en trouve encore dont les feuillets ont une teinte jaune, & semblables à la cinquième espèce de cette famille, mais moins grands; & assez constamment les feuillets sont tous de longueur égale. Lorsque ce champignon, ordinairement d'un pouce & demi d'étendue sur autant de hauteur, est naissant, il a la forme de celui des *figures 4 & 8*; ses feuillets sont toujours droits, & la tige cylindrique, blanche & moelleuse au centre. Quelquefois il sort de terre d'une couleur livide ou pourpre foncé, comme dans la *fig. 8*; d'autres fois, cette couleur est comme celle que donne le bois de Brésil: la surface est quelquefois sèche, & quelquefois luisante par l'effet d'une humidité muqueuse qui la couvre.

Toute la plante est un peu piquante au goût: donnée aux animaux plusieurs fois, elle ne produit aucun effet sensible. Aucune de ces espèces n'est recherchée avec raison pour l'usage.

A raison des différentes teintes ou tons de couleur de ces champignons, & de leur forme, on pourroit en multiplier beaucoup les espèces & les figures; car on en trouve d'un rouge de corail, d'autres d'un pourpre foncé, les uns de forme parfaitement circulaire, d'autres qui sont entièrement déformés & comme découpés; mais tous finissent par se creuser & former le nombril, tous ont la chair, la tige & les feuillets parfaitement blancs, & cette tige presque toujours taillée en cheville; tous ont environ deux pouces & demi de hauteur, sur à peu-près

autant d'étendue au chapiteau, la surface luisante & comme vernie, avec des feuilletts parfaitement rayonnés & en général, de longueur égale, une tige à centre moelleux & qui devient fistuleuse, & tous sont d'une saveur un peu piquante & d'un effet nul sur les animaux.

L'Écluse en a fait connoître deux autres du même ordre, communs & célèbres en Allemagne, dont on emprunte les figures de Schaeffer, comme les plus exactes.

VIII. *Le Champignon des dames* (pl. LXXVI, fig. 1; & *Synon. des espèces*, n.º 40). Cette espèce, que l'Écluse a fait connoître & dont Sterbeeck, d'après son recueil de dessins, a donné la figure, croît sur tout en Hongrie & dans toute l'Allemagne. Elle diffère de toutes celles de cette famille, en ce que celle-ci est rayée sensiblement aux bords par l'impression des feuilletts; d'ailleurs, son chapiteau se creuse, se fend quelquefois aux bords, de même que les espèces III & IV de cet ordre, comme la figure qu'en donne Sterbeeck le prouve. Du reste, la disposition & la couleur des feuilletts & de la tige paroissent les mêmes que celles des autres espèces. Je n'ai point trouvé celle-ci en France.

Elle est fort recherchée pour l'usage en Allemagne, où on l'appelle le *champignon des dames*, à cause de la délicatesse de son goût.

IX. *La Gorge-de-pigeon* (pl. LXXVI, fig. 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.º 40, a). Cette espèce, que l'Écluse a encore fait connoître, est beaucoup plus analogue que la précédente aux espèces de cette famille & de cet ordre, soit pour la taille, soit pour la disposition de ses parties. Elle en diffère par la variété de ses couleurs, celles du chapiteau étant un mélange de rouge, de blanc & de bleu, jouant comme celles de gorge - de - pigeon, avec des feuilletts jaunes; d'ailleurs, la disposition de ces feuilletts, du chapiteau & de la tige paroissent les mêmes, ainsi que les qualités. Je ne l'ai pas trouvée exactement la même en France.

X. *La Blanchote & Jaunotte* (pl. LXXVI, fig. 4; & *Synon. des espèces*, n.º 21, d, 2, e). Cette espèce, que Ray a fait

connoître vaguement, ne diffère des précédentes du deuxième ordre, c'est-à-dire, des petites espèces, que par la couleur blanche ou jaune tendre de son chapiteau, ce qui lui a fait donner le nom de *Blanchote* ou de *Jaunotte*; d'ailleurs, ses feuillets blancs ou jaunes sont d'égale longueur, sa chair blanche & un peu piquante, sa surface légèrement enduite de mucosité & luisante, & son effet nul sur les animaux. On la trouve fréquemment, sur-tout au bois de Boulogne.

F A M I L L E 46.

Les Plateaux queue torse.

LES champignons de cette famille sont remarquables par leur disposition à se relever en forme de plateau dans leur développement, par la variété de leurs couleurs & par la disposition de leurs tiges un peu courbes & comme torsées. Ces sortes de champignons ne sont pas de nature mal-faisante; on en peut distinguer quatre espèces qu'on trouve ici sous les noms de *Violet-évêque*, de *Plateau de Sainte-Lucie*, de *Soyeux noisette*, & de *Turquoise* ou *Petit bleu*.

1. Le *Violet-évêque* (pl. LXXVII, fig. 1). Cette espèce, que je ne trouve bien clairement décrite nulle part, se fait distinguer par une belle couleur de violet d'évêque répandue sur la tige & au chapiteau, & par des feuillets d'un roux foncé ou minime; sa chair participe un peu de la couleur violette & se trouve d'un violet clair. Ce champignon a de trois pouces & demi à quatre de hauteur, avec un chapiteau de deux à trois pouces d'étendue; il est ferme, mais sa surface est un peu humide. Les feuillets, d'une substance distincte de celle du chapiteau, sont hauts, un peu épais à leur base & un peu écartés les uns des autres, entremêlés de petites portions de feuillets; ils sont composés de deux lames dont l'entre-deux est violet; ils se terminent par des nervures fines sur la tige qui est cylindrique, pleine, ferme, un peu torsée & résultant de fibres longitudinales & filandreuses, un peu luisante & presque bulbeuse. Les feuillets changent de couleur pour peu qu'on les touche ou qu'on les coupe, & prennent la teinte violette.

Toute la plante a une odeur & une saveur agréables de champignon de bonne qualité, & donnée aux animaux, elle ne leur nuit en aucune manière. On la trouve en automne dans la forêt de Senard.

II. *Le petit Violet-évêque ou le Plateau de Sainte-Lucie* (pl. LXVII. fig. 2). Cette espèce qui n'est peut-être à la rigueur qu'une variété de la précédente, est beaucoup plus petite, n'ayant pas plus de deux pouces de haut. La couleur du chapiteau est d'un violet terné, ses feuillettes roux & changeant de couleur quand on les touche, la tige un peu lavée de violet, comme torte & résultant de fibres filandreuses comme le champignon précédent; mais celui-ci a au centre de son chapiteau qui est plus régulier, comme une petite éminence brune, & une odeur décidée de bois de Sainte-Lucie très-agréable. Donnée aux animaux, il ne les incommode en aucune manière, pas plus que le précédent; & malgré leur changement de couleur, par le contact de l'air, lorsqu'on les coupe, je ne les crois nullement mal-faisans.

III. *Le Soyex noisette* (pl. LXVIII, fig. 3). Cette espèce, que je ne vois pas clairement décrite, a environ quatre pouces de haut sur deux ou trois d'éendue à la surface supérieure, & forme exactement le plateau. Ce plateau est couleur de noisette dessus, & d'un roux beaucoup plus foncé dessous, c'est-à-dire aux feuillettes; le centre du chapiteau est légèrement relevé en bosse, & cette partie est sujette à se fendre. Les feuillettes visiblement formés de deux lames, sont taillés en dents de scie à leur tranche & entremêlés de petites portions de feuillettes; les plus longs adhèrent à la tige d'une partie de leur largeur. Cette tige est de couleur blanche, lavée d'un peu de roux, pleine, lisse & luisante comme de la foie, & un peu torte; la substance est filandreuse. La chair de ce champignon est très-blanche.

Toute la plante a une légère odeur de petites raves: donnée aux animaux, elle ne les incommode en aucune manière. On la trouve en automne dans la forêt de Senard.

IV. *Le Plateau bleu ou la Turquoise* (pl. LXXVII, fig. 3 ; 4 : & *Synon. des espèces*, n.º 168, b). Cette espèce, que Micheli semble avoir indiquée, se fait remarquer sur-tout par une belle couleur bleu de ciel à la surface supérieure. Cette surface est sèche, unie ; la chair blanche & ferme. Ce champignon fort d'abord de terre arrondi ou hémisphérique ; dans son développement, il s'élève à la hauteur de trois ou quatre pouces, & s'étale en plateau, ou se creuse même très-légèrement. Ses feuillets de longueur inégale & assez ferrés, sont d'un blanc sale lavé très-peu de la couleur du dessus. La tige est ferme, cylindrique, blanche, pleine d'une moelle qui s'épuise, & a des parois fibreuses ; elle paroît nourrie par une apparence de bulbe qui se flétrit bientôt.

Ce champignon a une saveur qui n'est point désagréable : donné aux animaux, il ne les incommode point. On le trouve en automne dans la forêt de Senard.

F A M I L L E 47.

Les Plateaux tige unie.

LES champignons de cette famille diffèrent des précédens, en ce qu'ils sont plus réguliers, ont leurs tiges plus droites & unies, en général beaucoup plus de corps, & n'ont pas des couleurs si vives. D'ailleurs, ils ne sont pas en général de nature mal-faisante non plus, & quelques-uns sont même d'usage. On en peut distinguer trois espèces ; le *Plateau farineux*, le *Plateau violet*, & le *Plateau gris* ou *porcien*.

1. *Le Plateau farineux* (pl. LXXVIII, fig. 1, 2 ; & *Synon. des espèces*, n.º 206, b). Cette espèce, que Micheli a fait connoître, se fait remarquer par la couleur gris-blanc, & par les feuillets couleur de chair ou d'abricot. Ce champignon est couvert presque par-tout comme d'une fleur de farine, & a l'odeur de celle de froment frais moulu,

lorsqu'on lui enlève cette fleur qui le blanchit, sa couleur est d'un gris plus décidé. La surface du chapiteau est marquée par une ligne saillante & circulaire. Ses feuillets de longueur inégale viennent se terminer par des nervures sur la tige qui est blanche, fibreuse & pleine de moelle, elle a ordinairement d'un pouce de haut sur trois à quatre lignes de diamètre. Ce champignon est bien en chair, & d'une chair blanche.

Toute la plante a la saveur, à peu-près, d'un grain de froment qu'on écrase sous la dent. Donnée aux animaux, ils en paroissent avides, & n'en sont point incommodés. En Italie, on la recherche pour l'usage des tables. On la trouve aux environs de Paris en automne, sur-tout à Montmorency, à Senard, aux buttes de Sèvres & à Saint Germain.

II. Le *Plateau violet* (*pl. LXXVIII, fig. 3*). Cette espèce que je ne vois pas décrite clairement, est un champignon taillé en plateau, de grandeur moyenne, bien en chair, dont la couleur est un violet clair généralement répandu à sa surface; mais cette couleur ne tient pas, car peu de temps après qu'on l'a cueilli, le centre du chapeau devient roux & ses bords lilas, tendre ou gris-de-lin. Il est de substance ferme, sèche, mais sa chair n'est pas parfaitement blanche, & sa couleur participe un peu de celle de l'extérieur de la plante: cette plante conserve long-temps sa fraîcheur naturelle après qu'elle est cueillie. Ses feuillets, d'un violet très clair, sont fins, serrés, couchés un peu les uns sur les autres, adhérant à la tige de presque toute leur largeur, & y formant comme une gouttière autour. Cette tige est lavée de la même couleur, cylindrique, de quatre ou cinq lignes de diamètre & légèrement tournée sur le côté, pleine d'une moelle qui se perd enfin, ce qui la rend fistuleuse; ses parois sont teintes intérieurement de la couleur violette.

Toute la plante a une odeur de moisi qui n'est point agréable, mais sa saveur n'est pas de même; au contraire, elle plaît au goût. Essayée sur les animaux à la dose d'un de ces champignons entiers, elle ne les incommode point. On la trouve en automne, sur-tout au bois de Vincennes.

III. *Le Plateau gris* (pl. LXXIX, fig 1, 2, 3, 4, 5; & *Synon. des espèces*, n.º 206, a). Cette espèce, que Micheli a fait connoître & qu'on désigne en Italie sous le nom générique de *bigioloro*, à cause de la couleur bise ou grise, est un champignon taillé en plateau, couvert en dessus d'une peau douce au toucher, qu'on enlève facilement & qui laisse voir une chair blanche d'une odeur agréable; sa couleur est un gris lavé de roux, répandu par-tout à l'extérieur, mais celle des feuillets est plus faible. Ce champignon est fort en chair, & la tige a quelquefois un pouce & demi de diamètre; les feuillets sont fins, très-pressés les uns contre les autres & rayonnant régulièrement, entremêlés de petites portions de feuillets. Les plus longs se terminent pour la plupart en nervures fines sur la tige; ils ont d'une substance distincte de celle du chapiteau. La tige cylindrique & de diamètre égal, est moelleuse, avec des parois fortes & filandreuses.

La substance de ce champignon est molle; il est bientôt dévoré par les vers; sa saveur n'est point agréable & il ne se conserve pas long-temps. Il a été d'abord essayé sur les animaux sans produire aucun effet; cependant en ayant donné une fois un qui étoit un peu passé & verveux à manger à un chien, l'animal le rejeta bientôt après en vomissant, mais il n'en éprouva pas d'autre accident: malgré cela je ne le crois pas mal-aisant lorsqu'il est frais; cependant on doit être un peu sur ses gardes, à raison de cette expérience.

Ce champignon varie pour la couleur qui est quelquefois rouille & pour la taille, comme on le voit fig. 5; mais c'est toujours la même espèce.

F A M I L L E 48.

Rougeoles juteuses.

Les plantes de cette famille se font remarquer par la teinte rouge ou rouille de leur chapiteau, & sur-tout par la qualité du suc qu'elles contiennent, qui est doux; d'ailleurs leur chapiteau ne se creuse pas en général comme celles qui renferment

un suc âcre , & leur substance n'est pas aussi ferme. On en distingue trois principales espèces, la *Rougeole à lait doux*, la *Rougeole rousse* & le *Rougillon*.

I. *Rougeole à lait doux* (pl. LXXX, fig. 1, 2 ; & *Synon. des espèces*, n.° 11, a). Cette espèce, que *Tragus*, c'est-à-dire, *Bocq* a fait connoître le premier, est un beau champignon d'un rouge foncé dessus avec des feuillets blancs & une tige blanche, mais lavée de la couleur qui domine. Ce champignon peut avoir de quatre à cinq pouces de hauteur, sur trois ou quatre de surface. Ses feuillets un peu écartés les uns des autres, sont entremêlés de portions de feuillets & s'insèrent en rayonnant autour de la tige : cette tige est forte, cylindrique & moelleuse, taillée un peu en fuseau ou en manche de marteau. La chair de ce champignon est fine & délicate; pour peu qu'on la déchire, il en distille une liqueur laiteuse, très-douce & qui invite à faire usage de cette plante; aussi est-elle beaucoup recherchée, sur-tout dans les Vôges où on la mange avec délice, & même crue sans inconvénient. *Schaëffer* en a donné la figure, qui est celle qu'on voit ici.

Malgré l'affertion de *Vaillant*, qui a pris pour celui-ci un champignon vénéneux très-commun aux environs de Paris, & qu'il donne sous la phrase de *G. Bauhin*, qui est la Synonymique de celle de *Bocq* (*Synon. n.° 11*), on n'y a pas encore trouvé cette espèce : celle qu'il donne pour telle, est ce beau champignon rouge moucheté de blanc qu'on trouve dans tous les bois, qui ne répand point de lait & qui peut donner la mort si l'on en fait usage, (voyez *Fausse orange*). Qu'on y prenne garde! cette erreur peut devenir funeste.

II. *Rougeole rousse* (pl. LXXXI, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve pas bien clairement décrite, quoiqu'elle ait beaucoup de rapports avec celle que *Rup* & *Haller* ont fait connoître (*Synon. n.° 11, b*), & dont *Batsch* a donné la figure, a environ quatre pouces de hauteur sur une étendue de chapiteau de trois pouces; elle est de couleur rougeâtre ou marron foncé, avec des feuillets jaunâtres. Elle a peu de chair, & la couleur de cette chair participe un peu de celle du dehors;

sa surface est un peu humide & visqueuse : la peau qui la couvre s'enlève facilement. Ses feuillets sont ondes ou plissés & de longueur inégale, c'est-à-dire, entremêlés de demi & de quarts de feuillets. La tige qui est de la même couleur du chapiteau, est pleine.

Quand on coupe cette plante, elle répand une liqueur laiteuse qui n'est point âcre, mais qui n'a rien non plus qui invite à en faire usage. Donné aux animaux, ce champignon ne les incommode point. On le trouve dans les bois en automne.

III. *Rougillon* (*pl. LXXXI, fig. 3, 4, 5*). Cette plante, que je ne trouve ni décrite ni figurée nulle part, est très-remarquable néanmoins par sa couleur d'un rouge de sang ou de brique pilée, & par son suc qui est de la même couleur; on diroit que c'est du sang qui coule, *figure 4*. C'est un petit champignon qui croît parmi les mousses & les chardons, dans les terres fortes & rougeâtres. Il sort de terre d'abord en forme de petit moufferon, c'est-à-dire, avec une petite tête arrondie & quelquefois deux ou trois ensemble; dans son développement, il s'affaït vers le milieu. Le chapiteau développé n'est ni parfaitement circulaire ni parfaitement régulier; les bords, dans l'origine, sont roulés en dessous. Il est couvert en naissant d'une humidité visqueuse qui rend sa surface luisante; & quand on enlève cette humidité il est un peu rude au toucher; lorsqu'on le presse, on en fait sortir un suc couleur de sang, qui coule en abondance & qui n'est point âcre, mais dont le goût est à peu-près celui de certains fruits succulens: il est par-tout de la même couleur. Ses feuillets sont entremêlés de demi-feuillets & de petites portions placées du côté des bords du chapiteau. La tige légèrement renflée vers la base, est cylindrique, presque d'égale grosseur par-tout, & s'élève à la hauteur de deux à trois pouces; elle est pleine d'une substance moelleuse qui s'épuise en partie, & se trouve continue avec celle du chapiteau qui est également spongieuse ou moelleuse à son centre.

Ce champignon est fort recherché pour l'usage par ceux qui le connoissent; il se conserve bien: j'en ai conservé des années entières; il durcit sans se corrompre: alors il prend un goût

de morille. La meilleure manière de le manger est de le faire cuire sur le plat ou sur le gril, avec de l'huile ou du beurre & du sel : il ne lui faut pas une longue cuisson. On a observé que quelquefois on ne le digéroit pas & qu'on le rendoit à peu-près tel qu'on l'avoit pris, mais il n'incommode jamais, tant sa nature est bonne. Ce champignon ne croît pas par-tout, on le trouve en France, sur-tout aux environs de Beleslat, dans le haut Languedoc, dans les terres de M. le duc d'Estissac.

F A M I L L E 49.

Les Champignons d'Épice.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leur substance un peu molle, par la disposition de leurs feuillettes implantés de la moitié de leur largeur sur la tige, & sur-tout par quelque odeur fortement exaltée. Ces champignons sont d'ailleurs de qualité suspecte. On en distingue deux principales espèces, le *Moutardier* & la *Térebenthine*.

1. *Le Moutardier* (pl. LXXXII, fig. 1, 2, 3). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un grand champignon couleur de chair pâle, qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, avec une étendue de chapiteau à peu-près égale, & une grosse tige blanche. Sa chair peu épaisse, est molasse & se corrompt promptement. Ses feuillettes qui sont presque toute l'épaisseur du chapiteau, d'une substance distincte & de longueur inégale, ont jusqu'à six lignes de largeur ou de hauteur, & les plus longs adhèrent de toute cette largeur au haut de la tige qu'ils embrassent; ils sont entremêlés de portions de feuillettes qui forment la moitié, le tiers & le quart de la longueur totale. Lorsque ce champignon sort de terre, comme on le voit *figure 3*, les feuillettes sont couleur de chair ou de cheveux ardens; ils deviennent bientôt couleur de lilas très-pâle, *figure 1*: ils sont tendres, fragiles & aqueux, & leur tranche est un peu taillée en dents de scie; mais il y en a qui, quoique de toute la longueur, ont leur tranche toute unie & n'ont que la moitié de la hauteur des autres. La tige est

d'un blanc d'argent & luisante, d'environ demi-pouce & plus d'épaisseur, de substance molle & pleine d'une moelle tendre & friable, avec des parois filandreuses.

Toute la plante a une odeur sensible de moutarde, & une saveur herbacée désagréable qui approche de celle des plantes crucifères, sans en avoir le piquant. Donnée à un chien à la dose d'un champignon, l'animal l'a rejetée en vomissant deux heures après; il n'en a pas résulté d'ailleurs d'autre accident. Ce champignon, qu'on trouve en automne dans la forêt de Senard, n'a rien qui invite à en faire usage.

H. *La Térébenthine* (pl. LXXXII, fig. 4). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un petit champignon ou de taille moyenne, de couleur gris brun, plus foncé au centre du chapiteau qu'aux bords, avec une surface légèrement marbrée, des feuillets de couleur jaune sale, & une tige d'un gris sale, un peu aplatie & évasée du haut. Les feuillets, de longueur, inégale, s'implantent de la moitié de leur largeur sur la tige, & forment à l'endroit de leur insertion comme un sillon; la tige est moelleuse & à demi-pleine.

Toute la plante a une odeur sensible de térébenthine & une saveur désagréable. Lorsqu'on la mêle à la pâtée des animaux (des chiens), ils la rejettent bientôt après, en sont un peu incommodés, mais n'en meurent pas. On trouve encore ce champignon dans la forêt de Senard; il varie un peu pour la forme & la couleur.

F A M I L L E 50.

Les Soyeux tors.

LES champignons de cette famille se font remarquer surtout par leur surface sèche, luisante & comme soyeuse, & sur-tout par leurs tiges torsées en manière de cordes; d'ailleurs ces champignons sont d'un effet à peu-près nul sur les animaux. Je n'en connois que deux espèces, qui sont le *Soyeux marron*, & le *Soyeux gris blanc*.

I. *Le Soyex marron* (pl. LXXXIII, fig. 1, 2). Cette espèce,

que je ne trouve pas clairement décrite, est un grand champignon de quatre ou cinq pouces environ de hauteur, d'une belle couleur de roux foncé ou marron, répandue généralement partout; sa substance même qui est blanche, en participe un peu. Cette substance, d'environ un pouce & demi d'épaisseur au chapiteau, est molle & comme spongieuse; la peau qui la couvre & qu'on enlève facilement, est comme satinée par-tout, sur-tout à la tige. Ses feuillettes, d'un roux beaucoup plus foncé, ont trois ou quatre lignes de haut, sont d'une substance fragile & cassante, distincte de celle du chapiteau, & composées de deux lames adossées, dont l'intérieur est blanc & se continue avec celle de la table du chapiteau. Ils adhèrent au haut de la tige, & sont entremêlés de quarts & de tiers de feuillettes taillés en portions de cercle. La tige, qui est cylindrique, un peu plus forte du haut que du bas, & de six à huit lignes de diamètre, est d'un roux plus clair qui se rapproche de la couleur d'or; elle a une surface sèche, égale, légèrement foyeuse ou peluchée, & torse en manière de corde; elle est pleine & composée de fibres longitudinales & blanches.

Toute la plante, qu'on trouve en automne au bois de Boulogne, a une odeur semblable à celle du bois humide & qui se gâte; mais sa saveur n'est point désagréable. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point, & je ne lui crois pas non plus des qualités mal-faisantes.

II. Le *Soyeux gris blanc* (*pl. LXXXIII, fig. 3*). Cette espèce, que je ne trouve pas assez clairement décrite, est un champignon d'environ trois pouces de haut sur deux d'étendue à son chapiteau, qui est d'un gris argenté & comme satiné, avec des feuillettes d'abord roux, ensuite bruns, de longueur inégale. Sa tige, qui est cylindrique & de deux à trois ou quatre lignes de diamètre, est blanche, un peu torse & luisante.

Ce champignon qui n'a pas de chair, n'a rien qui annonce des qualités suspectes: cependant donné aux animaux, son usage les étonne un peu; ils paroissent plus tristes: d'ailleurs, il n'en résulte aucun accident.

Les Feuilletés faucilleux.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leur taille moyenne, par leur substance peu charnue, & surtout par leurs feuilletés hauts & écartés les uns des autres, implantés de toute leur largeur ou hauteur sur la tige. Ces champignons, presque tous de substance sèche & coriace, sont d'un effet à peu-près nul sur les animaux. On en distingue cinq espèces, qui sont l'*Étoile grise*, le *Chénier dur*, le *Doré soufre*, le *Citron* & le *Champignon du sureau*.

I. *L'Étoile grise* (pl. LXXXIV, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un champignon de grandeur moyenne, c'est-à-dire, de deux à trois pouces de haut sur autant de latitude au chapiteau, de couleur pâle ou gris de perle obscur dessus & dessous, avec une tige blanche. Il est comme étoilé par les gerçures d'une surpeau fine qui s'éraille ou se découpe en écailles; il est sec, ferme & a peu de chair. Ses feuilletés, d'environ deux lignes de haut, sont un peu écartés les uns des autres, & composés de deux lames adossées, plus épais à leur base qu'à leur tranche, & entremêlés de demi & portions de feuilletés liées aux plus longs comme par des brides transversales : les plus longs s'implantent de presque toute leur largeur sur la tige; leur couleur intérieure est un gris mêlé de couleur de chair. La tige est pleine, ferme & presque ligneuse, blanche en haut & grise du bas.

Toute la plante a une odeur de champignon ordinaire, mais sentant un peu le sauvageon. Donnée aux animaux, elle ne les incommode pas. On la trouve en automne au bois de Boulogne.

II. *Le Chénier dur* (pl. LXXXIV, fig. 3, 4, 5; & *Synon. des espèces. n.º 148*). Cette espèce, que Dillen semble avoir désignée, ou la cinquième de la trente-quatrième famille, est un champignon de grandeur moyenne, dont la couleur est un roux foncé ou rebruni, mais vif, répandu par-

tout : il est d'une substance sèche, ferme & coriace, & n'a presque pas de chair, comme on le voit *fig. 5*, & cette chair blanche participe un peu de celle du dessus. Ses feuillets hauts de deux ou trois lignes, s'implantent sur la tige de toute leur hauteur, & sont entremêlés de demi & de petites portions de feuillets; ils sont secs, friables & couverts d'une poussière qui paroît féminale, de la même couleur. La tige est cylindrique, droite, a des parois fermes, & se trouve pleine ou presque pleine d'une moelle qui s'épuise enfin, & dont la perte la rend creuse.

Ce champignon qu'on trouve en automne au bois de Boulogne, sur-tout sous les chênes, a une saveur fade qui n'invite nullement à en faire usage; cependant essayé sur les animaux, il ne leur fait aucun mal.

III. *Le Doré de soufre* (*pl. LXXXV, fig. 1, 2; & Synon. des espèces, n.º 158, a*). Cette espèce, que Vaillant semble avoir indiquée, est un champignon de taille moyenne, d'une couleur d'or ou de roux clair dessus, avec des feuillets d'un jaune de soufre ou citron, ainsi que sa substance. Ses feuillets hauts d'environ deux lignes & de longueur inégale, étant entremêlés de petites portions de feuillets, s'implantent sur la tige de toute leur largeur. Cette tige; un peu évasée du haut, est d'une substance également jaune & à demi-creuse; elle a à peu-près quatre lignes de diamètre. Ce champignon qu'on trouve dans les bois des environs de Paris, donné aux animaux, ne les incommode point.

IV. *Le Citron* (*pl. LXXXV, fig. 3, 4; & Synon. des espèces, n.º 101*). Cette espèce, que Sterbeek paroît avoir indiquée, est un petit champignon ou de taille moyenne, c'est-à-dire, d'environ un pouce de haut sur autant de latitude au chapiteau, de couleur de citron par-tout, dessus, dessous, dehors & dedans. Ses feuillets sont d'une substance distincte de celle du chapiteau, & un peu écartés les uns des autres, de longueur inégale. La tige remplie d'abord de moelle, devient enfin creuse.

Ce champignon est d'une substance molle, & se corrompt

promptement, en prenant une odeur très-forte ; dans cet état, les animaux refusent d'en manger avec la pâtée, ou, si pressés par la faim, ils en mangent, ils ne tardent pas à le rejeter. On le trouve en automne dans le parc de Saint-Maur.

V. *Le Champignon du sureau* (pl. LXXXV, pg. 5, 6). Cette espèce, que je ne trouve point décrite & qu'il faut bien distinguer de celui qui croît en touffe au pied du sureau, est un petit champignon blanc, qui prend naissance sur le tronc même de cette plante. La substance du chapiteau n'a pas plus d'une demi-ligne d'épaisseur. Ses feuillets hauts de quatre à cinq lignes, sont un peu écartés les uns des autres & entremêlés de portions de feuillets ; ceux qui ont toute la longueur, adhèrent sur la tige de toute leur largeur, qu'ils dépassent même, & sont saillie : ils sont plus épais à leur base qu'à leur tranche, & quoique blancs, le ton de leur couleur diffère de celle du chapiteau. Il en est de même de la tige, qui est courte, pleine & dure, & dont la teinte est légèrement verte.

Toute la plante est un peu coriace, mais sa saveur n'est pas désagréable. Donnée aux animaux, elle les étonne un peu, mais sans les incommoder d'ailleurs d'une manière sensible.

F A M I L L E 52.

Les Glaireux.

LES champignons de cette famille diffèrent de tous les autres, en ce que leur surface, au lieu d'être sèche ou simplement humide, est couverte d'une mucosité glaireuse, un peu épaisse, qui la rend visqueuse au toucher ; ils ont d'ailleurs leurs feuillets régulièrement rayonnés autour de la tige, & ne sont pas en général de qualité mal-faisante. On en distingue cinq espèces principales ; qui sont, la *Limace gorge-de-pigeon*, le *Petit aurore & bleu*, le *Roux glaireux*, le *Glaireux grisâtre* ou *Balayeur*, & le *Glaireux rayonné*.

1. *La Limace gorge-de-pigeon* (pl. LXXXVI, fig. 1, 2, 3 ; & *Synon. des espèces*, n.° 156, b, 2). Cette espèce, que
Vaillant

Vaillant a fait connoître, est un champignon de taille moyenne, dont la couleur du dessus est un mélange de roux & de bleu ou de violet confondus ensemble, mais distincts à la partie inférieure, c'est-à-dire, ayant les feuillets roux, & la tige lavée de bleu ou de violet. Sa hauteur ordinaire est de trois pouces, & l'étendue du chapiteau est ordinairement de deux. Ses feuillets, couleur de limace rouge, sont couverts en naissant d'un voile granéux qui ne tarde pas à s'effacer, au point de n'en laisser aucun vestige. Sa tige pivote un peu vers la terre.

Ce champignon, quoiqu'un peu mou, a une certaine consistance, & se conserve sans se corrompre : donné aux animaux, il ne les incommode nullement. On le trouve aux bois de Vincennes & de Boulogne en automne. Il y a une variété de celui-ci qu'on trouve à Boulogne, dont les feuillets sont blancs, ferrés & de longueur inégale, & qui n'incommode pas non plus les animaux.

II. *Le Petit aurore & bleu* (pl. LXXXVI, fig. 4, 5). Quoique cette espèce, que je ne trouve point décrite, ne paroisse différer de la précédente que par sa petitesse, il y a néanmoins quelques différences remarquables, sur-tout dans la disposition du chapiteau, des feuillets, & dans les couleurs vives & distinctes dont la nature l'a parée. Ces couleurs sont un mélange de jaune doré ou aurore & de bleu celeste, confondus à la surface supérieure du chapiteau, mais distincts & dans tout leur éclat aux feuillets & à la tige, de manière que les feuillets sont d'une belle couleur aurore, & la tige a sa partie supérieure d'un superbe bleu de ciel, & le bas couleur de feu ou aurore.

La substance interne de ce champignon est de couleur verdâtre & fade au goût : donné aux animaux, il ne les incommode cependant pas. On le trouve à Meudon, sur la pelouse de la pièce découverte près du château.

III. *Le Roux glaireux* (pl. LXXXVII, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.° 156, a). Cette espèce, que Vaillant a fait connoître, est un petit champignon d'environ deux

pouces de haut & de latitude, de couleur rousse ou fauve, dont le chapiteau & la tige sont enduits d'une couche glaireuse semblable à une glue. Ses feuillettes, de longueur inégale, sont un peu écartés les uns des autres.

Cette plante a une saveur qui n'est point désagréable, & se conserve sans s'altérer : donnée aux animaux, elle ne les incommode point. On la trouve en automne dans presque tous les bois des environs de Paris.

IV. *Le Glaireux grisâtre ou le Balayeur* (pl. LXXXVII, fig. 3 ; & *Synon. des espèces n.º 156, b, 1*). Cette espèce, que Vaillant a encore fait connoître, est, autant qu'on peut s'en apercevoir à travers la mucosité dont elle est enduite, grisâtre ou d'un gris sale, avec des feuillettes de couleur jaune citron, & une tige blanche. Sa hauteur ordinaire est de deux à trois pouces, avec deux pouces d'étendue à son chapiteau.

Cette plante est fade au goût : donnée aux animaux, elle ne les incommode point. On la trouve sur-tout à Villedavray.

V. *Le Glaireux rayonné* (pl. LXXXVII, fig. 4). Cette espèce diffère de la précédente, fig. 3, en ce qu'elle est d'une couleur rousse & a ses feuillettes plus régulièrement rayonnées, entremêlées de tiers de feuillettes à la même distance. D'ailleurs, la couche glaireuse, la saveur & autres qualités, sont les mêmes, & ne nuisent point aux animaux.

F A M I L L E 53.

Les Peaux douces.

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux des précédentes, par leur peau sèche & très-douce au toucher, par la disposition de leur chapiteau taillé à peu-près en oreiller c'est-à-dire, bombé, & par leurs feuillettes fins, ferrés. D'ailleurs, ils ont en général peu de chair, & sont de qualité suspecte. On en peut distinguer quatre espèces

principales qui sont ; le *Rouffelet marron*, le *Rouffelet noir*, le *Chartreux* & l'*Œil de corncille*.

I. *Le Rouffelet marron* (pl. LXXXVIII, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un champignon de taille moyenne, c'est-à-dire, de deux à trois pouces de haut sur autant d'étendue au chapiteau, & dont le dessus est couleur de noisette ou roux très-tendre, & le dessous ou feuillets, couleur de marron. Sa surface est sèche & douce au toucher. Il n'a presque pas de chair, & le peu qu'il en a est blanche. Ses feuillets, de longueur inégale, montent sur la tige de toute leur largeur de base. La tige qui est lavée de la même couleur des feuillets, est moelleuse, & finit par devenir creuse; sa base est presque baveuse.

Toute la plante, qu'on trouve au bois de Boulogne en automne, n'a rien de désagréable ni du côté de l'odeur, ni dans la saveur; & donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

II. *Le Rouffelet noir* (pl. LXXXVIII, fig. 3, 4). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un champignon de taille moyenne dont le dessus est de la même couleur que celle de l'espèce précédente, c'est-à-dire, d'un roux très-tendre, mais dont les feuillets sont très-bruns ou noirs. Il a à peu-près le port & une apparence de champignon de couche. Ses feuillets fins, bien rayonnés, sont de longueur inégale, & adhèrent au haut de la tige de toute leur largeur de base. La tige cylindrique est blanche, mais teinte ou salie de la couleur des feuillets, creuse, avec des parois fortes & épaisses, fermes, cassantes, & de couleur rouille à l'intérieur, de trois à quatre lignes de diamètre.

Toute la plante, qu'on trouve dans les vergers, sur-tout sous les pommiers, a une saveur de champignon ordinaire, mais un peu nauséuse; cependant donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

III. *Le Chartreux* (pl. LXXXIX, fig. 1, 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.º 161, a, 2). Cette espèce, que Micheli & Vaillant ont fait connoître, est un champignon de taille

moyenne, remarquable par sa couleur d'un gris semblable à celui des chats qu'on appelle *chartreux*, qui lui vient de petits poils noirs, disposés en manière d'écaillés très-fines & serrées, sur un fond blanc, lesquels rendent sa surface comme velue, ce que Vaillant appelle *velucati*. La substance de ce champignon n'est pas toujours parfaitement blanche, & ses feuillets lavés un peu de gris & de longueur inégale, s'implantent de toute leur largeur sur la tige, qui est de même un peu de couleur grise, cylindrique & pleine d'une substance moelleuse, devenant enfin creusée.

Toute la plante, qu'on trouve en automne dans la forêt de Senard, est sèche, douce au toucher, & a une saveur qui n'est point agréable. Donnée à un chien, à la dose de deux champignons, l'animal l'a rejetée avec la pâtée environ une heure après en vomissant, ce qui suffit pour tenir en garde contre ses effets.

IV. L'Œil de corneille (*pl. LXXXIX, fig. 4, 5; & Synon. des espèces, n.º 164*). Cette espèce, que Vaillant semble avoir fait connoître, est un petit champignon tout noir d'un pouce de hauteur sur autant d'étendue, & qu'on appelle *ail de corneille* dans les campagnes, à cause de sa couleur & de sa ressemblance avec l'œil noir de cet oiseau. Sa chair est blanche, mais un peu teinte de la couleur du dehors. Ses feuillets sont d'un noir de jayet dont ils ont le luisant, pressés & tendres, d'environ deux lignes de hauteur, ayant dans leurs intervalles de petites portions de feuillets placées du côté des bords du chapiteau, & se réunissant autour de la tige sans y adhérer. Cette tige est droite, cylindrique, fistuleuse par l'épuisement de sa moelle, & d'environ trois lignes de diamètre.

Ce champignon, qu'on trouve sur-tout dans le Nivernois, & qui n'est pas commun aux environs de Paris, porté sur la langue, n'y laisse aucune impression désagréable; cependant son odeur l'est un peu, & le hasard ayant donné lieu à des accidens dont on va rendre compte, il fut soumis à un examen particulier. Lorsqu'on le presse entre les doigts, il les dégrasse comme une lessive un peu caustique; mis dans l'eau, on ne

s'aperçoit pas que sa couleur noire y soit soluble, mais l'esprit-de-vin en prend une teinte sensible. Ce champignon n'a presque pas d'odeur, mais le peu qu'il en a est nauséabonde. Ses effets sur le corps humain ont été observés à la Charité-sur - Loire dans le Nivernois. Voici ce que me marquoit, en 1774, un chirurgien distingué de cette ville, *M. Varnier*, par une lettre, en date du 24 octobre même année.

Il disoit : « qu'un jeune vigneron n'ayant que son pain avec un peu de beurre, pour son goûter, s'avisa de faire cuire ce champignon avec ce beurre, & de le manger; mais que quelques heures après il se plaignit d'un gonflement d'estomac & d'une douleur d'entrailles des plus vives; qu'appelé à son secours & prenant son état pour une indigestion, il lui ordonna une ample boisson d'eau tiède avec des lavemens émolliens qui ne le soulagèrent pas; qu'appelé de nouveau au milieu de la nuit, il le trouva avec la bouche fermée, les yeux étincellans, un regard affreux & dans un état de spasme & d'immobilité semblable à une catalexie; qu'alors il le saigna du pied, lui fit prendre six gouttes de *lilium* de Paracelse, ce qui le fit revenir un peu, mais qu'il fut très-mal toute la nuit; que le lendemain l'ayant fait vomir avec un forte dose de tartre stybié dissous avec le sel végétal dans environ une chopine (une livre) d'eau, cela l'évacua beaucoup par en bas, mais qu'à trois heures après midi il cracha le sang à pleine bouche, & vomit un moment après un morceau de ce champignon noir & tel qu'il l'avoit pris; qu'à cinq heures il en rendit un autre; & que dès lors il y eut du calme dans les accidens, mais que le malade fut très-mal & qu'il éprouva, à la suite de cet accident, une fièvre qui avoit la marche d'une fièvre putride, & qui dura quatorze jours ».

M. Varnier eut la bonté de me faire parvenir ce champignon, qui a été destiné, quoiqu'en mauvais état, tel qu'on le voit ici. On peut conclure de cette observation, qu'une eau minérale émético-cathartique, telle que celle qui résulte de la dissolution du tartre stybié avec le sel de glauber, par exemple, qui mérite la préférence & dont l'effet est sûr, est le secours le plus prompt

& le plus sûr qu'on puisse administrer dans une circonstance semblable.

F A M I L L E 54.

Les Calotins des arbres ou de couleur.

Les champignons de cette famille se font remarquer non-seulement par la disposition de leur chapiteau taillé en calote, par leurs tiges pleines, lisses, cylindriques & allongées, & sur-tout par leurs belles couleurs, au nombre de deux ou trois qui tranchent l'une sur l'autre, & par la propriété qu'ils ont de croître sur les arbres; on doit ajouter que leur chair n'est pas parfaitement blanche, qu'elle participe plus ou moins de la couleur extérieure, & que leur usage en général n'est pas bien sûr. On en distingue trois espèces principales, qui sont le *Champignon aurore des arbres*, le *Champignon souci du noyer*, le *Champignon d. l'erme*.

1. *Le Champignon aurore des arbres* (pl. XC, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un champignon qui croît au bas du tronc des chênes, des bouleaux, des noyers, &c., remarquable par la belle couleur aurore du dessus de son chapiteau & par celle de ses feuillettes d'un roux vif, tandis que la tige est d'une belle couleur jaune. Il est taillé en calote; sa surface est un peu peluchée par des soies de couleur aurore ou de feu, qui la rendent presque écailleuse. Sa substance intérieure est d'un jaune encore plus foncé que la couleur du dehors; elle est couleur de safran, ainsi que les feuillettes qui sont de longueur inégale, formés de deux lames adossées & qui montent de toute leur largeur sur le haut de la tige; cette tige est pleine, cylindrique, d'un diamètre égal, & courbée un peu en serpent.

Cette plante, qu'on trouve dans la forêt de Fontainebleau, en automne, au bas du tronc des arbres indiqués, est fade au goût & n'a presque pas d'odeur; elle devient visqueuse dans l'eau, n'a rien qui invite à en faire usage, ayant peu de chair. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

II. *Le Champignon fouci du noyer* (pl. XC, fig. 3).

Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un beau champignon couleur de fouci ou de fleur de capucine, qui croît sur les troncs coupés du noyer; il est d'une chair ferme & de la consistance de celle du champignon de couche, d'environ quatre lignes d'épaisseur au centre du chapiteau, & très-amincie à ses bords; mais cette chair est jaune. Sa surface est sèche, unie, & la surpeau s'enlève facilement. Ses feuillets sont roux, d'une substance distincte de celle du chapiteau, & formés de deux lames réunies qu'on sépare facilement; ils sont hauts de trois ou quatre lignes, entremêlés de portions de feuillets de la même hauteur, & échancrés à leur extrémité. Sa tige est blanche, cylindrique, pleine, & de substance un peu dure ou coriace, sur-tout à l'endroit qui avoisine le tronc de l'arbre; elle est formée de fibres longitudinales qui se confondent avec la substance du chapiteau.

Ce champignon, qui est plus en chair que le précédent, & qui n'a pas de mauvais goût, passé pour être très-bon à manger; donné aux animaux, il ne les incommode en aucune manière, & je crois qu'il n'y a point de danger à en faire usage.

III. *Le Champignon du chêne* (pl. XC, fig. 4, 5).

Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un petit champignon couleur de noisette dessus, avec des feuillets couleur de chair, qui prend naissance sur les chênes. La substance du chapiteau est un peu molle, mais celle de la tige, qui est pleine, blanche, est beaucoup plus ferme. Les feuillets entremêlés de demis & de petites portions de feuillets, adhèrent de toute leur largeur sur la tige.

Ce champignon, qui a environ un pouce & demi de haut avec un chapeau d'un pouce d'étendue, n'a rien de désagréable au goût ni à l'odorat; & donné aux animaux, il ne les incommode point.

IV. *Le Champignon de l'orme* (pl. XCI, fig. 1, 2, 3, 4, 5). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un champignon couleur de noisette ou roux tendre, qui croît ordinairement en touffe sur les troncs de l'orme & qui

a une odeur de farine de froment frais moulu, ce qui paroît commun à toutes les substances fongueuses qui croissent sur cet arbre. La surface de celui-ci est sujette à se gercer & son corps à se déformer un peu; il est d'une substance un peu coriace, dont la couleur, qui est blanche, participe un peu de celle du dehors, sur-tout lorsqu'il est entièrement développé. Ses feuillets, d'une couleur lilas tendre, sont entremêlés de petites portions de feuillets placées du côté des bords du chapiteau; sa tige est lavée de la même couleur, pleine, cylindrique & d'une chair qui n'est pas toujours blanche.

Ce champignon donné aux animaux, les altère sensiblement, sur-tout lorsqu'il est vieux, & ils finissent par le rejeter en vomissant, mais il ne leur cause pas d'ailleurs d'autre accident. Cela suffit néanmoins pour tenir en garde contre son usage.

F A M I L L E 55.

Les Calotins de terre ou des bois.

Les champignons de cette famille se distinguent des autres par la disposition de leur chapiteau taillé en calote ou en hémisphère régulier, par leur corps charnu, leur taille moyenne, leurs parties bien proportionnées, l'unité de leurs couleurs, leur disposition à croître par terre & dans les bois, & par leurs bonnes qualités, à quelques exceptions près. On en distingue huit espèces principales, qui sont le *Champignon blanc*, le *Marion noir*, le *Violet-pourpre*, le *Champignon masqué*, le *Grand moule de bouton*, la *Pelure d'oignon*, le *Petit bolet trompeur*, & le *Teteron*.

1. *Le Champignon blanc* (pl. *XCII*, fig. 1, 2, 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.º 69, d). Cette espèce, que Vaillant a fait connoître, est un champignon de taille moyenne, c'est-à-dire, de celle du champignon de couche, tout blanc, mais dont les feuillets prennent un œil de chair ou de lilas pale, sur-tout lorsqu'il est cueilli. Sa surface est unie, sèche, sa chair d'un beau blanc, se confondant avec celle de la tige qui en est une continuité, fig. 4; mais celle de la tige est un peu moins ferme.

Des

Ses feuillets, d'une substance distincte de celle du chapiteau & d'une ligne & demie ou deux de hauteur, sont fins, ferrés, fragiles, & forment par leur tranche un plan horizontal; ils sont entremêlés de quarts & de demi-feuillets; les plus longs s'implantent de toute leur largeur sur la tige. & y adhèrent de manière à ne pouvoir les en séparer sans les rompre.

Toute la plante, qu'on trouve dans les bois en automne, & qui croît tantôt solitaire, tantôt en nombre, a la saveur & l'odeur des champignons de bonne qualité, & se conserve sans s'altérer. Donnée aux animaux, elle ne leur nuit point, & on fait qu'elle est d'usage dans les campagnes & n'incommode pas.

II. *Le Marron noir* (pl. XCII, fig. 5, 6). Cette espèce, que je ne vois pas clairement décrite, est encore un champignon de taille moyenne qui a le port du champignon de couche, mais dont la couleur est marron foncé en dessus, avec des feuillets d'abord roux, ensuite noirs. Son chapiteau est sujet à se fendre vers les bords; sa chair est blanche, ferme, épaisse; sa tige droite, cylindrique, pleine, & d'une substance fibreuse à fibres longitudinales. Ses feuillets bien rayonnés, sont entremêlés de quelques portions de feuillets.

Toute la plante, qu'on trouve à l'ombre des bois en automne, a l'odeur & la saveur du champignon ordinaire, & n'en diffère que par l'absence du collet; d'ailleurs on peut en faire usage sans risque.

III. *La Pelure d'oignon* (pl. XCIII, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un petit champignon bien en chair, couleur de marron clair ou pelure d'oignon dessus & dessous, qu'on trouve en automne sous les châtaigniers. Sa substance est blanche, ferme & cassante, & d'environ demi-pouce d'épaisseur au chapiteau. Ses feuillets de longueur inégale sont bien rayonnés, peu apparens, & se trouvent souvent couverts d'un voile aranéux, fig. 1, qui s'efface bientôt entièrement. Sa tige est blanche, pleine, forte, renflée du bas, & là, d'un diamètre presque égal à l'étendue du chapiteau. Sa substance est une continuité de celle de ce chapiteau.

Toute la plante a la faveur & l'odeur des champignons de la meilleure qualité. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point, & je crois qu'on en peut faire usage sans danger.

IV. *Le Violet pourpre* (*pl. XCIII, fig. 3; & Synon. des espèces, n.º 150, b*). Cette espèce, qu'on voit peinte au cabinet des estampes du Roi, est un champignon de taille moyenne, remarquable par sa couleur de violet foncé avec un œil pourpre également répandu par-tout dehors & dedans; mais ses feuillettes ont une légère teinte rouille, & sont formés d'une substance distincte de celle du chapiteau & de celle de la tige, de manière à pouvoir les détacher sans endommager l'un ou l'autre; ils sont entremêlés de petites portions de feuillettes placées vers les bords. La tige est pleine d'une substance moelleuse, qui se confond avec celle du chapiteau.

Toute la plante, qu'on trouve à Villers-Coterets, dans le parc de Versailles & dans les jardins, sur les feuilles pourries des marronniers & autres arbres, a une odeur suave qui approche de celle de la rose, & la faveur des meilleurs champignons. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point; & malgré la couleur de sa chair, je crois qu'on en peut faire usage sans risque.

V. *Le Grand moule de bouton* (*pl. XCIII, fig. 4, 5; & Synon. des espèces, n.º 159, 2*). Cette espèce, que Vaillant semble avoir indiquée, quoique sa phrase convienne également à une autre (*voyez famille 68, seconde espèce*), est un petit champignon d'un pouce d'étendue sur un pouce & demi de haut, tout blanc-de-lait, ferme, bien en chair, mais dont la surface est ordinairement enduite d'humidité; ses feuillettes sont très-sins & bien rayonnés, pressés les uns contre les autres. Quand ce champignon sort de terre, il est bombé; il s'aplatit ensuite au point de représenter en quelque sorte un moule de bouton. Sa tige plus forte du bas que du haut, est pleine d'une substance moelleuse.

Ce champignon, qu'on trouve en automne dans les bois,

n'a rien dans sa faveur qui rebute ni qui invite à en faire usage; & donné aux animaux, il ne produit aucun effet sur eux.

VI. *Le Champignon masqué* (pl. XCIII. fig. 6; & *Synon. de espèces, n.º 34*). Cette espèce, que l'Écluse a fait connoître, est un champignon de taille moyenne, qui s'élève en forme de borne ou de tête oblongue qui semble couverte d'un bonnet de couleur brune, mais avec une chair très-blanche, & sujet à s'entr'ouvrir & à laisser voir une partie de ses feuilletés par le retrouffis de ses bords. Cette diversité de couleurs qui tranchent les unes sur les autres, lui donne en quelque sorte l'apparence d'un masque, d'où vient le nom de *masquerille* qu'on lui donne dans les provinces méridionales de la France. Ses feuilletés sont épais, forts, de longueur inégale, la tige pleine & quelquefois très-forte; le tout est bien en chair, & d'une chair très-blanche & de bon goût. Ce champignon est recherché par les amateurs & n'a pas de mauvaises qualités; au contraire, il paroît même que celui qu'on appelle *tripan* ou *boudin noir* dans l'Inde, est un champignon analogue à celui-ci & peut être le même; quoi qu'il en soit, l'un & l'autre sont délicieux, & n'incommodent point.

VII. *Le Bolet trompeur* (pl. XCIII, fig. 7). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un petit champignon d'environ un pouce & demi de haut, de couleur gris roufflet, d'une forme régulière & bien arrondie, semblable en quelque sorte à un fuseau garni de fil. Ses feuilletés qui sont blancs, sont un peu écartés les uns des autres, de longueur inégale, fermes, épais, taillés en portions de cercle, & adhèrent à nu sur la tige de la moitié de leur largeur. Sa tige qui est blanche & renflée du milieu, est remarquable par ses marbrures disposées en manière d'écaillés de poisson, formées par des lignes ou traits de la couleur du chapiteau sur un fond blanc; sa substance se confond avec celle du chapiteau.

Toute la plante est d'une substance sèche, ferme, bien en chair, mais d'une chair un peu lourde & matte, qui peut avoir environ trois lignes d'épaisseur au chapiteau. Ce champignon d'ailleurs n'a rien qui annonce des qualités

suspectes, n'ayant ni odeur ni saveur désagréables. Cependant donné à la dose d'un seul à un chien, l'animal l'a rejeté en vomissant presque aussitôt, ce qui doit suffire pour tenir en garde contre ses effets. On le trouve en automne au pied des chênes, dans les bois des environs de Paris, sur-tout à Senard.

VIII. *Le Teteron* (pl. XCIII, fig. 8, 9; & *Synon. n.º 39*). Cette espèce, que Haller sur-tout paroît avoir indiquée & qu'on appelle *teteron* dans les campagnes, sans doute à cause de sa tige en forme de petit bout de mamelle est un petit champignon qui n'a pas plus d'un pouce de haut sur un & demi ou deux d'étendue à son chapiteau. Il a une odeur très-décidée de farine de froment frais moulu, comme la plupart des champignons de bonne qualité, & particulièrement ceux de la famille 47, avec lesquels il a aussi quelques rapports de forme, mais il n'est pas en plateau; il est de couleur grise ou baie dessus, blanc dessous, avec une tige lavée de la couleur du dessus du chapiteau; il est couvert d'une poussière fine comme une fleur de fruit. Ses feuillets très-fins & très-pressés, sont entremêlés de portions de feuillets de diverses longueurs, dont la tranche générale forme une surface égale & horizontale. Le chapiteau a une petite éminence au milieu, avec une protubérance comme annulaire autour; la tige est ferme, mais remplie d'une moelle qui se dissipe.

Toute la plante a une saveur & sur-tout un parfum très-agréables. Donnée aux animaux, elle ne leur fait aucun mal; & l'on assure qu'on en fait usage sans inconvénient. On le trouve sur-tout dans la forêt de Senard.

F A M I L L E 56.

Les Moufférons tête ronde.

Les champignons de cette famille se font remarquer par la forme arrondie de leur chapiteau, par leur petite taille, leur corps très-charnu, leur substance blanche & ferme, leur parfum qui est des plus agréables, & par leurs bonnes qualités :

c'est encore une chose propre à ces sortes de moufférons d'avoir des tiges charnues & renflées du bas. On en distingue sept principales espèces en France, qui sont le *Moufferon d'Armas* ou *Macaron des prés*, le *Moufferon gris* ou *d'Italie*, le *Moufferon de Suisse*, le *Moufferon de Bourgogne*, le *Moufferon blanc*, le *Moufferon palométe* ou *blavet*, & le *Moufferon Saint-George*.

I. *Le Moufferon d'Armas*, dit *Macaron des prés* (planche *XCIV*, fig. 1, 2, 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.º 124, a). Cette espèce, que Micheli a fait connoître & qui est très-commune en Italie, où on l'appelle, soit à cause de sa ressemblance avec un macaron, soit à raison de ses bonnes qualités, *berlingozzino de prati* ou *macaron des prés*, est un petit moufferon qui n'a guère plus d'un pouce de hauteur sur autant d'étendue, & qu'on trouve dans les friches ou lieux incultes, sur tout en Provence & dans le comtat Venaissin, où on le connoît sous le nom vague de *champignon d'Armas*. Sa couleur de dessus est d'un gris roussissant, & celle des feuillettes & de la tige d'un blanc sale; sa surface, sujette à s'entrouvrir, est comme sillonnée & ressemble en quelque sorte à celle d'un macaron. Ses feuillettes, qui ont à peu-près une ligne de haut, sont entremêlées de petites portions de feuillettes placées vers les bords du chapiteau, & les complets viennent s'implanter irrégulièrement sur la tige avec la substance de laquelle ils se confondent. Cette tige pleine & cylindrique est un peu grossie à la partie qui est en terre, & un peu moelleuse à cet endroit.

Toute la plante, qui est sèche, ferme, d'une substance blanche, a une saveur & un parfum très-agréables, se conserve bien & est fort recherchée pour l'usage. Ceux qui en font commerce, la vendent sous le nom de *champignon d'armas*.

II. *Moufferon gris* ou *d'Italie* (pl. *XCIV*, fig. 5, 6; & *Synon. des espèces*, n.º 19, a). Cette espèce, que Césalpin, Boccone & Micheli ont fait principalement connoître, est un petit moufferon de couleur gris-de-lin foncé ou de couleur obscure avec des feuillettes blancs: dans sa maturité il se

prolonge jusqu'à avoir deux pouces de hauteur avec une tête qui n'en a tout au plus qu'un. En Italie, on le nomme *prugnolo*, & Césalpin *prunuli*, soit parce qu'il a la couleur & à peu-près la forme des petites prunes qu'on appelle prunelles, soit parce qu'il se trouve au pied des buissons & des pruneliers. Dans son premier développement, il a quelquefois la forme de la *fig. 11* de la même planche, & sa tige prend enfin celle d'une quille & une teinte grise : cette tige est pleine d'une substance molleuse, qui finit par se dissiper. Ses feuillettes sont fins, très-ferrés, d'une ligne au plus de hauteur, & se terminent en nervures fines sur le haut de la tige.

Toute la plante, qui est bien en chair & d'une substance blanche, a un parfum & une saveur très-agréables, & se trouve d'un goût très-délicat. Sa couleur brune est entièrement soluble dans l'eau, ce qui la rend noire lorsqu'on les y fait cuire ; mais cela n'est point à redouter, elle n'en est pas moins bonne. On préfère ce moufferon aux autres pour l'usage ordinaire, parce qu'il est d'une chair fine & délicate & n'incommode pas. On le trouve sur-tout en Franche-comté, en Suisse & en Italie; les Comtois & les Suisses en font commerce, & le vendent quarante sous la livre.

III. *Moufferon de Suisse* (*pl. XCIV, fig. 7, 8, 9, 10, 11, 12*; & *Synon. des espèces, n.º 19, c*). Cette espèce, que Micheli principalement a fait connoître, est un autre petit moufferon de couleur isabelle ou roux très-tendre, qui croît au printemps & en automne parmi la mousse. Celui-ci diffère un peu des autres, en ce qu'en naissant même, & tout petit, *fig. 7, 8*, sa tige cylindrique est déjà d'un diamètre égal par-tout, & que dans sa plus grande hauteur, elle est presque égale par-tout & blanche avec des feuillettes blanches. Ces feuillettes sont d'abord très-courts & peu sensibles, comme on en peut juger par une coupe de moufferon *fig. 10*, & entremêlés de petites portions de feuillettes ; ils n'ont pas plus d'une ligne de haut : si on les détache de la tige, on voit qu'ils tiennent à une sorte de bourlet en forme de ruban, qui les y joignoit. La tige est pleine & un peu

moelleuse , mais vers le milieu de sa hauteur seulement : hors ce noyau , le reste n'est pas moelleux.

Ce moufferon bien parfumé d'ailleurs , & qui a une odeur de farine fraîche , est d'une chair blanche , ferme , mais un peu coriace ; il devient visqueux & luisant lorsqu'on le fait cuire dans l'eau , & revient un peu lorsqu'on l'a mangé ; voilà pourquoi il n'est guères effimé , quoiqu'il se conserve bien , sur-tout lorsqu'il a été cueilli au printemps , parce que les vers qui l'attaquent , étant des larves à insectes qui pondent leurs œufs principalement en été , alors ils ne sont pas sujets à en être dévorés. Ceux qui en font commerce , le nomment *moufferon d'automne*.

IV. *Moufferon de Bourgogne* (pl. XCIV, fig. 13, 14, 15, 16, 17, 18; & *Synon. des espèces*, n.º 19, c). Cette espèce , qui ne paroît pas différer de la précédente , n'est pas cependant la même ; sa couleur même est bien moins rouille & se rapproche de celle du buis , il est presque tout blanc lorsqu'il commence à poindre. Sa forme n'est pas si régulière ; c'est d'abord un petit bouton , fig. 14, porté sur une tige dont le diamètre est aussi considérable que celui de la tête , au lieu que le précédent a une petite tige mince & cylindrique en naissant. Il est d'ailleurs d'une chair plus tendre & plus délicate , & ne devient pas visqueux par la cuisson. Il est d'une chair blanche & ferme , vient au printemps , & en automne , caché parmi la mousse , & son parfum sert quelquefois à le faire découvrir. Sa hauteur n'est jamais de plus d'un pouce & demi. Sa tige est pleine d'une substance fibreuse , qui la rend très-ferme.

Ce moufferon est peu sujet aux attaques des vers quand il a été cueilli au printemps , pourvu qu'on le tienne renfermé. Il donne un excellent goût aux sauces , & on peut en faire usage sans risque ; il est très-recherché.

V. *Le Moufferon blanc* (pl. XCV, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8; & *Synon. des espèces*, n.º 19, b, 2). Cette espèce , que J. Bauhin a indiquée le premier , & à laquelle cet auteur & Tournefort ont donné une sorte de célébrité , est un

petit moufferon tout blanc qu'on chercheroit en vain aux environs de Paris, quoique Tournefort l'y marque, qui croît au printemps, & dont le parfum annonce la présence ainsi que celui de l'espèce précédente; mais celui-ci est beaucoup plus régulier dans sa forme arrondie, & le diamètre de la tige est presque toujours aussi fort du bas que celui de sa tête, taillée constamment en boule. Quand il est naissant, c'est comme un bouton de soutane; il grossit en tout sens, au point de monter à la hauteur d'un peu plus d'un pouce, sa tige conservant ordinairement sa grosseur. Sa surface est unie sans inégalité, & sa chair est blanche, ferme & sèche. Ses feuillettes, d'une substance distincte de celle du chapiteau, sont fins, très-ferrés, de longueur inégale, & se terminent en nervures très-fines à environ un quart de ligne de distance de la tige, qui est pleine, blanche & bien nourrie, d'une chair compacte qui est une continuité de celle du chapiteau. Toute la plante est d'une saveur & d'un parfum très-agréables; elle roussit un peu lorsqu'elle est sèche, comme on le voit *fig. 5, 6, 7, & 8*; mais cette teinte se dissipe en le mettant dans l'eau. Ses feuillettes se soutiennent blancs.

C'est le moufferon le plus fin, le plus délicat, le plus léger sur l'estomac, & le plus estimé qu'on connoît. On le vend ordinairement six francs la livre en France, & quinze livres dans les pays étrangers. On le trouve aux environs de Noyon, de Compiègne, en Franche-comté, en Champagne, aux environs de Langres, en Suisse, & sur-tout dans le Montbelliard, d'où on l'apporte quelquefois à Lyon & à Dijon. On le vend rarement à Paris, à cause de la facilité qu'on a d'y avoir en tout temps le champignon de couche.

VI. *Le Moufferon palomette ou blavet (pl. XCV, fig. 9, 10 & 11)*. Cette espèce, que je ne trouve point décrite chez les botanistes, est un petit moufferon qui diffère principalement des précédens, en ce que sa surface est d'une couleur mélangée de bleu, de blanc & de vert, c'est-à-dire, de gorge-de-pigeon, sur-tout de pigeon ramier ou *palumbes*,

palumbes, d'où vient le nom de *palomete* ou *palumbette* qu'on lui donne en Béarn, où on le trouve. On l'appelle encore *blavet*, sans doute comme pour dire *bluet*, parce que le bleu est la couleur dominante. Il diffère encore du précédent, en ce qu'il est d'une forme moins régulière; & à cet égard il se rapproche beaucoup plus du moufféron de Bourgogne, croissant quelquefois comme celui-ci au nombre de deux ou trois ensemble, *fig. 11*. Ce moufféron est ferme, sec, bien parfumé & de si bon goût, qu'on le mange quelquefois cru sans qu'il incommode. Il ne s'élève pas à la hauteur de plus d'un pouce & demi, & sa taille ordinaire est celle d'un pouce. Ses feuillettes sont blancs, & prennent par la dessication une teinte rouffelette ou de buis; ils sont de longueur inégale, petits, serrés & très-fins. La tige est blanche, & taillée à peu-près comme celle du moufféron de Bourgogne, pleine & fibreuse.

La couleur bleuâtre de ce moufféron se dissipe lorsqu'il est gardé; il croît également au printemps & en automne, lorsqu'il y a des pluies douces. On le conserve mieux lorsqu'on l'a cueilli au printemps, c'est-à-dire, il est moins sujet aux attaques des vers. On le trouve au pied des montagnes des Pyrénées, sur-tout aux environs de Pau en Béarn, dans les friches, sur le gazon, parmi les mouffes.

VII. C'est à cette famille qu'on doit rapporter ce champignon que l'Écluse & Sterbeeck ont rendu célèbre parmi les botanistes, qui croît vers la Saint-George, & qu'on appelle pour cette raison *moufféron-Saint-George* (*Synon. n.º 19, b, 1*), dont ces auteurs ont donné la figure, & il est taillé comme celui de la *fig. 10* & de la même couleur, c'est-à-dire, blanc, avec une teinte couleur de buis. Ce moufféron paroît particulier à la Hongrie & au Brabant, où il est fort recherché pour l'usage: je crois qu'on ne le trouve pas en France.

Les Jambiers.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leurs tiges hautes, par leurs couleurs qui ont de l'éclat, & par leur chair teinte de la couleur extérieure; ils ne sont pas d'ailleurs de qualité mal-faisante. On en peut distinguer deux espèces principales, qui sont, *le Jambier blanc* & *le Champignon réglisse*.

I. *Le Jambier blanc* (pl. XCVI, fig. 1, 2). Cette espèce, que je soupçonne être celle qui devoit être inscrite dans le *Botanicom* de Vaillant, par la phrase de *fungus medicæ magnitudinis totus albus* (voyez *Tome 1, page 237, Synon. des espèces, n.º 159; & Famille 68, seconde espèce*). est un champignon en chet de taille moyenne, c'est-à-dire, d'environ trois pouces & demi de haut, sur presque autant d'étendue à son chapiteau, tout blanc. Lorsqu'il a été quelque temps sur pied, sa surface prend enfin une couleur de noisette comme la plupart des champignons blancs, mais sa tige & ses feuillettes se conservent blancs. Ce champignon a peu de chair; le centre du chapiteau, qui est bombé, est un peu saillant. Ses feuillettes de longueur inégale, sont très-fines, très-serrées & régulièrement rayonnées: la tige est ferme & pleine d'une substance en partie meubleuse qui s'épuise, & en partie filandreuse. D'ailleurs, toute la plante est assez ferme, d'une saveur fade & déplaisante; cependant, donné aux animaux, ce champignon ne les incommode pas. On le trouve au printemps & en automne, sur-tout au bois de Vincennes.

II. *Le Champignon réglisse* (pl. XCVI, fig. 3, 4). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un champignon de taille moyenne, mais haut-monté, de couleur de réglisse repandue par-tout, dehors & dedans, mais plus foncée au chapiteau, un peu moins aux feuillettes & beaucoup moins à la tige, qui n'en est que légèrement teinte. Ce champignon est d'ailleurs d'une substance assez ferme, sec & sujet à se fendre au

chapiteau. Ses feuillets de longueur inégale, un peu plus épais à leur base qu'à leur tranche, sont taillés en biseau & un peu plissés ou ridés transversalement; la tige, d'une substance filandreuse, est pleine & ferme.

Cette plante, qu'on trouve généralement dans les bois des environs de Paris, est d'une saveur qui n'est ni rebutante ni agréable; & donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

FAMILLE 58.

Les Peauciers parasols.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leurs tiges droites taillées en fuseau ou en manche de parasol, par la disposition de leurs chapiteaux hémisphériques, & sur-tout par leur défaut de chair, n'étant couverts que d'une peau qui couvre leurs feuillets; d'ailleurs, ces champignons sont d'un effet nul sur les animaux. On en peut distinguer cinq espèces, qui sont : le *Parasol aqueux*, le *Parasol visqueux*, le *Parasol rayé*, le *Parasol frisé*, le *Parasol olivâtre* & le *Petit androsacé*.

I. Le *Parasol aqueux* (*pl. XCVII, fig. 1, 2*; & *Synon. des espèces, n.º 124*). Cette espèce, que Dillen semble avoir indiquée le premier, est un champignon qui s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pouces, avec un chapiteau de couleur gris foncé, & une tige & des feuillets blancs; il forme exactement le parasol; il est d'une substance aqueuse & tendre, & dans son développement, son chapiteau se fend en plusieurs points du centre à la circonférence, *fig. 2*, & laisse apercevoir ses feuillets blancs qui ne sont couverts que d'une peau. Ces feuillets, de trois à quatre lignes de largeur, sont épais, entremêlés de petites portions de feuillets, & s'insèrent régulièrement autour de la tige un peu renflée ou arrondie du haut: cette tige est droite, cylindrique, un peu moelleuse & sillonnée.

Toute la plante, qu'on trouve en automne sur la pièce des Suisses à Versailles, a une saveur fade & aqueuse: donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

II. *Le Parasol visqueux* (pl. *XCVII*, fig. 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.° 156, b, 3). Cette espèce, que Vaillant a fait connoître & très-bien décrite, est un champignon de taille moyenne, de couleur de noisette au haut du chapiteau, avec une tige & des feuillets blancs. Son chapiteau est un peu visqueux, & n'est formé que d'une peau qui couvre les feuillets bien rayonnés, de longueur inégale, & dont les plus longs s'insèrent sur la tige avec la substance de laquelle ils se conjoignent. Tous ces feuillets sont comme bridés transversalement à leur base & taillés en portions de cercle. La tige est pleine d'une substance moelleuse avec des parois sèches, fermes, fibreuses & presque ligneuses, pivotant un peu vers la terre.

Cette plante, qu'on trouve dans les bois des environs de Paris, en automne, privée de pulpe, n'a rien qui invite à en faire usage : donnée aux animaux, elle ne leur fait aucun mal.

III. *Le Parasol rayé* (pl. *XCVIII*, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite clairement, est un champignon de trois à quatre pouces de hauteur sur un pouce & demi d'étendue au chapiteau, dont le dessus est couleur de marron & les feuillets couleur de terre d'ombre. Ce champignon n'a pas de chair, il n'a que des feuillets couverts d'une peau transparente & dont l'impression la rend rayée. Ces feuillets, de longueur inégale, sont fins, ferrés & bien rayonnés autour de la tige arrondie du haut. Cette tige dont la couleur est un mélange de gris & de roux, est nourrie par une substance moelleuse qui s'épuise en partie.

Toute la plante, qu'on trouve en automne dans nos bois, est d'une saveur qui n'est point agréable; mais donnée aux animaux, elle ne les incommodé point.

IV. *Le Parasol frisé* (pl. *XCVIII*, fig. 3, 4). Cette espèce, que je ne vois pas clairement décrite nulle part, est un champignon de trois pouces de haut avec un chapiteau d'un pouce & demi environ d'étendue, de couleur de noisette par-tout. La peau qui couvre les feuillets est rude au toucher, mince & transparente; sa rudesse vient de l'impression des feuillets placés dessous, lesquels sont fermes, épais, d'une ligne &

demie de hauteur, inférés autour du haut de la tige sans y adhérer, entremêlés d'autres petits feuillettes qui s'accrochent aux grands, & d'autres qui forment des brides à leur base, le tout ressemblant à un feuillage frisé & ramifié. La tige, d'une ligne de diamètre, est pleine, cylindrique.

Toute la plante est sèche, sans odeur, fade au goût d'abord, piquant ensuite un peu la langue. Mêlé à la pâtée des animaux, ce champignon ne les incommode pas : on le trouve en automne dans les bois des environs de Paris.

V. *Le Parasol olivâtre* (pl. XCVIII, fig. 5, 6). Cette espèce, que je ne trouve pas non plus assez clairement décrite, est un petit champignon d'environ deux pouces de haut, d'une couleur olivâtre ou d'un mélange de jaune, de violet foncé & de vert, avec des feuillettes très-bruns. Le chapiteau n'est formé que d'une peau qui couvre ces feuillettes, lesquels unis à de petites portions, se ramifient sensiblement du côté des bords du chapiteau & finissent en nervures sur la tige. Cette tige, d'environ une ligne de diamètre, est cylindrique, droite, pleine & d'égal diamètre par-tout.

Ce champignon mêlé à la pâtée des animaux ne les incommode point ; il n'est pas à craindre d'ailleurs qu'on en fasse usage, la pulpe lui manquant.

VI. *Le Champignon androsacé* (pl. XCVIII, fig. 7, 8 ; & *Synon. des espèces*, n.º 141). Cette espèce, que Boccone a fait connoître, n'a presque pas besoin de description. C'est un petit champignon d'un pouce & demi de haut, avec une tige noire, semblable à un gros fil ou à une tige de capillaire, & un petit chapeau circulaire de trois à quatre lignes qui ressemble à la feuille de l'androsace ; il est d'un gris blanchâtre, & n'est formé que d'une peau plissée dont les plis font l'office de feuillettes parfaitement rayonnés, & qui reçoit à son centre la tige qui s'y implante en manière de pivot. Ses feuillettes, au nombre de quinze ou seize, sont tous de longueur égale ; la tige, quoique très-fine, est cependant fistuleuse. Il a la saveur du champignon ordinaire, & donné aux animaux à poignée, il ne les incommode point. On le trouve sur le bois qui se gâte.

Les Peauciers quenouilles.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leurs tiges hautes, peu droites, renflées du bas, évalées du haut, dont la hauteur est double ou triple de l'étendue du chapiteau, & par leurs couleurs qui se rapprochent plus ou moins de celle de l'améthyste ou du violet & lilas. Ces plantes font en général d'un effet nul sur les animaux. On en distingue trois ou quatre espèces, qui sont : *la Quenouille montée, la Quenouille en dôme à fossette, & la Quenouille à nombril, grande & petite.*

I. *La Quenouille montée (pl. XCIV, fig. 1, 2).* Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un champignon de couleur rouille ou de marron, de quatre ou cinq pouces de haut, avec un chapiteau qui n'en a pas plus d'un & demi d'étendue, une tige cylindrique de trois à quatre lignes de diamètre, renflée du bas, évalée du haut; ce qui lui donne à peu-près la forme d'une quenouille, avec laquelle la ressemblance augmente lorsque le voile aranéux qui couvre les feuillets & qui figure en quelque sorte de la filasse, n'est pas encore dissipé : ce voile est d'une couleur blanche, mais qui participe de celle qui domine. Ses feuillets, de longueur inégale & très-hauts, sont d'un roux très-foncé & presque minime. Ce champignon n'a pas de pulpe, & les feuillets recouverts d'une membrane forment tout le corps du chapiteau dont la surface est sèche, unie & douce au toucher. La tige comme bulbeuse contient une moelle qui s'épuise, & dont la perte la rend creuse; elle a une teinte légère de la couleur du dessus.

Toute la plante, qu'on trouve dans les routes de la forêt Saint-Germain, est d'une odeur & d'une saveur particulières qui ne sont point agréables, & n'a rien qui invite d'ailleurs à en faire usage, étant privée de pulpe. Donnée aux animaux, à la dose d'un champignon, elle ne les a point incommodés.

II. *La Quenouille en dôme, à fossette (pl. C, fig. 1, 2; & Synon. des espèces, n.º 166, c).* Cette espèce, que Hudson

semble avoir clairement marquée en Angleterre, & Wildenow dans le Brandebourg, est un champignon d'environ cinq pouces de haut, couleur de marron clair ou canelle vif, avec des feuillets lilas purpurins ou de chair. Son chapiteau qui a environ un pouce & demi d'étendue, forme comme un dôme dont le centre est creusé en manière de fossette; il est finement rayé aux bords & sujet à se fendre. Ses feuillets sont fort hauts, assez ferrés, & s'insèrent en nervures sur le haut de la tige qui est évasée & un peu aplatie à l'endroit de leur insertion, pour se confondre avec la substance; ils sont couverts d'une poussière sans doute féminale, semblable à une fleur de farine, qui les salit & couvre leur couleur de chair. La tige, de la même couleur du dessus du chapiteau, est cylindrique, creusée, avec des parois fibreuses & quelques racines chevelues.

Cette plante, qui n'a pas de pulpe & qu'on trouve en automne dans la forêt Saint-Germain, n'a rien qui invite à en faire usage; & donnée aux animaux, elle ne les incommode pas.

III. *La Quenouille à nombril ou l'Améthyste* (pl. C, fig. 3, 4, 5, 6; & *Synon. des espèces*, n.º 166, a, b). Cette espèce, que Vaillant & Micheli ont fait connoître, l'une de grandeur moyenne, fig. 3, 4; l'autre petite, fig. 5, 6, est un champignon de couleur améthyste creusé au centre. Celle de grandeur moyenne indiquée par Micheli, a trois à quatre pouces de haut; sa couleur est un violet pâle & comme éteint; le chapiteau, d'environ un pouce & demi d'étendue & sans chair, est un peu creusé au milieu en manière de nombril. Ses feuillets, de la même couleur, mais plus foncée, sont un peu écartés les uns des autres, entremêlés de petites portions de feuillets vers les bords du chapiteau, & s'insèrent en nervures au haut de la tige un peu évasée à cet endroit: cette tige est cylindrique, creusée & renflée à sa base. Cette plante agréable à la vue, ne l'est ni au goût ni à l'odorat; cependant donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

La petite espèce, celle que Vaillant a indiquée, fig. 5, 6, est d'une couleur plus vive & d'un ton même différent, ayant

le dessus du chapiteau d'un roux tendre, & le dessous purpurin ou violet foncé : elle n'a pas plus d'un pouce & demi de haut avec un chapiteau d'environ un demi-pouce ; mais on voit que c'est la même espèce, plus petite & de couleur plus vive, la disposition du chapiteau, celle des feuillets & celle de la tige étant les mêmes, ainsi que la faveur & les qualités. On trouve l'une & l'autre dans la forêt de Saint-Germain, en automne.

F A M I L L E 60.

Les Cotonneux tors ou les Perchés pivotans.

Les champignons de cette famille sont très-remarquables, non-seulement par leur surface veloutée ou cotonneuse, mais par leurs tiges très-longues, à fibres droites ou torfées, à base ou racine pivotante dans la terre. Ces plantes ont peu de chair, leur surface sèche, & sont en général d'un effet nul sur les animaux. On en distingue trois principales espèces, qui sont : le *Cotonneux tors feuillets roux*, le *Cotonneux tors feuillets blancs*, & le *Cotonneux tors retrouffés*.

I. *Le Cotonneux tors feuillets roux* (pl. CI, fig. 1). Cette espèce qui ne me paroît pas assez clairement indiquée par les botanistes, est un petit champignon à tige torfée & très-longue, ayant jusqu'à huit pouces de haut, de couleur fauve tendre ou de noisette, à feuillets roux-bruns. Son chapiteau qui est bombé, n'a pas plus d'un pouce & demi d'étendue d'un bord à l'autre ou de diamètre, & sa tige deux ou trois lignes dans le plus fort de son épaisseur. Ce champignon a peu de chair, une surface sèche & cotonneuse, mais les feuillets, hauts de quatre lignes environ & bien rayonnés, & comme ceux de la fig. 4, sont tendres & humides. La tige qui est sèche, ferme, presque dure, pleine, veloutée & torfée, est d'une substance fibreuse, & la partie qui est en terre est une espèce de racine en navet, dure & creuse, raboteuse & noirâtre.

Cette plante, qu'on trouve à Montmorency & qui n'a qu'une faveur désagréable sans odeur, donnée aux animaux, ne produit aucun effet sur eux.

II. *Le Cotonneux tors, feuillets blancs* (pl. CI, fig. 2, 3; & *Synon. des espèces, n.º 123, a*). Cette espèce, que Ray, Schaeffer & Baulch semblent avoir indiquée, est un petit champignon de couleur fauve tendre, à surface sèche & cotonneuse, de cinq à six pouces de haut, & dont une partie de la tige est dans la terre où elle pivote irrégulièrement. Sa substance est peu considérable; les feuillets blancs & de longueur inégale, fins & biens rayonnés; la tige torse, fibreuse & pleine du haut, mais qu'on trouve vide à la partie qui est renflée & en terre.

Ce champignon, qu'on trouve en automne au bois de Boulogne, n'a point d'odeur, se conserve long-temps sans s'altérer, a une saveur de champignon qui n'est point désagréable; & donné aux animaux, il ne les incommode pas.

III. *Le Cotonneux retrouffé* (pl. CI, fig. 4; & *Synon. des espèces, n.º 123, b*). Cette espèce que Micheli a indiquée, est un petit champignon qui s'élève encore très-haut, c'est-à-dire, à la hauteur de six à sept pouces, à surface sèche, cotonneuse, de couleur roux tendre, avec des feuillets d'un beau blanc, couleur qui tranche sur celle du chapiteau & de la tige, qui sont roux & veloutés, & fait un bel effet. Ces feuillets écartés, de longueur inégale & bridés à leur base, sont secs, hauts de deux à trois lignes & s'insèrent d'une manière régulière autour de la tige, à une espèce de spindler ou de ruban qui cède au gonflement de la tige, à laquelle il n'adhère pas. La tige est creuse, un peu évasée du haut & pivote bien avant dans la terre. Ce champignon a peu de chair, & le peu qu'il en a est blanche & sans mauvais goût. Le chapiteau a des bords régulièrement circulaires, qui après le développement de la plante, finissent par se relever & se recoquiller au-dessus, de manière à représenter une bourse à cordons à demi fermée.

Cette plante qu'on trouve à Montmorency en automne, donnée aux animaux, ne les incommode point.

F A M I L L E 61.

Les Moufferons d'eau ou les petits Chapeaux.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leur petitesse, leur ténuité, par la blancheur éclatante de leur chapiteau, leur état aqueux, & par leurs feuillots d'abord couleur de chair & ordinairement couverts dans l'origine d'un voile aranéen, dont on aperçoit rarement les vestiges. On peut les réduire à deux espèces principales, qui sont, le *Moufferon d'eau femé* ou *brassant*, & le *Moufferon d'eau blanc-de-lait* ou *d'argent*.

1. *Moufferon d'eau femé* (pl. CH, fig. 1, 2, 3). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un petit champignon blanc, d'un pouce & demi à deux pouces au plus de hauteur, qui croît toujours par centaines ou par milliers, ramassés les uns près des autres, mais sans se toucher, dans les endroits bas & humides des bois. Son chapiteau qui n'a pas plus d'un pouce d'étendue, est d'abord très-blanc, mais il ne tarde pas à prendre une teinte brune par le changement de couleur que les feuillots éprouvent. Il est siége, à raison de la délicatesse de son tissu tendre & aqueux, à s'en ouvrir, comme on le voit fig. 2. Ses feuillots d'abord couleur de chair & couverts d'un voile qui ressemble à la plus fine toile d'araignée, brunissent lentement, fig. 1, & finissent par devenir noirs sans offrir aucun vestige de leur voile; ils sont de longueur inégale & bien rayonnés autour de la tige sans y adhérer; cette tige droite, blanche, cylindrique, d'une ligne environ de diamètre, & qui paroît se terminer par une apparence de bulbe, finit par devenir presque entièrement filuleuse par la perte d'une substance moelleuse qu'elle contenait. Toute la plante est d'un tissu tendre, aqueux; cependant elle se sèche & se conserve bien, & prend le parfum & le goût de champignon ordinaire qu'elle n'avoit pas d'abord aussi agréablement développés. Ce champignon, donné par poignée aux animaux, ne les incommode jamais, & je le crois de très-bonne qualité.

On le trouve en grande quantité dans la forêt de Montmorency & au bois de Vincennes.

II. *Le Moufferon d'eau, blanc-de-lait ou d'argent* (pl. CII, fig. 4, 5, 6; & Synon. n.^o 377). Cette espèce, que Batsch a fait connoître & dont il a donné une très-bonne figure, est un petit champignon qu'on trouve sur la pelouse dans les friches; il est d'un blanc-de-lait ou d'argent, grand à peu-près comme une pièce de vingt-quatre sous, & de deux pouces de haut. Dans sa naissance, ses feuillets sont couverts d'un voile aranéux dont on aperçoit rarement des veilles; ces feuillets sont tantôt couleur de chair & tantôt d'un roux vif, de longueur inégale. Sa tige cylindrique, & d'abord pleine d'une moelle légère, finit par devenir entièrement intuleuse, & paroît nourrie par une espèce de petite bulbe. C'est ce champignon qui frappe la vue par l'éclat de sa couleur blanche, dont la surface est quelquefois visqueuse & quelquefois sèche.

Ce champignon est d'une substance bien plus ferme que celle de l'espèce précédente; il a le parfum du champignon ordinaire, mais plus doux; sa saveur a quelquefois une pointe d'amertume. Il croît en automne, isolé & même très-clair-semé dans les lieux découverts, sur-tout à Vincennes, dans les grandes routes, à Avron, dans les pâtures & ailleurs. Donné aux animaux, il ne les incommode pas d'une manière sensible non plus que l'homme, puisque je l'ai mangé quelquefois, mais en petite quantité; cependant j'ai lieu de croire que quelques légères coliques que j'éprouvai un jour que j'en avois goûté, doivent être attribuées à cette espèce. Voilà pourquoi je n'en crois pas l'usage aussi sûr que celui de l'espèce précédente, qui est d'une chair plus tendre & bien plus facile à digérer. L'espèce dont on parle ici n'est pas commune.

FAMILLE 62.

Mouffrons godaille des prés ou des friches.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leur surface sèche & couleur de noisette ou de veau fauve,

par leur tige alongée, pleine, inégalement droite & cylindrique, par leur parfum très-suave de moufferon, & par leurs bonnes qualités. On trouve ces sortes de champignons, sur-tout en automne, sur les bords des foïës, sur la pelouë, & toujours à des endroits découverts. Le peuple de Paris les appelle *moufférons godaille* ou *de Dieppe*. Je n'en connois que deux espèces, qui sont, le *moufferon godaille ordinaire*, & le *moufferon cheville* ou *moufferon tire-bourre*.

I. *Moufferon godaille ordinaire* (pl. CIII, fig. 1, 2, 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.º 329). Cette espèce, que M. Bulliard a fait connoître & dont il a donné la figure, est un petit moufferon qui s'élève à la hauteur de deux à trois pouces, d'une couleur de roux très-tendre ou de veau fauve, répandue également sur toute la surface. Son chapiteau n'a pas plus d'un pouce d'étendue ordinairement; ses feuillettes, un peu écartés & entremêlés de petites portions de feuillettes placées vers les bords, sont taillés en petites portions de cercle & n'adhèrent point à la tige, comme on le voit fig. 3. Cette tige qui est pleine, de diamètre inégal, quoique cylindrique, est d'une substance continue avec celle du chapiteau, qui est blanche, ferme. Toute la plante a une odeur très-agréable; c'est peut être même de tous les champignons celui dont le parfum est le plus suave; sa saveur répond à son odeur. Ce moufferon se conserve bien, donne un goût délicieux aux sauces & n'incommode point; lorsqu'on veut bien parfumer les sauces, il n'exige pas une longue cuisson; son parfum très-volatil finiroit par se perdre. On trouve ce moufferon en automne sur la pelouë, dans les prés, dans les avenues des bois, sur les routes, & souvent en prodigieuse quantité dans les lieux où il croit; il n'y a rien de si commun dans tous les environs de Paris, sur-tout aux bords des bois. On le vend jusqu'à cent sous la livre; il vaut communément trois livres à la foire de Beaucaire.

II. *Le Moufferon cheville* ou *Moufferon tire-bourre* (pl. CIII, fig. 5, 6). Cette espèce, que je ne trouve pas bien clairement décrite, diffère de la précédente, sur-tout en ce que sa tige n'est point disposée comme la sienne, mais taillée en cheville

ou en clou, c'est-à-dire, grosse du haut & finissant en pointe vers la terre; en outre, les feuillets, beaucoup plus écartés, ne sont pas disposés de même, étant un peu plissés, bridés & comme un peu ramagés aux bords & touchant à la tige, *fig. 6*: leur couleur est aussi d'un roux plus foncé. D'ailleurs, c'est le même parfum, la même saveur, la même manière d'être & les mêmes quantités; le parfum de celui-ci paroît même plus exalté. On le trouve en automne, dans les prés ou les friches, toujours en grande quantité. Sa tige qui est pleine, est sujette à se tordre & se tordre en manière de tire-bourre, & on l'appelle dans le pays *peron tire-bourre*.

FAMILLE 63.

Mousseron à godailler. Le bois ou faux mousseron godailler.

Les champignons de cette famille se font remarquer sur-tout par leurs têtes plates et cylindriques, d'une ligne à deux de diamètre, par leurs chapiteaux circulaires & réguliers, leur surface lisse, par leur couleur plus ou moins rouillée, par le lieu où ils croissent, c'est-à-dire, à l'ombre des bois, & par leurs qualités en général peu sûres, en quoi ils diffèrent de ceux de la famille précédente. On en distingue environ quatre espèces, qui sont: l'*Étoile polaire*, le *Sphinx*, le *Faux mousseron godailler*, les *Godets montés* & le *Petit champignon à l'ail*.

I. *L'Étoile polaire* (*pl. CIV, fig. 1, 2*; & *Synon. des espèces, n.º 285*). Cette espèce, que Linné a fait connoître sous le titre d'*agaricus equestris*, à cause de son disque étoilé, semblable en quelque sorte à la marque de l'ordre de l'étoile polaire, est un champignon d'environ trois pouces de haut, de couleur roux-doré un peu luisant, avec des feuillets jaunes & une tige d'un blanc sale. La surface du chapiteau est couverte d'un épiderme ou peau fine d'un roux foncé, qui, dans le développement de la plante, ne pouvant pas s'étendre aussi loin que les bords du chapiteau, se découpe à peu-près en manière d'étoile ou plutôt de ces plaques d'ordre d'Allemagne, sur-tout de celui de l'étoile polaire, ce qui est d'un effet agréable à la vue. Ce chapiteau

n'a presque pas de chair; les feuillets, d'un roux jaune presque écarlate & bien rayonnés, sont entremêlés, du côté des bords, de petites portions de feuillets toutes de même longueur, c'est-à-dire, du tiers de la totalité des grands. La tige, d'un blanc sale, d'une ligne ou deux de diamètre, est cylindrique, droite, pleine & formée de fibres longitudinales & filandreuses, luisante à l'intérieur comme de la soie blanche. Sa substance est une continuité de celle du chapiteau, avec laquelle elle est confondue.

Toute la plante est fade au goût, mais n'a rien d'ailleurs de rebutant & de désagréable; & donnée aux animaux, elle ne les incommode pas. On trouve ce champignon en automne, dans le parc de Saint-Maur.

II. *Parv moufferon godaille* (pl. CIV, fig. 3, 4; & *Synon. n. 153*). Cette espèce, que Vaillant ou Scopoli semblent avoir indiquée, est un petit champignon couleur de noisette au chapiteau & à la tige, avec des feuillets d'un roux vif ou ardent; il a environ deux pouces de haut sur un pouce d'étendue. Ses feuillets, de longueur inégale, sont bien rayonnés; la tige, d'une ligne de diamètre & cylindrique, est pleine. Il n'a ni la couleur ni le parfum des moufférons de bonne qualité; cependant on le mêle souvent avec ceux de la famille précédente, & on le vend sous le même nom. Donné aux animaux, il ne les incommode pas; malgré cela, la substance est un peu coriace, & il n'a pas d'ailleurs les qualités requises pour qu'on doive en faire usage.

III. *Le Moufferon pleureux ou le Sphinx* (pl. CIV, 5, 6; *Synon. n. 153, b, & 395*). Cette espèce ou variété d'espèce, que Vaillant semble avoir indiquée, a beaucoup de rapport avec celle que Basch a nommé le *Sphinx*. Le peuple l'appelle à Paris le *moufferon pleureux*, parce que sa surface est ordinairement enduite d'une légère mucosité. Son chapeau, d'environ un pouce d'étendue, est d'une couleur à peu-près de cerise pâle; ses feuillets sont d'un blanc lavé de jaune, & la tige est d'un roux vif ou rougeâtre: il a environ deux pouces de

hauteur. Ses feuillets assez bien rayonnés, sont entremêlés de petites portions de feuillets.

Toute la plante a une légère odeur & saveur de moufféron, & se conserve bien : donnée aux animaux, elle ne les incommode pas d'une manière sensible. Cependant l'expérience prouve que lorsqu'il se trouve mêlé avec le moufféron de la famille précédente, son usage incommode un peu & donne de légères coliques.

IV. *Les Godets montés* (pl. CIV, fig. 7, 8, 9). Cette espèce, que je ne vois décrite nulle part, mais que je trouve figurée au Cabinet des estampes du Roi, sous le titre de *fungus nostras rufescens, coriaceus & concavus*, est un petit champignon couleur de noisette, qui croît quelquefois seul & quelquefois au nombre de trois ou quatre ensemble, dont le chapeau a un pouce d'étendue & la tige quatre ou cinq. Ses feuillets bien rayonnés & de longueur inégale, sont fins & du même ton de couleur. Sa tige est pleine, cylindrique, de diamètre égal.

Ce champignon est d'une substance sèche, un peu coriace, légèrement parfumé comme les moufférons de la famille précédente : donné aux animaux, il ne les incommode point. On le trouve en automne dans nos bois, comme les précédens ; on le vend avec les autres moufférons, & je l'estime de bonne qualité.

V. *Le petit champignon à l'ail* (pl. CIV, fig. 10, 11 ; & *Synon. des espèces*, n.° 173, a). Cette espèce, qu'Antoine de Jussieu a fait connoître (*Mémoires de l'Académie des Sciences, année 1728*), & dont Micheli & Schaeffer ont donné des figures, est un petit champignon couleur de corne transparente, qui s'élève à la hauteur de deux ou trois pouces, avec un chapeau d'un demi pouce, ordinairement très-mince, une tige brune & des feuillets un peu écartés & bien rayonnés, qui n'est d'ailleurs remarquable que par son odeur d'ail, sans saveur piquante. On le trouve à Pontchartrain en automne ; il se conserve bien & n'a rien qui annonce des qualités suspectes.

Les petits Clous dorés.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leur petitesse, n'ayant pas plus de deux pouces de hauteur, avec un chapeau de quatre ou cinq lignes d'étendue, & par leur couleur d'or ou d'orange, ou de tabac d'Espagne : ils sont d'ailleurs un peu en chair, & croissent en général dans les lieux découverts. Ces sortes de champignons ne paroissent contenir aucun principe nuisible, puisque, donnés crus aux animaux à poignée, ils ne leur causent aucun accident. On en distingue plusieurs espèces, qu'on peut réduire à deux principales, qui sont : le *Clou doré à bouton*, & le *Clou doré rose*.

1. *Le Clou doré à bouton* (pl. CV, fg. 1, 2, 3; & Syn. des espèces, n.º 170). Cette espèce, que Vaillant a fait connoître, & dont Batsch nous fournit la figure, est un petit champignon couleur d'or ou d'orange, d'environ un pouce & demi de hauteur, avec une tige d'une ligne de diamètre, presque fistuleuse, lavée de la couleur de dessus, & des feuillets de la même couleur, mais plus foncée, entremêlés alternativement de petites portions de feuillets qui sont environ le tiers de la longueur des plus longs. Cette plante a été décrite & figurée par Vaillant : on la trouve sur les friches. Vu sa petitesse, elle ne sauroit inviter à en faire usage; & d'après l'expérience sur les animaux, elle ne paroît contenir aucun principe nuisible.

Batsch a donné la description & la figure d'un petit champignon à bouton, analogue à cette espèce, & qu'on trouve dans les lieux plantés de pins (Synon. des espèces, n.º 170, b, 1), qui semble n'en former qu'une variété; cependant la disposition des feuillets & celle du chapeau sont un peu différentes. Celui-ci est d'une forme plus régulière, & ses feuillets sont entremêlés de portions de feuillets formant la moitié du chemin des plus longs; & entre ces demi-feuillets & les feuillets

feuilletés entiers, on voit des petites portions d'égale longueur, placées vers les bords.

II. *Le Clou doré rose* (pl. CV, fig. 4, 5, 6, 7, 8; & *Synon. des espèces*, n.º 170, b, 1, 2). Cette espèce, que Batsch a fait connoître, est un petit champignon de couleur de tabac d'Espagne à la surface supérieure, avec des feuilletés & une tige lavés de couleur rose : cette tige est légèrement torse, pleine ; la substance intérieure, de la même couleur de la tige & des feuilletés. Les feuilletés sont entremêlés de portions de feuilletés de diverses longueurs.

FAMILLE 65.

Les Têtes d'épingle.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leur petitesse, la fragilité de leur substance, la ténuité de leur tige, semblable à un crin ou à un cheveu, & par leur petite tête arrondie en manière de tête d'épingle. Ces sortes de plantes, en général toutes parasites, sont les plus ténues & les plus délicates qu'on connoisse parmi les champignons, & sont de nulle valeur ainti que de nul effet sur les animaux. On en pourroit distinguer beaucoup d'espèces ; on les réduit ici à deux ou trois pour en donner un exemple, & qu'on voit, *planche CV*, sous les noms de *Tête d'épingle rouge, rousse* ou *safranée* & *blanche*.

I. *Tête d'épingle rouge* (pl. CV, fig. 9, 10 ; & *Synon. des espèces*, n.º 228, e, 3). Cette espèce, que Batsch a fait connoître & dont il fournit la figure, est d'un blanc lavé de rouge ou safran foncé, qu'on trouve sur les débris de bois de sapin. Ses feuilletés bien rayonnés, sont entremêlés de demi-feuilletés & de petites portions égales, formant à peu-près le quart de la totalité de la longueur des plus longs. Toute la plante est frêle & délicate.

II. *Tête d'épingle rousse* ou *safranée* (pl. CV, fig. 11, & *Synon. des espèces*, n.º 228, a). Cette espèce, que

Micheli a fait connoître, & qu'on trouve sur les tiges du jonc qui se gâte, est un des plus petits champignons qu'on connoît; sa tige est comme un cheveu, & sa tête n'a pas plus de demi-ligne d'étendue.

III. *Tête d'épingle blanche* (pl. CV, fig. 12). Cette espèce, que Micheli a encore fait connoître & dont il a donné la figure, est blanche; elle croît sur la feuille du chêne vert. Il paroît que c'est le plus petit champignon de la nature; sa tige est comme un cheveu très-fin, & sa tête comme celle d'une épingle ordinaire.

F A M I L L E 66.

Les Serpentins solitaires.

LES champignons de cette famille ont cela de particulier, qu'avec un chapiteau taillé en calotte ou régulièrement hémisphérique, ils ont des tiges cylindriques & de diamètre égal, mais qui au lieu d'être droites, vont en serpentant. Ces sortes de champignons qui croissent un à un, sont en général de qualité suspecte, sans causer des accidens mortels. On peut les réduire à deux espèces principales, qui sont, le *noisette noir*, & le *sang des marais*.

I. *Le Noisette noir* (planche CVI, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6; & *Synon des espèces*, n.º 72, b, 5). Cette espèce, que Vaillant semble avoir indiquée, est un petit champignon couleur de noisette, avec des feuilletts bruns qui finissent par devenir entièrement noirs, & une tige de deux à quatre pouces de hauteur, tournée en serpent. Il est d'ailleurs d'une chair blanche assez ferme. Ses feuilletts entremêlés de petites portions de feuilletts, sont bien rayonnés au haut & autour de la tige, qui a une ligne ou deux de diamètre, qui est pleine & de la même couleur que le dessus du chapiteau.

Ce champignon n'a rien d'agréable au goût ni à l'odorat, & donné aux animaux, il ne les incommode pas; cependant

il ne me paroît pas avoir les qualités requises pour qu'on en fasse usage, sur-tout lorsque les feuillets sont devenus tout noirs. On le trouve en automne dans les bois.

II. *Le Sang des marais* (pl. CVI, fig. 7; & *Synon. des espèces*, n.º 61, a). Cette espèce, que l'Écluse paroît avoir indiquée le premier, & dont Sterbéeck & Jaquin ont donné des figures, est un petit champignon très-régulier, dont toute la surface est d'un beau rouge de sang artériel, & qu'on trouve dans les lieux bas & humides des bois, parmi les herbes; ce qui est frappant à la vue & fait un bel effet. Il a environ deux pouces de haut, & sa tige une ligne de diamètre. Sa chair est un peu teinte de la couleur de dessus; sa tige est pleine: toute la plante est aqueuse & insipide au goût.

Ce champignon est rare aux environs de Paris. Vaillant qui l'a décrit, le marque à la vallée de Senard: je n'en ai trouvé qu'un dans la forêt de Bondy, & je n'en ai pas eu assez pour faire des expériences sur les animaux; mais je ne le crois pas d'un usage sûr: il n'a rien non plus qui invite à en faire usage.

F A M I L L E 67.

Les Serpentins en famille.

LES champignons de cette famille diffèrent principalement de ceux de la famille précédente, en ce qu'au lieu de croître isolés, ils naissent plusieurs sur le même pied. D'ailleurs leurs tiges serpentent de même, & leurs qualités sont également suspectes. Ils sont d'une substance sèche & ferme, & ne se réduisent ni en eau, ni en encre. Les principales espèces sont, les *Têtes de soufre*, les *Têtes de feu olivâtres*, les *Têtes de feu soufrées*, les *Têtes fauves*, les *Têtes baies*, & *blanches*, les *Têtes blanches & noires*, les *Boutons d'or*, les *petits Chapeaux d'argent*, & les *petits Timbres violets*.

I. *Les Têtes de soufre* (pl. CVII, fig. 1, 2, 3, 4, 5; & *Synon. des espèces*, n.º 30, b, 1). Cette espèce, dont presque tous les botanistes ont fait mention, mais dont la première connoissance paroît due à Lobel, est un champignon très-commun dans toute l'Europe tempérée & septentrionale, qui croît en touffe au pied des arbres, de couleur jaune, avec des feuillettes couleur de soufre grisâtre.

On doit distinguer trois états dans cette plante, qui à raison des changemens qu'elle éprouve, offrent trois aspects différens; celui de naissance, fig. 1, celui de développement, fig. 2, & celui de siccité ou de vétusté, fig. 3, 4, 5, qui faute d'avoir été remarqués, ont donné lieu à la formation de plusieurs espèces.

Lorsque ce champignon est naissant, fig. 1, il est exactement de couleur jaune de soufre; alors ses feuillettes sont couverts d'une toile aranéuse blanche qui ne tarde pas à s'effacer entièrement, mais dont on aperçoit quelquefois de légers vestiges, même après l'entier développement de la plante, fig. 3. Cette couleur de soufre devient plus foncée ou plus jaune dans le développement, fig. 2, & alors les bords du chapiteau commencent à se fendre, fig. 2, 3. Lorsque la plante un peu frappée par le soleil, prend de l'accroissement sans se corrompre, elle monte à quatre ou cinq pouces de hauteur; ses bords découpés se recoquillent & prennent en quelque sorte la forme d'un bouclier, fig. 4, 5. C'est dans cet état que Lobel l'a fait représenter & l'a donné sous le titre de *fungi chypciformes lethales*. Dans tous les états, les feuillettes sont d'un jaune verdoyant ou olivâtre; & les tiges au même ton de couleur que le dessus du chapiteau, fistuleuses; la substance est jaune & la saveur amère; les feuillettes de longueur inégale, sont bien rayonnés autour de la tige. Toute la plante a une odeur qui n'est point agréable, & qui put même.

Les auteurs postérieurs à Ray l'ont décrite sous la phrase de *fungi plures*, &c. de cet auteur, & on la trouve décrite en deux endroits du *Botanicon* de Vaillant, p. 68, n.º 51;

& p. 71, n.º 5, où est sa vraie place. Les plus belles figures que je connoisse, sont celles du cabinet des estampes du Roi, mais la plus exacte est celle qu'en a donnée Batsch, sous le titre *d'ag. ienensis*.

Presque tous les auteurs qui en ont fait mention, l'ont donnée avec raison pour une plante suspecte & d'un usage pernicieux. En effet, si on la donne aux animaux, ils n'en paroissent pas affectés d'abord, mais au bout de quelques heures, ils commencent à être étonnés, boivent beaucoup, refusent de manger, ne peuvent pas se soutenir sur leurs jambes; les uns la rejettent en vomissant, d'autres sont malades plusieurs jours; il y en a qui finissent par mourir, mais ordinairement ils n'en meurent pas, sur-tout lorsqu'ils vomissent.

Cette plante est très-commune en automne dans les bois des environs de Paris, lorsque la saison est pluvieuse; on remarque qu'elle n'est jamais attaquée des vers ni des limaces; elle se corrompt aussi difficilement.

II. *Les Têtes de feu olivâtres* (*pl. CVIII, fig. 1, 2; & Syn. des espèces, n.º 30, b, 2*). Cette espèce, que Ray a fait connoître & qui a beaucoup de rapports de forme & même de couleur avec l'espèce précédente, en diffère néanmoins à plusieurs égards, n'ayant pas ordinairement de toile aranéuse à ses feuillets, ayant le dessus de son chapiteau de couleur roux vil, & ses feuillets olivâtres, ses tiges lavées de vert & de jaune, & un chapiteau qui ne se fend point. Ce champignon croît comme l'autre, au pied des arbres, en touffe de neuf ou dix. Dans la *fig. 1* qui le représente, encore jeune & naissant, il est réduit de moitié environ; la *figuer 2* le représente de grandeur naturelle. Ses tiges sont de la grosseur d'une plume à écrire & fistuleuses, mais fermes, ainsi que la substance du chapiteau, dont la surface est sèche; ses feuillets, d'abord verdâtres, finissent par devenir de couleur olivâtre.

D'ailleurs, la disposition des autres parties de la plante, est la même que dans l'espèce précédente. Sa chair est un

peu jaune & sa saveur amère, mais son odeur n'est point aussi désagréable, & ses effets ne sont pas aussi nuisables. Elle a été essayée plusieurs fois sur les animaux, sans qu'ils en ayent été beaucoup affectés; cependant quelque-uns la rejettent, d'autres n'en paroissent pas incommodés, mais elle les altère tous, & leur fait rechercher avidement à boire au bout de quelques heures. Cette espèce qui est aussi commune que l'autre, dans les bois des environs de Paris, est quelquefois entanée par les limaces. Schaeffer & Bulliard en ont donné de bonnes figures.

III. *Têtes de feu souffrées* (pl. CIX; & *Synon. des espèces*, n.º 30, b, 2). Cette espèce, que Ray a fait connoître & qui l'a très-bien décrite ainsi que Vaillant, a encore plus de rapports de forme & de couleur avec l'espèce précédente, que celle-ci avec la première, & en diffère néanmoins à bien des égards; étant beaucoup plus forte constamment; ses tiges ayant deux à trois lignes de diamètre, & des parois plus épaissies, pouvant à peine recevoir une aiguille un peu forte dans le centre qui est fistuleux, & ayant constamment des têtes d'un roux vif ou couleur de feu, avec des feuillettes d'un vert éteint & comme souffré se terminant en nervures sur la tige. D'ailleurs, sa saveur n'est point amère, & son odeur n'est pas désagréable; sa chair est teinte d'une légère couleur de safran.

Toute la plante est d'une substance sèche, ferme, & de la consistance & se conserve bien; elle est quelquefois attaquée par les limaces. Donnée aux animaux, à la dose d'un touffe de cinq ou six, elle ne les incomode pas sensiblement la première fois; mais si l'on répète l'expérience le même jour ou le lendemain sur le même animal, il se trouve altéré, fléchit même un peu sur les jambes, & refuse de manger; ce qui suffit pour en faire redouter l'usage.

IV. *Les Têtes fauves* (pl. CX, fig. 1; & *Synon. des espèces*, n.º 30, d). Cette espèce, que l'Écluse a fait connoître & dont Sterbeeck a donné la figure, est un

champignon qui croît en touffe de cinq ou six au pied des arbres ou sur leur souche, par-tout de couleur fauve très-foncée & presque brune; son chapiteau est sujet à se fendre. Ses feuillets sont fins, hauts d'une ligne & demie, à tranche concave, & de longueur inégale; les tiges sont fistuleuses. Il est d'une substance tendre & un peu humide, & d'une odeur forte de bois qui se gâte.

Ce champignon n'a presque pas de pulpe. Essayé sur les animaux, il ne produit aucun effet.

V. *Les Têtes baies & blanches, ou la Semence de champignon* (pl. CX, fig. 2; & *Synon. des espèces, n.º 103*). Cette espèce, que Sterbeek ou Dillen a fait connoître, est un petit champignon qui croît en touffe au nombre d'une trentaine au pied des arbres, d'un gris foncé tirant sur le roux, avec des tiges & des feuillets blancs. Ces tiges sont fistuleuses.

Ce champignon n'a pas beaucoup de chair, mais cette chair est sèche & assez ferme; il n'a qu'une saveur de champignon ordinaire. Donnée aux animaux, il ne les incommodé point, & je ne le crois point mal-faisant.

VI. *Les Têtes blanches & noires* (pl. CX, fig. 3; & *Synon. des espèces, n.º 103*). Cette espèce, que Dillen a fait connoître, & dont la phrase convient également à l'espèce précédente comme à celle-ci, est un champignon qui croît en touffe au pied des arbres, au nombre de cinq ou six, dont les têtes d'abord blanches, finissent par brunir, & prendre le ton de couleur des feuillets qui brunissent bientôt de même, quoique dans l'origine ils soient blancs. Le chapiteau, quand il est étalé, a environ un pouce & demi d'étendue. Les tiges un peu plus fortes du bas, sont cylindriques, blanches, fistuleuses & légèrement sillonnées. Les feuillets bien rayonnés, sont entremêlés de petites portions de feuillets.

Toute la plante qui a peu de chair, finit par prendre une teinte noire. Elle est d'une substance fade & désagréable au goût: donnée aux animaux, elle ne les incommodé point.

On le trouve dans les bois sur les troncs & fouches de chêne & de bouleau.

VII. *Les boutons d'or* (pl. CXI, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces, n.º 30, f*). Cette espèce, que l'Écluse a fait connoître, est un petit champignon qui vient en touffe au pied des arbres, au nombre d'une quarantaine ramassés ensemble, de deux à trois pouces de haut, avec des têtes de demi-pouce d'étendue. Ces têtes sont bien arrondies, & lorsqu'il est naissant, fig. 1, c'est comme un groupe de petites boules ou de boutons couleur de buis ou d'or pâle pressés & réunis ensemble. Alors les feuillettes sont d'un roux foncé, & les tiges blanches: à mesure que les chapiteaux s'étalent, fig. 2, la couleur de buis s'éclaircit & devient plus foible, & au point de n'avoir plus qu'une teinte de couleur de noisette; mais celle des feuillettes brunit, les tiges restent blanches. Ses feuillettes un peu hauts, sont mêlés de petites portions de feuillettes, & rayonnent autour de la tige sans y adhérer, de manière qu'on peut la détacher du chapiteau sans endommager ni la substance de cette partie, ni les feuillettes. C'est comme des pivots ou chevilles implantés dans leurs trous. Ces tiges sont fermes, lisses, d'une ligne & demie de diamètre à leur base, & d'une à leur sommet, à demi-fistuleuses, avec des parois fibreuses.

Ce champignon est d'une chair blanche, ferme, sèche, a de la consistance, & à peu - près la saveur de champignon ordinaire. Donnée aux animaux par touffe, il ne les incommodé en aucune manière, & je ne lui connois rien qui puisse nuire, sur-tout lorsque la plante est fraîche & naissante.

VIII. *Les petits Chapeaux d'argent* (pl. CXI, fig. 3). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un petit champignon qui croît en touffe de quatre ou cinq pieds réunis ensemble, blancs par-tout, dont les têtes sont en forme de chapeau, c'est-à-dire, relevées à leur centre en bossettes. Ses feuillettes sont fins, de longueur inégale; les tiges fermes, pleines, sèches, cylindriques, mais plus fortes du bas que du haut d'environ

d'environ un pouce & demi de hauteur, sur une ligne & plus de diamètre, & leur substance se confond avec celle du chapiteau, qui en est une continuité. Les chapeaux ont environ six lignes d'étendue sur une & demie ou deux d'épaisseur, y compris les feuillettes.

Ce champignon est bien en chair, d'une substance ferme; sèche, cassante, blanche, de bonne odeur & de bon goût de champignon. Donné aux animaux, il ne les incommode point, & il a tous les caractères des champignons de bonne qualité.

IX. *Les petits Timbres violets (pl. CXI, fig. 4)*. Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un petit champignon qui vient en touffe d'une douzaine réunis ensemble sur le même pied, de couleur de lilas ou violet clair au chapiteau & à la tige, avec des feuillettes blanches. Leurs chapeaux ressemblent pour la forme, aux timbres des pendules ordinaires. Les feuillettes sont minces, de longueur inégale, & se réunissent autour du haut de la tige, sans y adhérer. Les tiges sont cylindriques & fistuleuses, d'un diamètre égal d'environ une demi-ligne.

Toute la plante est sèche, sans pulpe, d'une odeur & d'une faveur agréables; & mêlée à la pâtée des animaux, elle ne les incommode point: elle n'annonce rien non plus de mal-faisant. On la trouve en septembre, sur-tout au bois de Vincennes.

FAMILLE 68.

Les Mamelons plateaux.

LES champignons de cette famille diffèrent des autres, en ce que leur chapiteau, dont le centre est relevé en forme de bouton ou de mamelon, a des bords qui en s'étalant finissent par former une surface horizontale, tandis que la partie inférieure ou feuilletée de ce chapiteau, est taillée en cône ou en entonnoir, de manière à représenter un plateau. Ces sortes de champignons n'ont pas de principes nuisibles. Quoique, à raison du changement de forme de ceux

que je connois, ils semblent former beaucoup d'espèces, on peut les réduire à deux principales, qui sont, le *Mamelon à l'ail*, & le *Bouton plateau*.

I. *Le Mamelon à l'ail* (*pl. CXII, fig. 1*). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, quoique très-remarquable, est un champignon couleur de ventre de biche ou chamois, répandue également à toute sa surface, de quatre à cinq pouces de haut, avec un chapiteau mameloné au centre & dont la surface de trois à quatre pouces d'étendue, est sèche, unie & lisse comme un fatin, & la chair blanche, un peu moelleuse au centre. Ses feuillets sont droits, un peu écartés les uns des autres, & entremêlés de demi-feuillets, ou qui font la moitié du chemin; ils sont taillés en biseau, & d'une substance distincte de celle du chapiteau. La tige cylindrique est remplie d'une substance moelleuse qui s'épuise, & qui se continue avec celle du chapiteau; cette tige a environ demi-pouce de diamètre sur trois ou quatre de hauteur. Sa base est un peu tubéreuse ou comme bulbeuse, avec de petites racines chevelues.

Toute la plante, lorsqu'elle est fraîche ou qu'elle est revenue dans l'eau, a une odeur d'ail très-décidée & très-forte; mais sa saveur, qui est très-agréable, n'en participe pas. Cette odeur se dissipe enfin lorsqu'on a fait tremper un peu de temps ce champignon dans l'eau, & elle finit par se changer en celle de l'amande amère. Ce champignon est de très-bon goût, & n'incommode ni les hommes ni les animaux. On le trouve en Franche-Comté, en Suisse & en Allemagne, où l'on en fait généralement usage, & sans le moindre inconvénient. Il se conserve très-bien, & les Comtois le vendent avec le moufferon de Suisse.

II. *Le Bouton plateau* (*pl. lanche CXII, fig. 2, 3, 4, 5, 6; & Synon. des espèces, n°. 159, 1, 2*). Cette espèce, que Vaillant principalement a fait connoître, mais dans l'ouvrage duquel on la trouve sous un titre qui n'est pas à sa place, sans doute à cause du désordre où étoit son manuscrit, comme l'éditeur, l'illustre Boerrhaave l'a fait remarquer, est un petit

champignon, par-tout blanc de lait ou de neige, haut d'un pouce & demi ou deux, qui d'abord est bombé avec un bouton au sommet du chapiteau, *figure 4*, c'est-à-dire, formant un cône obtus; & qui dans la suite en se développant s'aplatit & présente une surface plate, c'est-à-dire, un cône renversé d'un autre sens, *fig. 2, 5*. Ce champignon a la surface visqueuse, mais sa chair est assez ferme; il varie: tantôt les feuillettes fins & bien rayonnés, descendent à la même hauteur & sur la même ligne, & sont à peu de distance les uns des autres; comme dans la *figure 2*; c'est alors celui que Vaillant a spécialement indiqué sous le titre de *fungus colore lacteo*, qui représente, comme il dit, un moule de bouton: tantôt les feuillettes un peu plus écartés, n'observent pas la même régularité, & sont, comme dans les *fig. 3, 5*; c'est alors celui qu'on trouve décrit, *p. 63, n.º 17*, chez cet auteur, parmi les grands champignons, sous le titre de *fungus mediæ magnitudinis, totus albus*, mais qui auroit dû être parmi les petits, sous le *n.º 61, p. 69*, & sous le titre de *fungus cono primum obtuso, postea plano, pileolo & pediculo glutine obducto*, conforme à la description du *n.º 17, p. 63*, & qui est d'ailleurs l'expression de ce qui existe dans la nature, puisque ce champignon change de forme dans son développement, & de cône droit qu'il étoit, devient cône renversé, comme Vaillant l'observe, en parlant de ce petit champignon. L'un & l'autre sont enduits d'une humidité visqueuse, & sont d'un blanc de lait ou de neige, croissant sur la pelouse, dans les endroits découverts. Leur tige fibreuse est pleine d'une moelle qui s'épuise, & par cette perte devient creuse, surtout à la partie inférieure.

Ces champignons ont une odeur un peu vireuse, & sont fades au goût. Donnés en quantité & plusieurs fois aux animaux, ils ne les incommodent point. Vaillant en marque un à la pièce des Suisses à Versailles; ils croissent encore en quantité au parc de Sceaux & à Vincennes sur la pelouse.

Les Mamelonnés blancs.

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux de la précédente, sur - tout par la disposition de leur chapiteau qui n'est point évalé en manière de cône ou de plateau, & par leurs tiges qui sont pleines sans être molleses, d'ailleurs, leurs qualités sont à peu - près les mêmes. Je n'en connois que deux espèces; le *grand Mamelonné blanc*, & les *petits Mamelons ailés*.

I. *Le grand Mamelonné blanc* (pl. CXIII, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite & qu'on voit ici réduite de moitié, est un champignon tout blanc de neige, de cinq à six pouces de hauteur, avec un chapiteau qui en a quatre ou cinq d'étendue. Il est d'une substance blanche, tendre & cassante, avec une surface lisse & un peu humide. Le centre du chapiteau est relevé en forme de mamelon qui n'est pas considérable. Ses feuillettes sont très-pressés les uns contre les autres, & entremêlés de petites portions de feuillettes; ils s'insèrent autour de la tige sans y adhérer. La tige est pleine, cylindrique, d'un demi-pouce environ d'épaisseur.

Toute la plante est d'une substance un peu aqueuse, mais sans odeur désagréable. Ce champignon donné aux animaux à la dose d'un seul, ne les a point incommodés; malgré cela, il ne me paroît pas avoir tous les caractères des champignons de bonne qualité. On le trouve en avril au bois de Boulogne, du côté de Longchamp.

II. *Les petits Mamelons ailés* (pl. CXVIII, fig. 3, 4). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un petit champignon tout blanc, d'environ deux pouces de haut, sur un & demi d'étendue au chapiteau, qui croît ordinairement au nombre de trois au pied des bouleaux. Les têtes ont un petit mamelon à leur centre, & les bords se relèvent en manière de petites ailes; sa surface est lisse, unie.

& n'est pas ordinairement humide. Ses feuillets sont fins, ferrés, de longueur inégale, bien rayonnés autour de la tige sans y adhérer. Leur tige est pleine, cylindrique, un peu renflée du bas.

Toute la plante a une odeur nauséuse & suspecte; cependant donnée aux animaux, je ne me suis pas aperçu qu'ils en aient été incommodés. On le trouve sur-tout au bois de Vincennes.

F A M I L L E 70.

Les Mamelonnés pâles.

CES champignons diffèrent de ceux de la famille précédente, principalement, par la couleur de chair pâle ou blanche, ou lilas de leur chapiteau, & par leurs feuillets d'une couleur différente de celle du dessus; leurs tiges, quoique cylindriques, ne sont pas si droites; d'ailleurs leurs qualités sont à peu-près les mêmes. On en peut distinguer quatre espèces principales, qui sont le *Crotin de cheval*, le *Satin pâle*, le *petit Bouton lilas* & le *petit Bouton blanc & roux*.

I. *Le Crotin de cheval* (pl. CXIV, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne vois pas clairement décrite, est un champignon de deux à trois pouces de haut sur autant d'étendue, d'un gris pâle ou sale dessus, avec des feuillets carnés, & qu'on appelle *crotin de cheval*, parce qu'il en a l'odeur & presque la couleur. Sa surface est comme satinée, & ses bords sont sujets à se fendre. Ses feuillets couleur de lavure de chair, sont un peu écartés, de longueur inégale, taillés en portion de cercle ou ployés, & ayant leur tranche découpée en dents de scie; ils adhèrent à la tige de toute leur hauteur. Cette tige de deux à trois lignes de diamètre & cylindrique est blanche, molasse quoique sèche, pleine d'une moelle blanche avec des parois fibreuses.

Ce champignon, qu'on trouve au bois de Boulogne & à Senard, en automne, donné aux animaux, ne les incommode point.

II *Le Satin pâle* (pl. CXIV, fig. 3, 4). Cette espèce, que je ne vois pas non plus décrite clairement, est un champignon de trois pouces de haut environ, de couleur blanchâtre, dont la surface est sèche, unie & lisse comme un satin dont il a le luisant. Son mamelon est petit, & le chapeau est sujet à se fendre. Ses feuillets de la même couleur que celle du dessus, sont minces, très-ferrés, & forment un filon autour du haut de la tige, sans s'y implanter. La tige qui est d'une couleur roux tendre, & taillée en pied bot, est creusée.

Ce champignon, qui n'a rien qui annonce des qualités suspectes, donné aux animaux, ne les incommode point. On le trouve en automne au bois de Boulogne.

III. *Le petit Bouton lilas* (pl. CXIV, fig. 4, 5). Cette espèce, que je ne vois pas décrite, est un petit champignon très-joli, de couleur lilas tendre, d'un pouce & quelques lignes de haut, avec un chapiteau de demi-pouce d'étendue. Ses feuillets couleur de chair, sont bien rayonnés & entremêlés de petites portions de feuillets vers les bords du chapiteau, & adhèrent à la tige comme des rayons de roue au moyeu. Sa tige cylindrique est pleine.

Toute la plante est sèche : donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

IV. *Le Petit bouton blanc & roux* (pl. CXIV, fig. 6, 7). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un petit champignon de deux pouces de haut, sur environ un d'étendue, d'un blanc d'argent dessus, avec des feuillets de couleur rouffâtre presque olivâtre, ou plutôt de couleur baie, & une tige blanche. Ses feuillets sont entremêlés de petites portions de feuillets ; la tige est pleine & filandreuse, d'un diamètre égal.

Toute la plante est sèche & luisante, n'a presque pas de chair, & a une odeur de farine frais moulue. Donnée aux animaux, elle ne leur fait aucun mal.

FAMILLE 71.

Les Mamelonnés foncés.

LES champignons de cette famille diffèrent des précédens, non-seulement par leur couleur obscure ou sombre, étant couleur de terre d'ombre ou d'ardoise, mais par leurs tiges droites & une plus grande régularité. D'ailleurs, leurs qualités sont à peu-près les mêmes. On peut les réduire à deux espèces principales, qui sont le *Mamelonné bistre* & le *Mamelon ardoise*.

I. *Le Mamelonné bistre* (pl. CXV, fig. 1, 2, 3, 4). Cette espèce, que je ne vois pas clairement décrite, est de deux sortes, le grand & le petit :

(a) *Le grand Mamelonné bistre*, fig. 1, 2. Ce champignon est ici d'un tiers moins grand que dans l'état naturel, s'élevant à la hauteur de plus de quatre pouces avec un chapiteau de trois pouces environ d'étendue, sur une tige de deux lignes & demie à peu-près de diamètre; il est partout de couleur bistre, & sa surface est unie. Les feuillets de longueur inégale se réunissent autour de la tige, en rayonnant sans y adhérer. Cette tige n'est pas tout-à-fait pleine.

Toute la plante a une odeur des champignons de bonne qualité, & la chair blanche : donnée aux animaux, elle ne les incommodé pas. On la trouve au printemps au bois de Vincennes.

(b) *Le petit Mamelonné bistre*, fig. 3, 4. Ce petit champignon ne diffère du grand de même nom que par sa taille, n'ayant guère plus de deux pouces & demi de haut, avec un chapiteau d'un pouce au plus d'étendue. Son mamelon en forme de bouton est très-marqué; la tige d'une ligne de diamètre, est très-droite : le reste d'ailleurs est conforme à ce qu'on observe à l'égard du grand, mais son odeur n'est pas aussi agréable. On le trouve aux mêmes lieux & dans la même saison.

II. *Le Mamelon ardoise* (pl. C.V, fig. 5, 6). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est remarquable par la couleur de son chapiteau qui est un bleu très-foncé ou d'ardoise, ainsi que la tige, & par celle de ses feuillets couleur de chair tendre. Ce champignon de trois pouces de haut sur autant d'étendue, n'a presque pas de chair, & se trouve finement rayé en dessus par la faille des feuillets placés dessous. Sa surface est un peu rude au toucher, & son mamelon assez sensible. Les feuillets sont minces, entremêlés de petites portions placées vers les bords du chapiteau & rayonnent autour du haut de la tige sans y adhérer. Sa tige qui est cylindrique, & d'environ trois lignes de diamètre, n'est pas tout à fait pleine d'une substance moelleuse.

Cette plante, qu'on trouve dans le parc de Meudon en automne, n'est pas d'un mauvais goût, mais n'a rien non plus qui invite à en faire usage. Je la croyois d'un usage très-suspect, la jugeant d'après sa couleur; mais l'ayant donnée aux animaux, il n'en est résulté aucun effet.

F A M I L L E 72.

Les Mamelonés gris.

LES champignons de cette famille diffèrent des précédens non-seulement par leur couleur grise ou rousse, mais par leurs tiges plus fortes, plus élevées, & par leur substance en général beaucoup plus charnue. D'ailleurs, leur effet sur les animaux n'est pas le même, plusieurs étant d'un usage suspect. On peut en distinguer quatre espèces; qui sont le *Mamelon souris*, la *Mamelon rayée & dorée*, l'*Éteignoir-doré tige-brune*, & le *Nyctalopique*.

I. *Le Mamelon souris* (pl. C.XVI, fig. 1, 2, 3; & *Synon.* n° 161, a, 1, 2). Cette espèce, que Vaillant & Micheli ont indiquée & qui ressemble à la troisième de la famille 53, pl. 89, mais qui en diffère par son petit mamelon, par sa hauteur & sur-tout par sa surface unie, quoiqu'elle
pareille

paroisse velue ou peluchée, est un champignon d'environ quatre pouces de haut sur deux ou trois d'étendue un chapiteau, par - tout de couleur gris - de - souris, plus ou moins claire, répandue dehors & dedans. L'apparence de poil ou velue qu'on remarque au chapiteau, & que Vaillant nomme *velu cati*, ou *velu de chat*, vient de petits points noirs, répandus en manière de poils sur un fond gris. Son mamelon en forme de bouton, & qui finit même par s'effacer, n'est bien sensible que lorsque la plante est encore naissante, comme dans la *fig. 3*. La chair qui participe de cette couleur, est assez ferme, sa surface sèche. Sa tige parvient à l'épaisseur de quatre ou cinq lignes. Ses feuillets du même ton de couleur que le dessus du chapiteau, sont comme cette partie piquetés de points noirs ou bruns, hauts, un peu écartés les uns des autres, & formant par leur tranche une surface un peu bombée; ils sont entremêlés de petites portions de feuillets, & adhèrent faiblement à la tige d'environ les deux tiers de leur hauteur. Cette tige est - pleine, fibreuse & comme foyeuse.

Toute la plante est sèche, sans odeur, mais d'une faveur piquante & désagréable; cependant donnée aux animaux, elle n'a produit aucun effet. On la trouve en automne dans la forêt de Senard.

II. *La Mamelle rayée & dorée* (*pl. CXVII, fig. 1, 2; & Synon. n.º 169, a*). Cette espèce, que Vaillant semble avoir voulu indiquer mais qu'il a décrit naissante, est un champignon haut de quatre ou cinq pouces sur deux ou trois d'étendue, en forme de mamelle & de couleur roux clair ou doré. En naissant c'est d'abord un cône obtus & blanc, *figure 1*; il se développe ensuite & prend la forme d'une mamelle; il roussit & prend la couleur dont on a parlé, & quelquefois celle du marron - d'inde. Le chapiteau est sujet à se fendre dans sa longueur, ce qui le fait paroître rayé finement, & en outre à s'entr'ouvrir dans le même sens, mais sans se déformer, les bords du chapiteau restant tournés au-dessous, & conservant leur forme régulière. Les feuillets d'abord gris, deviennent de

couleur fauve; ils sont couverts ordinairement d'une poussière féminale ou fleur blanche, fragiles, cassans, formés d'une pulpe blanche qu'on sépare aisément de la substance du chapiteau; ils sont entremêlés de petites portions de feuillettes. La tige d'abord blanche, prend la teinte de couleur du chapiteau: elle est cylindrique, pleine, taillée un peu en manche de marteau, luisante, ferme & cassante, quoiqu'un peu humide au toucher, & formée de fibres longitudinales; elle se gerce longitudinalement comme la surface du chapiteau.

Ce champignon, qu'on trouve dans le parc de Saint-Maur, a une odeur agréable, est fade au goût: donné aux animaux, il les altère d'abord beaucoup, les fait ensuite vomir, environ une heure après, ou les dévoie; ils en sont très-malades, mais ils n'en meurent pas.

III. *L'Eteignoir doré tige brune (planche CXVII, fig. 3, 4)*. Cette espèce, que je ne vois pas clairement décrite, un peu analogue à la précédente, mais dont la surface n'est pas finement gercée en long, ni le chapiteau d'une forme si régulière, ni la tige grossie du bas, est un petit champignon d'un pouce & demi d'étendue au chapiteau, haut de deux à trois pouces, de couleur de marron clair ou roux doré, à surface sèche & luisante, avec des feuillettes roux & une tige d'un roux brun. Le chapiteau en forme de cône ou d'éteignoir, est sujet à s'entr'ouvrir & ses bords à se retrouffer. Ses feuillettes sont hauts, un peu écartés les uns des autres, la tige cylindrique, de diamètre égal & pleine.

Ce champignon, qu'on trouve à Montmorency en automne, n'a presque pas d'odeur ni de saveur agréables; donné aux animaux cru & à la dose d'un seul, il ne leur fait aucun mal.

IV. *Le Nyctatopique (pl. CXVII, fig. 5, 6)*. Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un champignon qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, de couleur baie, avec des feuillettes & une tige de couleur minime ou puce. Son chapiteau est un peu foyeux & comme peluché, ses feuillettes hauts, un peu écartés, de longueur inégale, c'est-à-dire, entremêlés de demi-feuillettes placés entre deux petites

portions de feuillet, & adhérens au haut de la tige de toute leur largeur. La tige cylindrique, d'une ligne ou deux de diamètre, est pleine ou demi-pleine.

Ce champignon, qu'on trouve en automne dans la forêt de Senard, n'a point de chair. Donné aux animaux, il les rend tristes, leur ôte leur force & leur éteint presque la vue; leur prunelle se dilate sensiblement, & peut-être éprouvent-ils une nyctalopie; mais ses effets se bornent-là, & ils en reviennent.

F A M I L L E 73.

Les Mamelles de chair.

LES champignons de cette famille sont très-remarquables, non-seulement par leur forme de grosse mamelle, mais par leur grandeur, & sur-tout par leur substance particulière, semblable à une chair fraîche, sans membrane & sans fibres sensibles, de consistance & même de couleur à peu-près de la substance de la panse des animaux ruminans, qu'on nomme vulgairement *gras-double*. Ces sortes de champignons ne sont pas de qualité mal-faisante. Je n'en connois qu'une espèce, qu'on trouve ici sous le même nom.

La Mamelle de chair (planc. CXVIII). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un champignon en forme de mamelle, qui s'élève à la hauteur de six à sept pouces, non compris la partie qui pivote dans la terre, d'un pouce & demi ou deux de longueur, & dont le chapiteau a quatre à cinq pouces environ d'étendue en tout sens, soit depuis le sommet du mamelon jusqu'à l'extrémité des bords, soit d'un bord opposé à l'autre. La substance de ce chapiteau n'est point comme celle des autres recouverte en général d'une peau; c'est une substance particulière, homogène, de couleur de lavure de chair ou de chair pâle, qui ressemble, au premier coup-d'œil, à une couenne de lard, ou à celle que forme le sang des pleurétiques, d'une ligne & demie ou deux d'épaisseur, opaque, sans épiderme ou surpeau, molle, mais avec une

forte de consistance & cassante, fraîche au toucher, & sans odeur ni saveur décidées. Ses feuilletés sont d'un blanc sale ou grisâtre, un peu écartés les uns des autres, & recoquillés ou plissés, de longueur inégale, & s'insérant sur la tige de presque toute leur largeur, qui est de trois à quatre lignes. Cette tige est cylindrique, pleine, fibreuse, un peu torsée, & pour cette raison sillonnée, a de la consistance & pivote d'environ deux pouces dans la terre; elle est de la couleur des feuilletés.

J'étois très-curieux de savoir si ce champignon remarquable, qu'on trouve en automne dans les bosquets de Trianon avoit des qualités nuisibles. Pour cet effet, on en fit l'expérience sur un chien, qui en mangea un tout entier, mêlé avec sa pâtée, qu'il avala avec avidité; il n'en résulta pas le moindre accident, & je ne lui crois en effet aucune qualité mal-saisante.

F A M I L L E 74.

Les Mamelons carnés de Vaillant.

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux des précédentes, non-seulement par leur substance, leur coupe, leur taille, qui ne sont pas les mêmes, mais par la disposition particulière des tiges, des chapiteaux & des feuilletés. Ils sont sur-tout remarquables par leur couleur de chair ou rose pâle, par leur tige taillée un peu en fuseau, & par la disposition qu'a leur mamelon à s'effacer; d'ailleurs ils ne sont pas de qualité nuisible. Je n'en connois que deux espèces, la grande & la petite.

1. *Le grand Carné* (pl. CXIX, fig. 1, 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.º 167, a). Cette espèce, que Schaeffer semble avoir indiquée, est un champignon couleur de chair pâle, qui s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces, avec un chapiteau taillé d'abord en petite mamelle, *figure 2*, qui grossit, & dont le mamelon finit par s'effacer presque entièrement, *figure 1*. Ses feuilletés, du même ton de couleur, de quatre ou cinq lignes de haut, & un peu écartés les uns des autres, sont un peu

ployés & comme bridés à leur base, ayant leur tranche taillée en dents de scie; ils sont entremêlés de petites portions de feuillets placées vers les bords, & viennent s'implanter sur le haut de la tige de presque toute leur largeur, mais en s'échancrant un peu & formant comme un fillon. La tige cylindrique & de diamètre à peu-près égal, est remplie d'une substance moelleuse qui s'épuise en partie; elle a jusqu'à cinq lignes d'épaisseur.

Toute la plante, qu'on trouve dans les bois des environs de Paris, a une saveur qui n'est point agréable & une odeur de bois humide qui se gâte. Malgré cela, donné à deux reprises aux animaux, à la dose de deux ou trois, il ne les a point incommodés.

II. *Le petit Carné* (pl. CXIX, fig. 4, 5, 6; & *Synon. des espèces*, n.º 167). Cette espèce, que Vaillant a fait connoître & qu'il a très-bien décrite, p. 67, n.º 46 de son *Botanicon*, est un autre champignon de même couleur que le précédent, mais il est beaucoup plus petit, n'ayant guère plus de trois pouces de haut, avec des tiges taillées en fuseau & un petit bouton au chapiteau, qui s'efface presque entièrement par le développement de la plante. Son chapiteau est légèrement rayé par la saillie des feuillets placés dessous. Ces feuillets sont bien rayonnés & de longueur inégale, un peu épais; la tige est moelleuse & devient creusée.

Toute la plante est un peu humide au toucher, & n'est que fade au goût: essayée sur les animaux, elle ne produit pas plus d'effet que la précédente.

F A M I L L E 75.

Les Mamelonés de couleur.

LES champignons de cette famille se font remarquer non-seulement par l'éclat de leurs couleurs ordinairement au nombre de deux distinctes ou qui se confondent, mais par leur surface humide leur substance tendre, aqueuse, fade au goût,

& par leurs tiges qui deviennent entièrement fistuleuses. D'ailleurs, ces plantes font en général d'un effet nul sur les animaux, comme celles de la famille précédente. Quoiqu'on en ait multiplié beaucoup les espèces, je crois qu'on peut les réduire à deux principales, qui sont le *Cône doré de Tournefort*, & le *Vert des orties*.

I. Le *Cône doré de Tournefort* (*pl. CXX, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8*; & *Synon. des espèces, n.º 143*). Cette espèce, que Tournefort & Vaillant ont très-bien décrite & que Tournefort a fait connoître le premier, présente relativement à son âge, à sa forme & à ses couleurs, quatre états différens qu'on peut considérer comme autant de variétés de la même; car la nature employant pour la peindre la couleur rouge & la jaune, renforce tantôt l'une, tantôt l'autre, ou les mêle à égales portions, ce qui la rend tantôt jaune ou dorée, tantôt orange ou hyacinthe, tantôt aurore & tantôt rouge, & c'est principalement de la diversité ou des nuances de ces couleurs, que Vaillant & Schaeffer en ont formé différentes espèces, qui au fond ne sont que la même, c'est-à-dire un champignon humide qui croît sur la pelouse dans les lieux découverts, de substance tendre & fade au goût, avec des tiges qui d'abord remplies d'une moelle aqueuse, deviennent entièrement fistuleuses, & dans laquelle l'une des deux couleurs annoncées est plus ou moins dominante. Lorsque la couleur jaune domine avec des bords rouges, & que le cône est obtus & en mamelon, avec une tige longue de quatre à cinq pouces, c'est l'*Agaricus fastigiatus* ou *conicus* de Schaeffer; l'*Agaricus hyacinthus* de Batsh, *fig. 1, 2*. Lorsque le champignon est petit, d'environ un pouce de haut, à cône pointu, de couleur d'or ou d'orange, c'est celui qu'ont indiqué spécialement par leurs phrases Tournefort, Dillen & Vaillant, *figure 3*. Lorsque le mamelon est peu sensible, le champignon haut d'environ deux pouces, avec une couleur rouge qui domine, ou mêlée également avec le jaune ou l'orangé, c'est le champignon aurore, *fig. 4, 5, 6*, que Vaillant a encore indiqué. Enfin lorsque ce mamelon est un peu plus aigu, le champignon plus

élancé, c'est, à ce qu'il paroît, l'*Agaricus acicula* de Schaeffer, fig. 7, 8, qui forment les quatre variétés dont on parle.

(a) *Le Grand cône doré ou mamelonné* (pl. CXX, fig. 1, 2). Cette variété indiquée & figurée par Schaeffer & Batsch, est un champignon qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, avec un chapiteau de deux à trois pouces d'étendue, taillé en mamelle ou en cône obtus, d'une belle couleur d'or, avec des bords lavés de rouge. Ses feuillettes de couleur jaune très-pâle ou clair presque gris, entremêlés de petites portions de feuillettes placées vers les bords, adhèrent à nu sur la tige, qui est pleine d'abord d'une moelle légère, dont la perte la rend fistuleuse, & dont les parois sont formées de fibres longitudinales, blanches à l'intérieur, & la base ou partie qui est en terre porte de petites racines chevelues.

Cette variété, d'une substance aqueuse & tendre, qu'on trouve au bois de Boulogne, n'a qu'une saveur fade : donnée aux animaux, elle ne produit aucun effet.

(b) *Le Petit cône doré* (pl. CXX, fig. 3). Cette variété, que Tournefort a spécialement fait connoître, n'a pas plus d'un pouce de hauteur; elle est tantôt couleur d'orange, tantôt couleur d'or ou jaune pur ou lavé d'un peu de rouge : son chapiteau est taillé en cône aigu très-régulier; ses feuillettes disposés comme ceux de la variété précédente, & la tige qui dans celle-ci, est naissante, est encore pleine de mucosité. Cette variété qu'on trouve en septembre au bois de Boulogne, a la chair humide & fraîche, sans saveur, sans odeur; & donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

(c) *Le Mamelon aurore* (pl. CXX, fig. 4, 5, 6). Cette variété ne diffère des précédentes que par sa couleur rouge de carmin, beaucoup plus vive & qui domine; elle a deux ou trois pouces de hauteur, & son mamelon est peu sensible. Lorsqu'il reste long-temps sur pied, la couleur rouge s'affoiblit & s'éteint même entièrement, sur-tout à la tige, comme on voit fig. 6; c'est d'ailleurs la même disposition de la tige & des feuillettes, & les mêmes qualités; c'est comme si on

mâchoit une gelée insipide & très-fraîche. On la trouve à Vincennes sur la pelouë, en automne.

(d) *L'Eguille rouge* (pl. CXX, fig. 7, 8). Cette variété, que Schaeffer semble avoir sur-tout indiquée, est d'un rouge encore plus vif, plus pur & plus général que celui des variétés précédentes, mais plus foible aux feuillets qui sont de couleur d'or. Elle a environ trois pouces de haut, avec un chapeau qui n'a guère plus d'un pouce d'étendue en tout sens; c'est d'ailleurs la même disposition de parties.

Toute la plante est d'une substance tendre, aqueuse, mais elle a une odeur de terre humide, & une saveur fade, qui est rebutante : donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

II. *Le Vert des orties* (pl. CXX, fig. 9, 10; & *Synon. des espèces*, n.º 318, b). Cette espèce, que je ne vois indiquée qu'au cabinet du Roi, & dans l'ouvrage de M. Barbeu-du-Bourg (*le Botaniste François*), est un petit champignon d'environ deux pouces & demi de haut, dont toute la surface supérieure, humide & comme glaireuse, est teinte d'un beau vert en naissant, figure 9, mais dont les feuillets sont roux foncés, & la tige d'abord lavée de vert, devient de la couleur des feuillets. Ces feuillets sont entremêlés de petites portions de feuillets placés vers les bords du chapiteau; sa tige est pleine d'abord d'une mucosité qui se dissipe, ce qui la rend enfin fistuleuse.

Toute la plante, qu'on trouve en automne au bois de Boulogne du côté de Madrid, parmi les orties, n'a qu'une saveur fade & point d'odeur. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point; elle se sèche & se conserve bien.

F A M I L L E 76.

Les Bonnets perchés ou de la liberté.

Les champignons de cette famille se font remarquer par leurs tiges longues & peu droites en manière de perchés, qui portent des chapiteaux en forme de bonnets à surface
blanche

blanche argentée. Ces sortes de champignons ne sont pas d'usage en général, quoique leur effet sur les animaux soit nul. On peut en distinguer trois espèces principales, qui sont le *Bonnet d'argent à feuillets noirs* ou le *Bonnet romain*, le *Bonnet d'argent, feuillets roux*, & le *Bonnet rabattu* ou de *matelot*.

I. *Le Bonnet d'argent, feuillets noirs*, ou le *Bonnet romain* (*pl. CXXI, figure 1* ; & *Synon. des espèces, n.° 118*). Cette espèce, que Ray a fait connoître & dont Vaillant a fait mention, est un petit champignon en forme de mortier renversé, d'environ un pouce de diamètre, porté sur une tige à peu-près droite, de quatre ou cinq pouces de hauteur, & mince d'environ une ligne. Ce champignon est d'un blanc d'argent luisant, un peu visqueux, avec des feuillets bruns. On le trouve ordinairement sur le crotin de cheval ; sa tige est blanche de même & fistuleuse ; ses feuillets épais, hauts & comme retroussés, c'est-à-dire, apparens : ces feuillets d'abord bruns, finissent par devenir noirs.

Toute la plante est d'une saveur qui n'est point agréable ; mais donnée aux animaux, elle ne les incommode pas.

II. *Le Bonnet d'argent, feuillets roux* (*pl. CXXI, fig. 2*). Cette espèce, que je ne vois pas clairement décrite, est un champignon qui a la forme d'un bonnet ordinaire, porté sur une tige mince, de demi ligne à peu-près de diamètre ; son chapeau qui est par dessus d'un blanc d'ivoire, est mince, a sa surface sèche & luisante, & ses feuillets d'un roux tendre. Ces feuillets un peu écartés les uns des autres sont minces, & le tout n'a presque pas de chair. Sa tige est fistuleuse.

Ce champignon a une odeur & une saveur de champignon qui ne sont point désagréables ; & donné aux animaux, il ne les incommode pas.

III. *Le Bonnet rabattu* ou de *matelot* (*pl. CXXI, fig. 3* ; & *Synon. des espèces, n.° 58*). Cette espèce, que l'Ecluse paroît avoir indiquée, & dont Buxbaum & Linné ont fait mention, est un petit champignon en forme de bonnet ou

de mamelle, d'environ un pouce & demi d'étendue, de couleur blanche lavée de roux, porté sur une tige mince d'une ligne de diamètre, de quatre pouces environ de hauteur. Sa surface est unie & luisante comme de l'ivoire, sèche, sa substance ferme; ses feuillettes de couleur brune, de longueur inégale, rayonnent autour de la tige sans s'y fixer. La tige blanche, cylindrique, est fistuleuse.

Toute la plante est d'une saveur & odeur de champignon agréables; & donnée aux animaux, elle ne les incommode point: je crois qu'on pourroit en faire usage sans courir aucun risque.

F A M I L L E 77.

Les Éteignoirs secs.

Les champignons de cette famille diffèrent des autres par leur forme d'éteignoir ou de cloche, ou de cône régulier de leur chapiteau, leurs tiges longues, & leur substance sèche & ferme. On en peut distinguer six espèces, qui sont, l'*Ailler de montagne*, l'*Éteignoir de neige*, l'*Éteignoir brun*, le *petit Éteignoir roux*, les *Têtes de carpe*, & la *Touffe favonière*.

1. *L'Ailler de montagne* (pl. CXXII, fig. 1, & *Synon. des espèces*, n.^o 178, b, 2). Cette espèce, que Micheli semble avoir indiquée, est un champignon brun à tige noire, & en forme d'éteignoir, de cinq à six pouces de haut & même plus, à surface un peu rude & comme rayée par la faille des feuillettes placés dessous. Cette espèce n'a pas de chair; ses feuillettes d'un blanc sale, de trois lignes de haut, & entremêlés de petits feuillettes taillés en portions de cercle, sont continus avec la substance du chapiteau, qui n'est qu'une membrane qui en fait la couverture; la tige est sèche, noire, un peu torse du bas & fistuleuse.

Toute la plante a une saveur piquante qui n'est point agréable, & qui est celle de l'ail: donnée aux animaux,

elle ne les incommode pas. On la trouve dans les terrains secs & montueux de la Franche-comté.

II. *L'Éteignoir blanc de neige ou de lait* (pl. CXXII, fig. 2, 3, 4; & *Synonymie des espèces*, n.º 205). Cette espèce, que Micheli a fait connoître, est un petit champignon qui s'élève à la hauteur de trois ou quatre pouces, d'un blanc de neige par-tout, de substance ferme, un peu coriace, à feuillets de longueur inégale. Sa tige qui n'est pas plus forte qu'un gros fil ordinaire, est pleine, ferme & sèche.

Toute la plante, qu'on trouve parmi les mousses, a une saveur de champignon; & donnée aux animaux elle ne leur fait aucun mal.

III. *L'Éteignoir brun* (pl. CXXII, fig. 5). Cette espèce, que je ne trouve pas assez clairement décrite, est un petit champignon brun à feuillets roux & de longueur inégale, de substance ferme, sèche, à tige pleine, de trois pouces de haut sur un demi pouce d'étendue au chapiteau.

Cette plante, qu'on trouve dans la forêt de Senard, a une saveur de champignon qui n'est point désagréable; & donnée aux animaux, elle ne leur fait aucun mal.

IV. *Le Petit Éteignoir roux ou le Surmousse* (pl. CXXII, fig. 6). Cette petite espèce, que je ne trouve pas non plus assez clairement décrite, est un petit champignon de couleur roux tendre par-tout, qui prend naissance sur la mousse qui se gâte & qu'on voit au bas de la tige qui est fine, cylindrique & en partie fistuleuse. Ses feuillets bien rayonnés sont de longueur inégale.

Ce champignon qu'on trouve au bois de Boulogne, n'a qu'une saveur de champignon ordinaire; & donné aux animaux, il ne leur fait aucun mal.

V. *Les Têtes de carpe* (pl. CXXII, fig. 7). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un champignon de couleur gris foncé ou de souris, qui croît en touffe de cinq ou six réunis ensemble, & qui a cela de particulier & de remarquable, d'avoir le sommet de ses têtes ou chapiteaux ouvert en manière à peu-près de museau de poisson. Ces têtes ont

environ demi-pouce de diamètre sur autant de longueur. Ses feuillets, de longueur inégale & taillés en portions de cercle, sont d'un gris plus clair & un peu bridés à leur base; les tiges un peu tortueuses, sont blanches.

Ce champignon, dont la surface est sèche, la chair blanche, & qui a une saveur de champignon, donné aux animaux ne les incommode point; il n'a rien non plus qui annonce des qualités suspectes. On le trouve dans les bosquets du parc de Versailles.

VI. *La Touffe favonière* (CXVII, fig. 8; & *Synon. des espèces, n.º 173, a*). Cette espèce, analogue à celle que Vaillant a fait connoître ou peut être la même, & qui a beaucoup de rapports sur-tout de couleur avec la précédente, en diffère néanmoins beaucoup, non-seulement en ce que ses têtes ne sont point ouvertes à leur sommet ni disposées de même, n'ayant point de chair, avec des bords un peu relevés & légèrement rayés, mais sur-tout par l'odeur particulière à celle-ci. D'ailleurs, le ton de couleur, la grossièreté & la disposition des tiges creuses & cylindriques, un peu grises du bas & blanches du haut, celle des feuillets sont les mêmes, & on trouve ce champignon au même endroit que le précédent, c'est-à-dire, dans les bosquets de Versailles, derrière la pièce des Suisses : mais cette espèce a cela de particulier, d'avoir l'odeur & la saveur du favon blanc ordinaire; cette odeur est même très-décidée. Toute la plante est en même temps un peu piquante, à la manière des favons & des feis lixiviels, sèche, & ne se corrompt point.

Ce champignon qu'on jugeroit d'un effet dangereux à son odeur & à sa saveur, ne l'est cependant point. Il a été essayé deux fois sur les animaux, à la dose d'une touffe entière, mêlé à leur pâtée, & l'effet en a été toujours nul.

Je crois qu'on doit rapporter à cette famille ces champignons en touffe & en forme de cloche, de couleur brune & châtain clair, qu'on trouve à la *pl. 12* du *Botanicon* de Vaillant, n.ºs 13, 14, *figure 3, 4, 5, 6*, & qu'on se croit

dispensé de rapporter pour ne pas multiplier les êtres inutilement. (Voyez *Synon. n.º 173, b, c*).

F A M I L L E 78.

Les Éteignoirs d'eau ou Hydrophores.

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux de la précédente, non-seulement par leur chapiteau qui est rayé en général, mais par le tissu de leur substance tendre, aqueuse & qui se réduit enfin entièrement en liqueur noire, sans que leur couleur change jusqu'au moment de leur dissolution; d'ailleurs, ces champignons, avant d'être à cet état, ne sont pas d'un effet nuisible. On en peut distinguer sept espèces; l'*Hydrophore trois couleurs*, le *Champignon de la chicorée*, l'*Hydrophore gris-de-lin*, le *Champignon de Mithridate*, les *petites Clochettes*, les *Clochettes serpentine*, le *Dez à coudre* & les *petits Œufs*.

I. *L'hydrophore trois couleurs* (pl. *CXXIII, fig. 1*). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un petit champignon qui croît sur les plantes potagères qui se gâtent, haut de trois à quatre pouces, avec un chapiteau de demi-pouce d'étendue, sur lequel on distingue trois couleurs; celle du sommet du chapiteau & de la tige, qui est d'un gris de noisette, celle des bords qui sont d'un gris-de-lin ou lilas, & celle des feuillets qui sont blancs. La tige qui est fistuleuse, n'a pas plus d'une demi-ligne de diamètre.

Ce champignon d'une substance aqueuse, tendre, frêle, finit par se résoudre en liqueur noire. Donné aux animaux, il ne leur nuit point.

II. *Le champignon de la chicorée* (pl. *CXXII, fig. 2*). Cette espèce, que je ne vois pas assez clairement décrite, est un champignon taillé comme le précédent, & de la même hauteur, de couleur tendre avec le sommet de son chapiteau blanc, & sa tige blanche ainsi que ses feuillets; il n'a qu'une peau rayée qui couvre ses feuillets, qui sont de longueur inégale. Sa tige est fistuleuse & blanche.

Toute la plante, qu'on trouve sur la chicorée qui se pourrit, n'a qu'une saveur fade; elle est d'un tissu tendre, aqueux, & se résout en liqueur noire.

III. *L'Hydrophore gris-de-lin* (pl. CXXIII, fig. 3; & *Synon. des espèces*, n.º 119, a). Cette espèce, que Ray paroît avoir indiquée, est un autre champignon hydrophore d'environ quatre pouces de haut, avec une tige implantée d'environ un demi-pouce, toute hérissée de petites racines chevelues. Sa couleur est d'un beau gris-de-lin par-tout. Son chapiteau en éteignoir, est rayé depuis le sommet jusqu'aux bords, par l'impression des feuillets qui ne sont couverts que d'une peau; sa tige est fistuleuse.

Toute la plante, qu'on trouve parmi les graminées, est d'un tissu tendre, sans odeur, de saveur fade, & ne nuit point aux animaux.

IV. *Le Champignon de Mithridate* (pl. CXXIII, fig. 4; & *Synon. des espèces*, n.º 92). Cette espèce, nommée par Welsch *Champignon de Mithridate*, parce qu'il l'avoit trouvée sur une plante apportée des environs de la mer noire, où avoit régné anciennement le roi de ce nom, est un petit champignon hydrophore, de deux ou trois pouces de hauteur, avec un petit chapeau taillé en éteignoir, de deux lignes de diamètre, & une tige comme un fil, de couleur de lilas tendre, qui croît dessus les plantes graminées qui se pourrissent. Il n'a qu'une peau qui couvre ses feuillets, dont l'impression la rend rayée; sa tige est fistuleuse. Toute la plante n'est que fade au goût, & ne nuit point.

V. *Les petites Clochettes* (pl. CXXIII, fig. 5). Cette espèce, analogue à celle que Vaillant a indiquée (*Synon. des espèces*, n.º 173, a), est un très-petit champignon qui croît en touffe au nombre d'une trentaine ensemble, avec de petites têtes en forme de cloche, & des tiges taillées un peu en fuseau. Le chapeau porte à son centre un petit bouton roux; le resse est d'un gris roufflet rayé finement, les feuillets lavés de couleur grise, & les tiges blanches,

le tout d'une forme & d'une couleur agréables à la vue. Les chapiteaux n'ont pas de chair; la tige est fistuleuse, & toute la plante, qu'on trouve sur les murs parmi la mousse, & qui est d'une substance tendre, aqueuse, est d'un goût fade & sans odeur, & finit par se résoudre en liqueur brune. Donnée aux animaux, elle ne leur fait aucun mal.

VI. *Les Clochettes serpentines* (pl. CXVIII, figure 6; *Synonymie des espèces, n.º 173, a*). Cette espèce, encore analogue à celle que Vaillant a indiquée, est un autre petit champignon qui croît en touffe, au nombre d'une vingtaine réunis ensemble, de couleur grise ou de souris, sensiblement rayé depuis le haut du sommet jusqu'aux bords, surmonté d'un très-petit bouton: les feuillets sont de la couleur du dessus du chapiteau, mais celle des tiges est un peu plus claire. Ces tiges sont tortueuses, cylindriques, de diamètre égal & fistuleuses. Les chapiteaux n'ont pas de chair.

Toute la plante, qu'on trouve dans le parc de Saint-Maur, est d'un tissu tendre, aqueux, & se résout en liqueur. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

VII. *Le Dez à coudre* (pl. CXXIII, fig. 7, 8; & *Synon. des espèces, n.º 30, a*). Cette espèce, que les anciens botanistes, Lobel, l'Écluse, Dodonée & Sterbeeck se sont plu à faire connoître, est un champignon qui croît en touffes quelquefois extraordinairement nombreuses, au pied des arbres, de couleur de buis, & de forme de bouts de doigts ou de dez à coudre, de deux pouces & demi environ de haut. Ses têtes ont leur sommet uni, mais tout le reste se trouve rayé par la saillie des feuillets placés dessous. Ces feuillets sont un peu épais, blancs, & tous de longueur égale, mais non de hauteur, étant entremêlés d'autres qui n'ont que la moitié de la hauteur des premiers. Ces feuillets, lorsque le chapiteau s'étale & représente la forme à peu-près d'une fleur épanouie, figure 8, prennent une teinte brune & ne tardent pas à se résoudre en liqueur noire, tandis que les tiges se soutiennent toujours blanches. Ces tiges sont fistuleuses, droites, & d'une ligne environ de diamètre.

Les figures qu'en ont données Lobel, Dodonée & l'Écluse, sont plus exactes & meilleures que celle de Sterbeek.

Ce champignon qu'on trouve au pied des arbres ou sur leur souche, dans les lieux fréquentés comme aux promenades publiques, sujettes à recevoir des substances animales, n'a rien qui annonce des qualités suspectes, ayant la chair blanche, l'odeur & la saveur des champignons de bonne qualité. Mêlé par poignée dans les alimens des animaux, il ne les incommodé jamais, & l'on remarque que les bêtes à cornes en sont friandes, & n'en sont point incommodées. Je crois qu'on peut en faire usage sans risque.

VIII. *Les petits Œufs* (pl. CXXIII, fig. 9, 10, 11, 12, 13.) Cette espèce, que je ne vois pas décrite, est un très-petit champignon en forme d'œuf, lavé de brun, avec des feuilletés blancs & une tige grise. Ses feuilletés sont presque tous d'égale longueur, sa tige fistuleuse; toute la plante est d'un tissu aqueux & extrêmement frêle. On a beau donner de ces champignons par poignée aux animaux, il n'en résulte jamais de mal.

F A M I L L E 79.

Les Encriers farineux.

LES champignons de cette famille diffèrent des précédens, non-seulement en ce qu'ils ont, avant qu'ils se soient déformés, leurs feuilletés noirs, mais en ce que leur surface est couverte d'une fleur ou poussière farineuse blanche; leur substance est plus sèche; leur chapiteau ovale, & leurs tiges longues, sont en général un peu renflées du bas. Leurs qualités d'ailleurs sont les mêmes, à quelques exceptions près. On peut en distinguer cinq principales espèces; le *Champignon du fumier*, la *Clochette à l'encre*, le *grand-Etoignoir à l'encre*, les *Mamelles à l'encre*, & les *Œufs rayés à l'encre* ou *Pisse-chien*.

I. *Le Champignon du fumier* (pl. CXXIV, fig. 1, 2, 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.º 20, a, 1.) Cette espèce, que
Céfalpin

Céfalpin, l'Écluse & autres ont fait connoître, est un champignon qui croît sur le fumier, & qui dans sa naissance est d'un blanc de lait dessus, & couvert d'une poussière de même couleur, avec des feuillettes qui n'ont qu'une teinte de roux ou rosé brun, mais qui ne tardent pas à devenir entièrement noirs, avant que le chapiteau qui reste encore blanc, perde sa forme. Celui-ci finit par prendre une teinte roussie au centre. Il s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces & plus de haut. Ses feuillettes ferrés, minces, d'un tissu tendre, & entremêlés de quelques petits feuillettes moins hauts, rendent par leur faillie le chapiteau un peu rayé, sur-tout aux bords. Sa tige est blanche, fistuleuse & cylindrique, un peu plus forte du bas & presque bulbeuse. Le chapiteau étalé finit par se fendre & se déchirer en long.

Ce champignon n'a presque pas de chair; il a la saveur à peu-près du champignon ordinaire; & donné aux animaux, il ne leur fait aucun mal. Quand il est naissant & bien nourri, je ne crois pas qu'il puisse incommoder.

II. *La Clochette à l'encre* (pl. CXXIV, fig. 5, 6; & *Synon. des espèces*, n.º 20, b, 1). Cette espèce, que Ray a fait connoître, est un petit champignon d'un gris cendré ou lilas, farineux, avec une tige blanche & des feuillettes noirs. Ses feuillettes sont presque tous d'égale longueur, mais non de même hauteur. Sa tige, qui n'a qu'un quart de ligne de diamètre, s'élève à la hauteur de trois pouces environ & se confond avec la substance du chapiteau, qui n'est qu'une peau, comme on le voit, *figure 6*.

Ce champignon, qu'on trouve encore sur le fumier ou le crotin de cheval, donné aux animaux, ne les incommode point.

III. *Le grand Éteignoir à l'encre* (pl. CXXIV, fig. 7; & *Synonymie des espèces*, n.º 20, a, 1, &c). Cette espèce, que J. Bauhin, Sterbeeck & d'autres ont fait connoître, & qui peut être rapporté également au n.º 55 de la *Synonymie*, est un champignon en forme d'éteignoir, d'abord blanc d'ivoire, mais bientôt prenant une teinte de roux jaune farineux, avec de

feuilletts noirçiflans & une tige blanche très-légèrement teinte de la couleur du deffus, qui s'élève à la hauteur de cinq à fix pouces. Son chapiteau en a jusqu'à trois d'étendue & de longueur ; il est comme rayé depuis le sommet jusqu'aux bords & sujet à se fendre. Ses feuilletts, presque tous d'égale longueur, font d'abord de couleur rougeâtre & brune, ensuite noirs. Sa tige, de deux à trois lignes de diamètre & cylindrique, est en partie pleine & en partie fistuleuse, nourrie par une sorte de bulbe, & se continuant jusqu'à la peau, qui sert de couverture aux feuilletts & avec laquelle elle se confond.

Toute la plante, qu'on trouve au bois de Boulogne en automne, n'est pas d'un mauvais goût, & donnée aux animaux, ne les incommode pas. Je ne la crois pas non plus de nature pernicieuse, mais je ne conseille pas d'en faire usage quand elle est trop avancée.

IV. *Les Mamelles à l'encre* (pl. CXXV, fig. 1 ; & *Synon. des espèces*, n.º 115, b). Cette espèce, que Vaillant semble avoir indiquée, est un champignon en forme de manelle, qui croit au nombre de deux ou trois, à surface couverte de poussière farineuse, d'abord de couleur gris-de-lin ou de cendres lavées, ensuite rougissant au centre, & c'est dans cet état, à ce qu'il paroît, que Vaillant l'a observé. Ses feuilletts d'abord de la couleur première du chapiteau, ne tardent pas à brunir, & deviennent enfin noirs comme de l'encre. La tige qui est blanche, brunit aussi ; elle est molleuse, avec des parois fibreuses. Les feuilletts hauts de deux à trois lignes, font presque tous d'égale longueur & hauteur.

Ce champignon, qu'on trouve dans les bosquets de Versailles, comme Vaillant le dit, donné aux animaux, ayant ses feuilletts noirs, les chiens le rejettent en vomissant & en paroissent incommodés, mais ils n'en meurent pas.

Il y a une variété de celui-ci qu'on trouve au même endroit, dont le chapiteau est profondément sillonné en côtes de melon.

V. *Les petits Œufs à la neige & à l'encre* (pl. CXXV, fig. 2, n.º 20, b, 1). Cette espèce, que Ray a fait connoître, c'est - à - dire, dont la phrase convient également à la seconde

espèce comme à celle-ci, a cela de remarquable, c'est que tandis que le dehors est d'un blanc de neige, le dedans, c'est-à-dire, les feuillets, sont de couleur noire. Ce champignon est d'un tissu frêle & tendre & très délicat ; en passant le doigt dessus, & lui ôtant sa fleur, sa couleur alors est gris-de-lin, ou d'un blanc teint un peu de brun. Ses feuillets noirs comme de l'encre, d'une substance frêle, & presque tous de même longueur, sont couverts d'une poussière féminale blanche. Ses tiges droites & cylindriques, sont creuses & également tendres.

Cette plante, qu'on trouve dans les avenues des jardins, & ordinairement sur quelque crotin de cheval, donnée aux animaux, à la dose de cinq ou six, ne leur fait aucun mal.

VI. *Les Œufs rayés à l'encre* (pl. CXXVI, fig. 1, 2 ; *Synon. n.º 55, a ; & 115, a, 2*). Cette espèce, que l'Ecluse, Sterbeek, Vaillant & Batsch ont fait connoître, est un champignon très-commun, qu'on trouve sur-tout dans les avenues formées d'arbres & fréquentées, comme les jardins & promenades publiques. Il vient de deux manières, tantôt seul ou solitaire, & tantôt au nombre de plusieurs, près les uns des autres, sans être sur le même pied cependant. Dans le premier cas & au nombre de deux ou trois, c'est celui qu'on trouve sous le n.º 55, a, dont Batsch sur-tout a donné une excellente figure qu'on voit ici, fig. 1 ; dans le second, c'est celui que Vaillant a donné, pag. 70, n.º 2. sous la phrase de *fungus nostras multiplex pediculo fistuloso*, * & qu'on voit ici, fig. 2. Ce champignon parvient à la hauteur de cinq à six pouces. Son chapiteau est d'un jaune roux, sale & brun, & rayé dans presque toute sa longueur par la saillie des feuillets. Il a d'abord la forme d'un petit œuf de poule qu'on auroit coupé transversalement par le milieu ; il n'a point de chair. Ses feuillets d'abord bruns, deviennent bientôt noirs comme de l'encre. La tige est blanche, cylindrique, creuse & de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire. C'est cette

* Cette phrase doit être ajoutée à la Synonymie, n.º 115, a, 2.

espèce qu'on appelle spécialement *pissechien*, & dont J. Bauhin, Sterbeeck & autres ont donné des figures, mais dont la meilleure de celui qui est folitaire, est celle de Baïsch qu'on voit ici.

Essayé sur les animaux, ce champignon, quoique noir, ne les incommode point. Quand ses effets seroient concrets, comme je le crois, il n'est pas à craindre qu'on en fasse usage, à raison de son défaut de substance pulpeuse; il n'est formé que de feuillets noirs recouverts d'une peau.

C'est ici qu'on doit rapporter ceux dont parle Vaillant, qui sont en forme d'œufs rayés & cendrés, dont il a fait mention dans sa classe des champignons à pédicule nu & creux, qui est la seconde.

F A M I L L E 80.

Les Encriers à pleurs ou Bouteilles à l'encre.

LES champignons de cette famille diffèrent de tous les précédens, non-seulement par leur forme d'abord ovate ou d'œuf plus ou moins allongé, par leur hauteur, par la promptitude avec laquelle ils croissent & se réduisent entièrement en liqueur noire, mais par la disposition où ils se trouvent d'être écailleux & colletés, ce qui n'appartient à aucun de ceux qui précèdent. D'ailleurs, ces champignons, avant leur état de noirceur ou de dissolution, ne sont nullement mal-faisans. Quoiqu'on en ait beaucoup multiplié les espèces, je crois qu'on peut les réduire à deux principales, qui sont le *Champignon typhoïde*, & la *Touffe argentine*.

I. *Le Champignon typhoïde* (*pl. CXXVII & CXXVIII; & Synon. des espèces, n.º 55, b, 1, 2*). Cette espèce, que Loëfel, Merret, Vaillant & Schaeffer ont fait amplement connoître, est un champignon très-remarquable par sa forme d'œuf, qui en s'allongeant prend celle à peu-près de la masse d'eau ou *typha*, d'où vient son nom spécifique de *typhoïde* que les botanistes lui ont donné, par sa surface sèche, finement écailleuse, & par les feuillets, qui de rougeâtres

qu'ils font d'abord, finiffent par devenir entièrement noirs. Cette espèce, dont les individus ne croiffent point en nombre, mais toujours itoiés, est sujette à varier sur-tout pour la couleur & la taille, car la forme & la manière d'être d'ailleurs font toujours les mêmes; & à raison de ces variations, on en a fait différentes espèces, qui ne font à la rigueur que la même, mais sous ces tons de couleur différens & qu'il seroit superflu de rapporter, voy. *Syn. n.º 55, b, 1*. On croit qu'on peut les réduire à deux principales, la variété violette ou lilas, & la variété blanche qui est la plus commune. La variété violette même, n'est qu'un effet du changement de couleur que les feuillets éprouvent, car dans l'origine elle est blanche, ainsi que presque toutes les autres.

(a) *Le Champignon typhoïde violet (pl. CXLVII, fig. 1, 2, & Synon. des esp. n.º 55, b, 2)*. Cette variété qu'on voit au cabinet du Roi, très-bien rendue, est un champignon qui s'éleve à la hauteur de cinq, six & même sept pouces, prenant exactement la forme d'un œuf un peu allongé, comme on le voit *fig. 2*, porté sur une tige droite & cylindrique, & couvert d'une surpeau d'un roux tendre, qui n'étant pas susceptible d'extension comme le reste de la plante, se découpe lorsque celle-ci se développe, en petites peaux fines qui forment de petites écailles. Cette surpeau reste ordinairement entière au sommet du chapiteau jusqu'à sa destruction, mais la couleur s'éclaircit ou change & devient violette ou lilas, *fig. 1*. Ce champignon est d'abord fixé à sa tige par une manière de voile très-léger qui, lorsque les bords du chapiteau s'en écartent, y reste attaché en forme de collet ou de ruban, comme on le voit aux deux figures. Le chapiteau a peu de chair, mais les feuillets font épais & bien nourris, d'abord blancs, ensuite rougeâtres, enfin noirs, entremêlés de quelques demi ou portions de feuillets taillés en biseau ou bec de hûte, tous de la même hauteur, très-pressés les uns contre les autres & d'une substance cassante, friable, un peu tendre & aqueuse comme le reste de l'intérieur de la plante. La tige cylindrique & droite,

d'abord garnie d'une moelle lanugineuse, se creuse à son centre, perd bientôt sa moelle, & finit par devenir fistuleuse. Cette tige qu'on détache du chapiteau sans le rompre, ainsi que les feuilletts, a trois ou quatre lignes de diamètre & monte en ligne très-droite. Toute la plante finit par se résoudre en liqueur noire d'une odeur un peu forte.

Cette plante se plaît aux endroits bas, aqueux; on la trouve à ce qu'il paroît dans toute l'Europe, sur-tout septentrionale. Elle a une saveur de champignon ordinaire. Donnée aux animaux dans son état de fraîcheur & lors que sa chair est encore blanche, elle n'incommode point; donnée lorsqu'elle commence à noircir, elle incommode sensiblement les animaux. Un chien auquel on en avoit donné, l'a rejetée une heure après en vomissant. On peut en faire usage sans risque avant sa maturité: je l'ai mangée en cet état, elle m'a paru même plus légère sur l'estomac que le champignon de couche.

(*b*) *Le Champignon Typhoïde blanc* (*pl. CXXVIII, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6; & Synon. des espèces, n.º 55, b, 1*). Cette variété, dont le plus grand nombre des botanistes a fait mention, ne diffère de la précédente que par sa couleur plus blanche; d'ailleurs elle s'élève à la même hauteur; sa surpeau est d'un gris roufflet & argenté, ainsi que ses écailles. Les *fig. 4, 5, 6* la représentent naissante avec la disposition de l'intérieur de la tige, *fig. 6*, dont le centre est traversé dans sa longueur & d'un bout à l'autre, par un corps fibreux & tendre qui en forme l'axe en manière de pivot, & qui est garni d'une substance lanugineuse, semblable à une bourre de soie ou première toile des cocons de vers à soie, qui ne tarde pas à se dissiper. On voit en même temps le corps presque bulbeux qui lui sert de base, & la disposition première des feuilletts encore couchés contre la tige. D'ailleurs, tout le reste est de même comme dans la précédente.

Cette variété, qu'on trouve dans les allées des jardins, comme sur le bord des eaux, est aussi bonne à manger &

aussi délicate que l'autre, lorsqu'elle est naissante; mais lorsque ses feuillets commencent à prendre une teinte rougeâtre, je ne conseille à personne d'en faire usage.

II. *La Touffe argentine* (pl. CXXIX, fig. 1, 2, 3; & Syn. n.º 104). Cette espèce, que Sterbeek a fait connoître, est un champignon qui croît en touffe au nombre d'une vingtaine & plus, réunis sur le même pied, & dont les tiges s'élèvent à la hauteur de cinq à six pouces. On l'appelle *taupière*, parce qu'elle soulève la terre en mottes comme une taupe. Cette plante n'a presque pas de chair, & varie de deux manières: tantôt elle a des écailles fines & grises, & très-serrées sur un fond blanc; c'est alors la variété que Battara a indiquée & figurée, pl. 26: tantôt elle est d'un blanc d'argent, c'est-à-dire, à surface luisante avec des écailles également grises; c'est celle que Sterbeek a décrite & fait représenter. L'une & l'autre se fondent en liqueur noire peu d'heures après qu'elles sont cueillies, sur-tout si elles sont tenues dans un endroit chaud & humide.

(a) *La Touffe argentine grise* (pl. CXXIX, fig. 1, 2). Cette variété croît en très-grande quantité & très-promptement. Ses têtes s'élèvent en forme de pilons & pousent verticalement; elles n'ont qu'une peau épaisse, qui recouvre les feuillets & qui est recouverte elle-même d'une surpeau rouilleuse ou grise, qui en se gerçant finement, forme une infinité de petites écailles qui ressemblent à des taches de rouille, & les font paroître finement tigrées; leur surface est sèche. Ces têtes en se fendant, dans le développement, ressemblent à des fleurs épanouies à plusieurs pétales, fig. 1. Les feuillets mêlés de quelques portions de feuillets, sont serrés, épais, de deux lignes de haut, & s'insèrent au chapiteau sans adhérer à la tige; ils sont blancs d'abord, prennent bientôt une teinte rouge-brune, & finissent par devenir noirs. Les tiges ne sont qu'adhérentes au sommet du chapiteau sans y être implantées, de manière qu'on peut les détacher sans le rompre; elles sont d'un blanc d'argent à

la partie qui étoit couverte par les feuillets, & fistuleuses dans presque toute leur longueur.

Ce champignon, qui croît dans les terres fumées, meubles & légères comme celles des jardins, est couvert de beaucoup de poussière féminale; il croît très-promptement & très-abondamment, sur-tout lorsque quelque substance animale mêlée à des écorces, comme le tan, favorise sa reproduction; il se multiplie même au point de bouleverser la terre d'un jardin. On en a vu un exemple dans un jardin d'une manufacture de cordes à boyau, au faubourg Saint-Marcel à Paris, où cette plante s'étoit multipliée au point d'empêcher la production de toute espèce de plante potagère. Ce champignon a une saveur assez agréable de champignon ordinaire. Il ne produit aucun accident aux animaux auxquels on les donne; & enfin, d'après mon conseil, je fais qu'on en a fait plusieurs fois usage, sans qu'il en ait résulté d'accident; mais on ne doit point attendre que ses feuillets aient bruni.

(b) La *Touffe argentine blanche* (pl. CXXXIX, fig. 3). Cette variété est remarquable par sa couleur argentée, luisante, mais qui n'a rien d'humide ou de glaireux à sa surface, qui est sèche & marquée de légères excavations & éminences en plusieurs endroits, & comme de taches grises, ainsi que les tiges. Ces têtes n'ont presque pas de chair; mais ses feuillets sont épais, bien nourris, passant bientôt de la couleur blanche à la couleur olivâtre, & enfin au noir d'encre: les tiges blanches, mais un peu tachetées, sont pleines d'une moelle spongieuse qui s'épuise bientôt; elles s'élèvent à la hauteur de cinq à six pouces.

Toute la plante, qu'on trouve au bois de Vincennes, ne tarde pas à monter, même étant cueillie, & à se résoudre entièrement en liqueur noire; on accélère cet effet, en la mettant dans l'eau tiède & dans un lieu chaud. Ce champignon est d'un poids considérable relativement à son volume; ce qu'on ne peut attribuer qu'à la quantité d'eau qu'il contient. Donné aux animaux, avant que ses feuillets brunissent, il ne leur

leur fait aucun mal, & je crois qu'alors il ne pourroit jamais incommoder les hommes ni les animaux.

FAMILLE 81.

Les Encriers secs ou Champignons de couche.

LES champignons de cette famille, qu'il est essentiel de bien connoître, ont cela de propre, de joindre à un chapeau charnu, résultant d'une chair blanche & ferme, taillé en calotte ou en oreiller & couvert d'une peau un peu épaisse & qu'on enlève aisément, une tige cylindrique & pleine, qui s'en détache facilement; d'avoir des feuillets de longueur inégale & bien rayonnés, inférés d'une manière très-régulière à un bord ou bande circulaire qui cerne la tige sans y adhérer, sans y toucher même, lesquels dans l'origine & le premier développement de la plante, sont couleur de veau fauve, ou de rose, ou de corail dans le plus grand nombre d'espèces, noir dans sa maturité & couverts d'abord d'un voile blanc qui se déchire pour l'ordinaire circulairement, & qui finit par rester attaché en manière d'anneau, de fraise ou de collet au haut de la tige. Si à ces marques, un champignon joint une forme régulière, des proportions de parties bien prises, une saveur & un parfum agréables, on peut être assuré que c'est un champignon de couche & de bonne qualité. Ces champignons diffèrent de ceux de la famille précédente, non-seulement par leur taille moins haute, par leur substance beaucoup plus charnue & plus ferme, & par leurs tiges toujours pleines, mais par la propriété qu'ils ont de ne point se résoudre en liqueur noire, séchant & restant sur pied sans se dissoudre. Ils diffèrent encore de ceux qui pourroient leur ressembler à quelques égards, par la disposition particulière de leurs parties & leur nature, ayant toujours une surface sèche, dans la plupart écailleuse, d'une couleur blanche qui n'est pas d'un blanc mat ou argentée, mais lavée d'une teinte de veau fauve ou vineuse, ou de roux tendre, ou

de chair. Ils n'ont point leur chapiteau couvert de quelque enveloppe, ni la base de leur tige ronde, molle, bulbeuse & d'une odeur forte; mais toutes leurs parties sont d'une saveur & d'un parfum très-agréables; ils croissent principalement en automne, soit dans les lieux découverts, comme les prés ou les friches où les animaux, sur-tout les chevaux, pâturent & où se trouvent les meilleures espèces, soit dans les bois.

On les nomme vulgairement *champignons* & *champignons de couche*, sur-tout à Paris. parce que c'est sur des couches de fumier de cheval qu'on les fait croître artificiellement. On les appelle encore assez généralement *potirons* ou plutôt *pâturons*, parce que c'est dans les pâtures que les meilleurs & les plus savoureux prennent naissance; *champignons du fumier*, parce qu'on croit généralement que le fumier ou le crotin des animaux est nécessaire à leur production; enfin dans quelques cantons on les désigne par le terme de *camparols* ou *des champs*, & par celui d'*emvinassas*, comme pour dire *emvinés*, à cause de la couleur rouge ou de vin, dont leur surface est en général un peu teinte, sur-tout les feuilletés de la plupart des espèces qui sont entièrement de cette couleur, & qui semblent la communiquer au reste de la plante.

On en distingue cinq espèces en France, le *Champignon de couche franc*, le *Champignon de cave*, le *Champignon de couche marron*, la *Boule de neige* ou *Champignon des bruyères*, le *Pâturon blanc*, & le *Champignon de couche bâtard*.

1. Le *Champignon de couche franc* (pl. CXXX, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10; & *Synon. des espèces*, n.º 4, a, 1). Cette espèce, dont tous les botanistes ont fait mention, c'est-à-dire, le champignon proprement dit, ou *champignon* par excellence, ainsi nommé probablement par métaphore, comme pour dire, *pignon des champs*, à cause de sa forme un peu ovale & arrondie, de sa chair blanche, ferme & de ses bonnes qualités semblables en quelque sorte à celles du fruit de la pomme de pin qu'on appelle

pignons doux, est un champignon de forme en général très-régulière, c'est-à-dire, dont la hauteur est égale à l'étendue du chapiteau, avec une tige centrale, cylindrique & droite. Ce champignon, auquel la culture & le fumier donnent sans doute plus de chair & de corps, comme on le voit sur celui qui est élevé sur couche, & qui est comme boursoufflé de substance, *fig. 3, 8, 9, 10 & 11*, est un peu moins nourri & d'une forme plus régulière, lorsqu'il vient naturellement sur la pelouse & dans les prés, comme ceux des *fig. 1, 2, 4, 5, 6, & 7*; il s'élève ordinairement à la hauteur de deux, trois & quatre pouces. Il sort de terre tout arrondi & bombé, *fig. 4, 8, 9*; alors ses feuillets sont un peu ployés & couverts d'un voile qui tient les bords du chapiteau attachés à la tige, *fig. 8*; c'est ce voile découpé circulairement & resté au haut de la tige, qui forme ce qu'on appelle ensuite le *collet* du champignon, *fig. 6, 7*. Dans ce premier état de la plante, c'est-à-dire, naissante, *fig. 4, 8, 9*, ce champignon est plus blanc, a la surface unie, ses feuillets couleur de chair ou rose, sa substance plus ferme. A mesure qu'il se développe, sa peau ou la pellicule extérieure se découpe en petites écailles beaucoup plus marquées & plus sèches, lorsqu'il est exposé au soleil, *fig. 2, 5, 6, 7*, que lorsqu'il vient à l'ombre ou sur quelque couche qui y est en général moins exposée. Cette surpeau est d'une couleur de marron ou lilas plus ou moins clair, ou foncé, suivant son âge & son exposition, répandue sur toute la surface du champignon, mais dont on voit que le fond est blanc. Dans cet état, le voile est effacé, une partie a resté sur les bords, l'autre a formé le collet, *fig. 6, 7*; les feuillets sont droits & couleur de rose ou de corail, dont l'éclat est relevé par le blanc des vestiges du voile qui les environne, & du haut de la tige; alors son parfum suave est dans toute sa force. Si on le coupe perpendiculairement, comme on le voit *fig. 11*, sa chair blanche offre au premier coup-d'œil une continuité de substance égale depuis le bas de la tige jusqu'au sommet; mais cette continuité n'est

qu'apparente; car il n'y a à la rigueur qu'une contiguité de pulpe, *fig. 11, A*, qui permet de séparer net & sans rupture des parties, la tige du chapiteau, *fig 8*, & laisse voir alors un fond circulaire où les feuilletés bien rayonnés, sont tous implantés à une bordure ou bourlet, à égale distance.

Ces feuilletés sont fins, tendres, délicats, pressés les uns contre les autres, & entremêlés de portions de feuilletés de distance en distance, taillées en bec de flûte. Ils sont si adhérens au chapiteau, qu'il n'est pas possible de les en détacher sans les rompre, & quoique la couleur en soit différente, ils paroissent ne former qu'une seule substance. Lorsque le champignon est dans son dernier développement, il s'étale au point de former une surface horizontale presque plate, *fig. 1*, alors les écailles sont beaucoup plus rembrunies, ainsi que les feuilletés qui finissent par devenir noirs.

La tige est composée d'une substance moelleuse & fibreuse, dont les fibres sont longitudinales, & qui est presque aussi ferme que celle du chapiteau.

Toute la surface, tant celle du chapiteau que celle de la tige, est recouverte de cette peau légèrement teinte en rouge ou lilas, dont on a parlé; cette peau est épaisse & se laisse enlever facilement; toutes les parties de la plante exhalent une odeur très-suave, & sont d'une saveur agréable qui la font rechercher des hommes & des animaux. Cette plante reste long-temps sur pied sans se détruire ou se corrompre; sa durée ordinaire est de dix à douze jours, quelquefois plus. On voit quelques figures de ce champignon chez les auteurs: celles qu'en ont données Lobel, Dodonée & Chabré, sont assez bonnes; mais la plus exacte est celle qu'en a donnée Tournefort dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, *an. 1707*. Celle qu'en a donnée Schaeffer, *tab. 33*, est inférieure à celles-ci.

Cette plante passe avec raison chez tous les peuples pour un champignon de bonne qualité, ce que les anciens avoient également reconnu, comme le passage d'Horace, *Natura*

pratenfibus optima fungis, le prouve. Voilà pourquoi on a cherché à perfectionner les moyens de la multiplier, & on en est venu à bout au moyen de l'art qu'on possède aujourd'hui de former à volonté une couche à champignons. Avant d'en parler, voici les différentes manières d'apprêter la plante.

Manières d'apprêter le Champignon de couche.

L'EXPÉRIENCE ayant appris que l'eau & les corps gras ou huileux étoient les substances les plus propres à la cuisson des champignons en général, presque toutes les manières de les apprêter se réduisent à deux principales, dont l'une consiste à les faire cuire tout uniment dans l'huile ou le beurre avec l'assaisonnement convenable, & l'autre d'abord dans l'eau, & à les fricasser ensuite dans le bouillon gras ou dans l'huile, ou le beurre; l'une & l'autre ont besoin pour assaisonnement, de sel, de poivre, &c. & flattent plus ou moins le goût.

Champignons sur le gril, au beurre ou à l'huile. La manière la plus simple, celle qui exige le moins d'apprêt, & qui est peut-être la meilleure, consiste à éplucher les champignons, c'est-à-dire, à leur enlever leur peau, lorsqu'ils sont un peu grands, à leur ôter leur tige, & à les mettre cuire renversés sur le gril avec un morceau de beurre, de poivre & de sel; c'est l'affaire d'une demi-heure au plus de bon feu.

A la bourgeoise ou aux fines herbes. Cette manière ne diffère de la précédente, qu'en ce qu'après avoir épluché les champignons, on les place dans une tourtière ou sur le plat, ou sur le gril, & qu'on y ajoute du persil, de la ciboule, de l'échalotte hachés menus, de la chapelure de pain si l'on veut, ainsi que les tiges hachées, qu'on met ensemble dans le creux du champignon avec un peu de beurre, de poivre, de sel, &c. & qu'on couvre d'un couvercle ou four de campagne avec un peu de braise ou de cendres chaudes dessus. Cette manière est préférable à la première, parce qu'ayant

le feu dessous & dessus, ils cuisent mieux & plus également.

A la brigoule ou à la provençale. Cette manière ne diffère des précédentes, qu'en ce qu'au lieu de beurre, on emploie l'huile d'olive sur-tout, & qu'on ajoute de l'ail; d'ailleurs on les fait cuire de même, soit sur le gril, soit dans une tourtière, soit sur la léchefrite, &c. Voilà les méthodes usitées dans les campagnes.

A l'italienne. Cette manière ne diffère de la précédente, qu'en ce qu'au lieu de beurre ou d'huile seulement, on emploie l'un & l'autre. On remplit leur cavité d'une pâte faite avec le persil, l'ail, la mie ou la chapelure de pain, le poivre, le sel & le beurre, & on les arrose d'huile. On les met ensuite sur le plat, & on les couvre du four de campagne, avec feu dessus & dessous. Cette manière est encore très-bonne; elle exige au moins une heure de cuisson.

Tourte aux champignons. La tourte aux champignons est peut-être de toutes les manières de ce premier genre, celle qui flatte le plus le goût & la vue des amateurs. Pour la faire, on commence par couper du beurre par tranches dont on couvre le fond d'une tourtière; sur ce beurre on met une couche de mie de pain bien fine, & sur cette mie de pain une autre couche de champignons dont on a ôté la peau & les tiges; on couvre ces champignons de beurre coupé encore par tranches, on ajoute du poivre, du sel & de fines herbes, comme persil, &c., & de la mie de pain, dont on fait une autre couche un peu épaisse, sur laquelle on fait un second lit de champignons semblable au premier, & qu'on recouvre encore de beurre, de mie de pain, de fines herbes, &c. On fait jusqu'à trois couches ou lits de champignons, placés alternativement entre ceux de beurre & de mie de pain, &c., de manière que les champignons soient placés immédiatement sur un lit de mie de pain & sous une couche de beurre, & que le tout soit recouvert d'une couche de mie de pain très-épaisse, de l'épaisseur du doigt environ. On couvre la tourtière de son couvercle ou four de campagne, on met le feu dessus & dessous, & on fait

cuire ; c'est l'affaire d'une heure. La tourte cuite , on la sert dans la tourtière. Cette manière est principalement usitée dans le Bourbonnois.

En fricassée de poulets. Après avoir épluché & coupé les champignons s'ils sont trop grands , on les lave à l'eau froide & on les passe à l'eau bouillante ; ce qu'on appelle *blanchir* , en terme de cuisine ; cela les ramollit un peu , & leur ôte une partie de leur parfum , trop fort ou trop âcre pour certaines personnes. Pour leur donner de la fermeté , on les remet dans l'eau froide & on les essuie bien , après quoi on a un morceau de beurre fin qu'on fait fondre dans une casserole sur le feu ; on y ajoute les champignons qu'on mêle bien avec le beurre pour qu'ils s'en imbibent , ce qu'on appelle *faire revenir* , en terme de cuisine. Les uns alors (& ce n'est point la meilleure méthode ou la plus saine) , dans la vue de les lier , y ajoutent une pincée de farine qu'ils font cuire avec les champignons , après quoi ils les mouillent soit avec de l'eau tiède , soit avec du bouillon du pot. D'autres les font cuire de même , mais sans addition de farine & en les assaisonnant tout simplement avec le persil , le poivre , le sel , & quelquefois une pincée des quatre épices. Lorsqu'on doit en retirer le persil , on le met en bouquet. Quand ils sont cuits , on fait , en les retirant tout bouillans & hors du feu , une liaison avec des jaunes d'œufs délayés dans l'eau ou bien avec de la crème , & on les sert. La sauce alors est rarement blanche ; pour la blanchir , on ajoute à la liaison une ou deux tranches de citron sans écorce. C'est la manière la plus usitée à Paris.

Croûte aux champignons. La croûte aux champignons ne diffère de la manière précédente , que par l'addition d'une croûte de pain chapelé & vidé de sa mie sans être rotie , ou bien roussie au feu & imbibée de beurre , sur laquelle on verse les champignons fricassés & prêts à être servis.

Œufs aux champignons. Pour les préparer , il suffit , lorsqu'ils sont suffisamment cuits , comme on vient de l'indiquer , de les passer à travers une étamine pour en extraire le jus

qu'on bat avec des œufs (sur une chopine de jus , il faut cinq œufs , dont on a ôté deux blancs) ; on passe de nouveau à l'étamine , & on les fait prendre au bain marie dans de petits pots. Pour les préparer au maigre , en place de bouillon , lorsqu'on les fait cuire , on y met du lait , & on observe les proportions indiquées.

Champignons en matelotte. Cette manière consiste à achever de cuire les champignons déjà passés ou revenus dans le beurre , dans la sauce d'une matelotte , manière qui se rapproche le plus de celle des anciens , qui les faisoient cuire dans l'huile & le vin.

Telles sont les principales manières d'apprêter cette espèce qu'on trouve en tout temps à Paris , & qu'on fait entrer dans presque tous les ragouts , principalement dans les matelottes , les salnis , les gibelottes & les tourtes à la viande. On préfère pour l'usage , le champignon tout petit. Quelque innocens que soient en général ses effets sur le corps animal , car une expérience longue & journalière ne laisse aucun doute à cet égard , on ne peut se dissimuler qu'il ne convient pas à tous les estomacs , qu'il altère , échauffe même un peu , & qu'il peut nuire par la quantité , causer des indigestions , ou les troubler d'une manière sensible , sur-tout lorsqu'il n'est pas bien choisi ou que ses feuillettes ont commencé à prendre une teinte brune. Dans cet état , il peut déranger un peu l'estomac , causer même le dévoitement & de légères coliques ; mais je ne connois aucune observation exacte qui prouve que ses effets aient jamais été plus loin.* On observe encore qu'il a une vertu légèrement aphrodisiaque. Lorsqu'il pèse un peu sur l'estomac , ou qu'il

* Ayant été à portée , il y a quelques années , d'en vérifier une sur les lieux , consignée dans le journal de Médecine , & qui tendoit à persuader que le champignon de couche peut causer des accidens funestes , je me suis convaincu que le zèle de l'auteur pour le bien public l'avoit porté trop loin , & n'avoit pas été assez éclairé. L'abus qu'on fait du nom de *champignon de couche* , donné indistinctement à différentes espèces qui peuvent croître dans les jardins , ayant été la seule cause de l'erreur.

occasionne des rapports, j'ai éprouvé qu'un filet d'eau-de-vie sur un verre d'eau, étoit un moyen efficace d'en faciliter la digestion. Lorsque ses feuillets brunissent, il faut le rejeter.

Analyse chimique du Champignon de couche.

Il résulte d'un examen chimique de ce champignon, fait par M. Parmentier & inséré dans le Journal de Physique, année 1774, que cette espèce contient les sept huitièmes de son poids d'eau; que sa substance devient plus ferme & moins odorante par la macération dans le vinaigre distillé, lequel en est à peine coloré; que dépouillée de l'eau de la végétation, c'est-à-dire, entièrement desséchée & réduite au huitième de son poids, huit parties d'esprit-de-vin rectifié en tirent une légère teinture qui, mêlée avec l'eau, la blanchit faiblement, & qui étant évaporée jusqu'à siccité, laisse une matière résineuse qui n'a aucune saveur âcre ou mordicante; que la dissolution du vitriol de mars mêlé à sa substance sèche & réduite en poudre, ou à la décoction de la même substance, n'éprouve aucun changement de couleur. Il en résulte encore qu'une livre de ces champignons frais mis au bain-marie, sans addition d'eau, donne par la distillation dix onces d'une liqueur transparente, sans couleur, qui a une forte odeur de champignon, mais qui est insipide; laquelle mêlée à la dose de demi-once à deux gros de sirop de violette, paroît tourner à la couleur verte; que quelques gouttes d'acide versées sur la même liqueur diminuent sensiblement son odeur, qui paroît augmenter par l'addition de l'alkali fixe; enfin, que cette même liqueur abandonnée à l'air libre, perd bientôt de son odeur & de sa transparence, & qu'en moins de huit jours il s'en sépare de petits filons ou filumens, semblables à ceux qu'on observe dans la plupart des eaux distillées des plantes viscérales.

Le même chimiste nous apprend que, par la distillation à feu nu du résidu de la distillation au bain-marie, on obtient d'abord une liqueur un peu colorée, ensuite une liqueur plus foncée; enfin, en poussant le feu, une troisième plus

épaisse & plus colorée que les deux premières : que la première est un phlegme qui ne verdit point le sirop violet, & ne rougit pas la teinture de tournesol ; que la deuxième est de nature alcaline, & la troisième est un sel ammoniacal surchargé d'alkali volatil, avec un peu d'huile empirumatique, qui a l'odeur de celle de corne de cerf ; enfin, que le résidu charbonneux qu'on trouve au fond de la cornue qui est du poids d'un gros & demi, donne six grains de cendre âcre & caustique, dont on retire, par la lessive à l'eau distillée bouillante, cinq grains d'alkali fixe.

De la comparaison de ces produits avec ceux qu'on tire d'une autre espèce de champignon de mauvaise qualité, & qui sont les mêmes, l'auteur conclut avec raison qu'il est impossible de distinguer par l'analyse chimique, les espèces de bonne qualité des mauvaises.

Je crois qu'on peut considérer celle-ci comme la chair spongieuse ou végétale fortement imprégnée d'eau & d'une huile essentielle volatile très-pénétrante qui l'aromatise puissamment, quelquefois difficile à vaincre par l'action des sucs digestifs, & de la présence de laquelle dépendent ses qualités chaudes, aphrodisiaques, mais d'ailleurs nullement nuisible à l'homme ni aux animaux.

Couche à Champignons.

On se procure cette espèce en tout temps, artificiellement, à Paris, au moyen des couches qu'on y fait. Cet art qu'on regarde avec raison comme le chef-d'œuvre du jardinier, a mérité l'attention des plus grands naturalistes, entr'autres de Tournefort, qui en a fait l'objet d'un mémoire particulier consigné parmi ceux de l'Académie des Sciences, *année 1707*. Tournefort s'est borné à rapporter la pratique usitée parmi les jardiniers, en y ajoutant quelques remarques relatives à la faculté qu'on attribue au fumier de cheval de les reproduire.

Il n'y a presque point de jardinier à Paris qui n'entreprenne de former une couche à champignons. Mais cette entreprise

resemble à un vrai jeu de loterie : tantôt ils réussissent, & tantôt ils en font pour leurs maîtres; ce qui prouve que jusqu'à présent, ils n'ont été dirigés en général que par routine. Cependant, il y en a qui sont certainement plus heureux que d'autres; mais sans pouvoir rendre raison de leurs succès, & objectant toujours leur expérience. * Cet art néanmoins tient à quelques principes qui paroissent certains, & qu'il est possible d'établir. Mais avant tout, voici en même temps

* Voici la manière usitée parmi les jardiniers, tirée de l'ouvrage des sieurs Andrieux & Vilmorin, marchands grainiers à Paris, & qui passe pour une des meilleures : on la rapporte sans y rien changer.

Méthode des sieurs ANDRIEUX & VILMORIN, Marchands grainiers à Paris.

» IL y a deux manières de faire venir le champignon, l'une sur *couche*,
 » l'autre sur la *meule*. La couche n'exige pas tant de précautions que la meule
 » pour la préparation du fumier.

Couche à Champignons.

» Au mois de décembre, dans un terrain sec & sablonneux, faites une
 » tranchée ou fossé, de longueur à volonté, large de deux pieds, profonde
 » de six pouces, bordée des terres de la fouille. Si le terrain est sec & humide,
 » faites la tranchée plus profonde, & remplissez l'excédant de six pouces
 » de profondeur, d'un lit de plâtre ou de pierres les, recouvert d'un peu
 » de terre & de sable. Faites-y une couche de fumier couvert avec beaucoup
 » de crin qui ne soit pas trop gras. On préfère celui des chevaux qui ne
 » mangent point de son. On la dressé bien, on la foule aux pieds, on
 » l'éleve en dos de hauret, à la hauteur de deux pieds. On la couvre
 » d'environ un pouce de terre mêlée de sable & de terreau, si elle est
 » compacte. Au commencement d'avril, on la couvre de deux pouces de
 » grande litière secouée; à la fin de mai, elle doit commencer à produire :
 » tous les deux jours on ôte la litière pour cueillir les champignons, on
 » la recouvre aussitôt, & on l'arrose légèrement, si le temps est sec.

Meule.

» PRÈS du lieu où doit être faite la meule, on met en tas du fumier
 » de cheval avec du crotin, hors de la portée des volailles & autres animaux
 » qui pourroient le gratter, &c.
 » On lui laisse jeter son grand feu pendant trente ou quarante jours,
 » & pendant trois semaines ou un mois si le fumier est par petits tas.

quelques observations de faits qui peuvent conduire à ces principes.

Si l'on suspend à quelques pouces d'une glace ou d'une surface quelconque bien unie & horizontale, le champignon

» On trace au cordeau une longueur à volonté sur trois pieds de terre,
 » dans un lieu mais sans humidité, qui soit un peu ombragé pendant l'été,
 » bien exposé pendant les autres saisons. Le terrain choisi, on le couvre
 » de huit ou dix pouces de plâtre ou pierresailles, & de quelques pouces
 » de sable; c'est le premier lit de la meule. Mantez le fumier par en
 » dessus le foin & les longues pailles. Dressez avec le fumier court & le
 » crottin, votre meule, comme une couche ordinaire, haute d'un pied
 » sur trois de large. Mantez-la amplement.

» Quatre ou cinq jours après, dévantez la meule pour arrêter la trop grande
 » chaleur du fumier. Remantez-le, & tenez-en environ un tiers du plus long,
 » remplacez-le avec autant de fumier neuf le plus court possible. A ce ce
 » tiers de fumier neuf & les deux autres de fumier remanié, refaites la
 » meule de deux pieds de largeur sur quinze pouces de hauteur. Etantez,
 » remantez le tiers de fumier qu'on avoit refait. Si en remantant la meule,
 » on chévoit une trop grande chaleur, on la étabiroit au point où elle
 » étoit, & quelques jours après, on la remanteroit encore.

» Six jours après que la meule aura été refaite & fixée, faites avec la
 » main, tout le long de ses flancs à six ou huit pouces au-dessus du sol,
 » un rang de trous distants d'environ un pied l'un de l'autre. Mettez dans
 » chaque trou, du fumier à fleur, & non trop enfoncé, un morceau de
 » trois à quatre pouces de blanc de champignon; remettez par dessus
 » environ un tiers du fumier qui a resté en le remantant, & dressez le
 » sommet en dos de bahut.

» Deux jours après, battez avec une pelle tout le pourtour de la meule,
 » pour malloquer & incorporer le blanc avec le fumier. Arrachez toutes les
 » pailles qui débordent. Couvrez toute la surface de la meule d'un pouce
 » de bonne terre meuble ou amoullie avec du sable & du terrain, & jetez
 » par dessus trois pouces de grand fumier neuf, mais légèrement sur le
 » sommet.

» Huit jours après, ajoutez encore a tout de fumier neuf avec la même
 » attention, & couvrez la meule de lièrre.

» Huit jours après, découvrez-la tout-à-fait, nettoyez-en bien toute la
 » superficie, secouez le fumier des couvertures, & avec la paille la plus
 » longue de la lièrre, refaites une légère couverture d'environ un doigt
 » d'épaisseur; c'est ce qu'on appelle la *chemise*. Jetez par-dessus envi on
 » trois pouces d'épaisseur de fumier neuf qui aura resté en ta pendant
 » huit jours; mettez encore par dessus le reste du fumier remanié, &
 » toujours avec l'attention de ne pas trop charger le dos de la meule.

» Quinze jours après, découvrez-la jusqu'à la chemise; regardez dessous

de couche approchant de la maturité, c'est-à-dire, lorsque ses feuillets couleur de rose commencent à prendre une teinte brune, & qu'il soit placé de manière que ses feuillets soient du côté de la glace, on ne tarde pas à la voir à sept ou huit pouces d'étendue, couverte & comme saupoudrée d'une poussière blanchâtre, qui examinée à la loupe, offre un amas de graines rondes, collées sur cette surface. En examinant ce phénomène de près, on voit que cette poussière est lancée des feuillets par une projection subite, c'est-à-dire, par une sorte d'explosion qui se fait par intervalles & à différentes reprises, de manière que la glace finit par en être toute couverte, à environ un pied & plus de distance du centre formé par le champignon. Ces semences sont liées entr'elles par une mucoité blanche, luisante, formant une sorte d'empâtement de même couleur, enfin un seul corps blanc auquel on donne le nom de *blanc de champignon*.

Lorsque cet empâtement, qui paroît résister au plus grand

» si le champignon se forme; remarquez les places où il en paroît, avec
» de petites baguettes, & remettez les couvertures.

» Quatre ou cinq jours après, visitez les places sans découvrir la meule,
» cueillez les champignons s'il y en a de bons, faites-en de même
» quatre ou cinq jours après. Lorsque la meule paroît disposée à produire
» par-tout également, cueillez les champignons tous les trois jours, en
» hyver tous les cinq jours, ayant soin de recouvrir la meule aussitôt après.
» En été & dans les temps fecs, mouillez légèrement après les avoir
» cueillis; en hyver, ajoutez les couvertures suivant les degrés de froid.

» Souvent toute la vigilance du jardinier est insuffisante pour préserver
» une meule en plein air des risques qu'elle court, des orages, des pluies,
» de la secheresse, du froid, du chaud. Voilà pourquoi il vaut mieux
» l'établir dans une serre ou autres bâtimens couverts. Elle exige les mêmes
» soins, mais elle y court moins de danger. Elle est encore beaucoup
» mieux dans une cave, où on la prepare de même; mais lorsqu'elle est
» gottée de terre, comme nous l'avons dit, elle n'a besoin ni de chemise,
» ni d'autres couvertures, ni d'aucun soin, pourvu que les portes & les
» soupiraux soient si bien fermés, que l'air ne puisse y pénétrer.

On voit combien cette méthode est longue, embarrassante. On peut en abrégé le travail, en préparant le fumier d'avance, il est inutile de former une tranchée, un fossé. Une couche réussit également sans creuser la terre, sans lui faire un lit particulier.

froid, comme à un très-grand degré de chaleur sans s'altérer; en frais & exposé à l'air, c'est comme un émail blanc & luisant, sur lequel l'eau ne fait que glisser sans le dissoudre. Lorsqu'il est retterré dans la terre, il offre une substance qui a de la consistance & d'une blancheur éclatante, que le brun de la terre fait ressortir. Lorsque ce blanc se forme sur le fumier, il offre à peu - près les mêmes phénomènes que dessus ou dessous la terre; mais il paroît plus léger & moins mat; il offre à la loupe un amas de fibres blanches très - serrées & disposées en tout sens; c'est dans cet état qu'on le vend à Paris, sous le nom de *blanc de champignon*. Dans l'un & l'autre cas, il n'a qu'une foible odeur de champignon.

Si par accident, par l'effet de la nature ou de l'art, ce blanc de champignon vient à fermenter, alors il s'échauffe, change de couleur, rougit légèrement, prend une odeur plus décidée de champignon, jette des filons de tous cotés, qui sont les premiers linéamens de la plante (*voyez planche CXXXVI*), & finit, si les circonstances le permettent, par produire des champignons, qui ne sont guere plus gros dans l'origine que de petites têtes d'épingle. Cet état de travail ou de fermentation dure ordinairement de quinze à vingt jours, au bout desquels le champignon commence à paroître comme on l'a dit, & au bout de quatre à cinq jours, il est bon à cueillir.

Voilà les premiers phénomènes que la nature présente. Il semble qu'on est en droit déjà d'en conclure que la poudre projetée dont on a parlé, n'est autre chose qu'une poussière féminale sortie des feuilletés, qu'on peut regarder comme le réceptacle de cette graine, & la mucoité qui la lie, comme un moyen de réunion, de soutien, & de conservation que la nature lui a ménagé. On peut encore en conclure qu'une sorte de fermentation ou de travail est aussi nécessaire à la reproduction de ce champignon, que la présence de ses semences: d'où il suit que, pour que la reproduction ait lieu, ces deux premières conditions sont de rigueur, & que lorsqu'on veut imiter la nature, tout l'art consiste à faire arriver

Le blanc de champignon, d'abord à cet état de travail ou de fermentation, qui est le prélude de l'éruption de la plante, & enfin à celui de la pousse.

Pour y arriver, d'autres conditions sont également nécessaires; il faut 1.^o la qualité requise du blanc; 2.^o celle du corps qui lui sert de matrice, c'est-à-dire, celle de la terre ou du fumier; 3.^o la température de l'air convenable; 4.^o enfin la présence de l'humidité, sans laquelle il est impossible d'obtenir des champignons. On pourroit y ajouter la circonstance de la saison; mais l'expérience a prouvé que le champignon dont on parle peut naître en tout temps, & que lorsque le concours de ces circonstances favorables existe, il est bien plus difficile d'empêcher la reproduction de ces plantes, qu'on voit pulluler de toutes parts, que de l'obtenir. Elles méritent un examen particulier.

Le blanc de champignon, pour être de bonne qualité, doit être d'un blanc net, sec, lorsqu'on l'achette (on en trouve en tout temps à Paris, & il se conserve des années sans s'altérer); il doit avoir une odeur de champignon; mais s'il est grisâtre, rougeâtre, noirâtre, s'il sent le moisi, s'il a séjourné trop de temps dans un lieu humide, il ne réussira pas; il doit être rejeté.

Qualité nécessaire du blanc de Champignon.

La qualité du corps ou de la matière propre à favoriser le développement des champignons, est presque aussi nécessaire à leur formation que celle du corps même qui les produit. L'observation apprend que toutes les fois que les débris des substances végétales ou des végétaux en destruction se trouvent mêlés à des substances animales, qu'il y a sur-tout mélange intime & division de leurs parties, ce mélange est le plus propre à favoriser la reproduction de ces plantes. Ainsi, le tan, par exemple, qui est un mélange d'écorces d'arbres & de substances animales, la terre d'un pâturage où il y a de la fiente, du crotin, de l'urine des animaux, des racines pourries, seront en général les corps les plus propres à favoriser leur reproduction. Le fumier qui réunit ces conditions, est encore le plus propre à produire cet effet. Parmi

Qualité nécessaire de la terre ou du fumier.

ces fumiers, celui de cheval ou de mulct paîlé avec raison pour le meilleur. Sa qualité a paru même toujours si essentielle, que les jardiniers font dépendre presque tout le succès d'une couche de la préparation de cette substance, & lui attribuent jusqu'à la faculté de *produire naturellement le champignon*; ce que Marchand & Tournefort n'ont pas été éloignés de croire. On voit même que la manière de disposer la couche, suivant M. M. Andrieux & Vilmozin, suppose cette faculté, puisque d'après leurs principes, on la prépare sans blanc de champignon. Cependant, quelque répandue que soit cette opinion, il est permis de douter de cette faculté du fumier. On pourroit objecter, 1.^o que ce n'est pas-là la marche ordinaire de la nature dans la reproduction des plantes, & que ce seroit une chose bien extraordinaire qu'elle s'en fût écartée pour les champignons; 2.^o que si cela étoit, par-tout où il y auroit du fumier de cheval, on trouveroit des champignons; ce qui n'est pas d'observation constante; 3.^o enfin qu'en n'auroit pas besoin de blanc de champignon pour former une couche artificielle; ce qui est un peu contraire à l'expérience qui prouve que, pour réussir, on est presque toujours obligé d'avoir recours au blanc de champignon, qu'on a considéré comme la graine ou premier élément de ces plantes. Mais, comme on ne peut nier en même temps, que ce blanc ne se trouve formé quelquefois naturellement dans le fumier de cheval, il est alors naturel de croire ou que les semences de ces plantes y ont été portées par le vent ou par une circonstance fortuite quelconque, ou que ces semences broûtées avec l'herbe, le fourrage ou le foin, sur lequel elles étoient déposées dans les pâturages, sortent du corps de l'animal avec ses excréments, sans être altérées, c'est-à-dire, sans avoir perdu la faculté de reproduire la plante; ce qui s'accorde non-seulement avec les observations qu'on a sur la reproduction des graines de champignon, mais sur celles d'autres plantes, qui ne laissent pas que de germer, quoiqu'elles aient passé dans le corps d'un animal. Mais le fumier de cheval étant par sa nature un des plus propres à servir de matrice à celles des

champignons

champignons & à favoriser leur développement toutes les fois que les circonstances dont on a parlé existent (ce qui peut arriver fréquemment), le blanc de champignon pourra se trouver formé naturellement dans le fumier, & donner naissance à la plante.

Mais la présence de ce fumier ne suffit pas ; il faut encore que cette matière ait jeté, comme on dit, son feu & soit divisée. On doit donc donner une sorte de préparation au fumier qu'on y destine ; pour cela, on le met en tas de deux ou trois pieds de haut ; on le remue tous les deux jours en l'émiétant : il faut qu'il ne soit ni trop chaud, ni trop sec, ni trop humide. Trois semaines environ suffisent pour sa préparation, & il y a un point pour la préparation du fumier en général que tout le monde connoît, & qui est propre à fumer tout.

Le degré de chaleur le plus propre à la reproduction des champignons, est depuis le 16 ou 17.^e degré du thermomètre de Réaumur, jusqu'au 21 ou 22.^e. En général, en-deçà ou au-delà de ces termes, on n'obtient rien. Le degré de température dans l'air est indifférent pour une couche artificielle, où l'on peut concentrer la chaleur à volonté ; mais dans l'état ordinaire des choses, le champignon poussé à une température d'air depuis 12 jusqu'à 20 ou 21 degrés. On conçoit de combien peu de rigueur toutes ces mesures sont, à raison de la position des lieux, de l'ombre, du soleil, de la circonstance du jour, de la nuit, qui sont varier ces degrés. Il suffit de savoir que la température ordinaire & convenable dans l'air, est celle qui se trouve entre les termes indiqués ; & que la plus propre à cet effet est celle de 17 à 18 degrés.

Température
de l'air néces-
saire.

Toutes ces conditions ne suffiroient pas pour la reproduction des champignons, si la quatrième, qui est la plus essentielle, n'existoit pas ; c'est - à - dire, l'humidité convenable. L'eau est si nécessaire à la production des champignons, que toutes les fois que les saisons ne sont pas pluvieuses, c'est en vain qu'on en cherche. C'est encore une des principales causes qui font manquer les couches, lorsque l'art n'y supplée pas.

Humidité
nécessaire.

Mais, dans la production artificielle de ces plantes, un excès d'humidité leur est aussi nuisible, en disposant tout à la putréfaction, qu'un degré convenable est nécessaire. Ainsi, il faut qu'une couche soit humectée sans être noyée; mais en général, il y a moins d'inconvénient à l'humecter beaucoup que pas assez, & plus l'eau est divisée, pénétrante, plus elle est propre à faire pousser le champignon.

Ces principes posés: pour avoir des champignons, on choisit l'endroit qu'on destine à la couche. Tout terrain est bon pour cela, pourvu qu'on ne la forme pas sur une pierre froide ou sur une terre trop humide. On préfère dans les pays froids, un endroit exposé au levant ou au midi, & garanti du côté du nord. On met du fumier de cheval préparé de quoi faire une couche de deux pieds de hauteur, en forme de cône ou de dos d'âne, sur une largeur ou base de deux pieds & demi. Le plâtras, la pierre à chaux, qu'on dit de mettre pour former le lit de la couche, n'ont été conseillés que pour obvier aux vices du sol, & deviennent inutiles dans les terrains ordinaires. Lorsque le fumier qu'on a mis n'a plus qu'une légère tiédeur, ce qui est ordinairement l'affaire de sept à huit jours, on le larde à un pied de distance & en échiquier, de morceaux de blanc de champignon, longs d'un demi-pied, & larges à peu-près de deux pouces; on les met de manière que le blanc n'en ait presque pas, & que le morceau placé le plus bas, soit environ à six pouces de terre. On le couvre d'un peu de paille, & au bout de huit jours, on examine si ce blanc a travaillé, c'est-à-dire, s'il a rougi, s'il a plus d'odeur, de chaleur, & s'il jette des filons blancs aux environs. Dans ce cas, on l'arrose légèrement, & on couvre la couche de terreau d'un demi-pouce environ d'épaisseur, en tapant dessus avec une pelle ou avec la main; ensuite on couvre le tout de paille & de litière fraîche. Toutes les saisons, tous les temps, sont propres à établir une couche & à la soigner; mais dans les grands froids, pour la garantir de leur impression, il faut la couvrir de litière d'environ un pied. On examine la couche de temps en temps, & on ne tarde pas à apercevoir les petites

têtes de champignons qui se forment sur le talus. La chaleur la plus ordinaire d'une couche qui produit, est comme on a dit, de 17 à 18 degrés sur le thermomètre de Réaumur.

Sur une couche ainsi établie à la fin de l'été, j'ai vu cueillir en hiver, le champignon caché sous un pied de neige; ce qui prouve, que l'art bien dirigé peut vaincre la nature & la forcer de produire dans les saisons & les circonstances qui paroissent les plus contraires. On conserve une couche, en laissant de temps en temps quelques champignons sécher sur pied, en renouvelant le fumier, & en arrosant avec l'eau qui a servi à laver les champignons dont on a fait usage.

La reproduction artificielle de ces plantes ne consiste donc qu'à mettre le blanc de champignon dans une substance propre à le faire germer, & à aider son développement par une chaleur & une humidité convenables combinées; mais s'il y a trop d'humidité, si le fumier n'a pas assez de chaleur, s'il n'est pas humecté convenablement, alors la couche ne réussit pas. En hiver, tout l'art consiste à entretenir la chaleur par un lit de litière très-épais, & en été à l'humecter souvent: la sécheresse étant aussi contraire que le froid. Dans une atmosphère dont la température de l'air est au 11.^e degré, le champignon pousse naturellement, & la couche n'a pas besoin de cette couverture de litière, qu'on appelle *chemise*. Voilà pourquoi les couches qu'on forme dans les caves, dont l'air est à peu près à cette température, réussissent en général beaucoup mieux, & exigent moins de soins. Les jardiniers croient avoir observé que lorsqu'une femme dans une certaine circonstance, s'approche de trop près de la couche dans le temps que le blanc travaille ou que le champignon commence à pousser, cela peut la faire manquer. Si la litière prend trop de chaleur ou d'humidité, elle se pourrit, & peut nuire encore à la couche & au champignon, dont la tête se trouve alors dans la pourriture. Pour éviter cet inconvénient, on donne un peu d'air de temps en temps à la couche, on y place un thermomètre pour avoir le même

degré de chaleur, & dans les jours doux on renouvelle la titière & on écarte le fumier.

*JOURNAL d'une couche à champignons, établie dans ma cave,
le 29 juillet 1785.*

LA température de cette cave étoit au 15.^e degré du thermomètre de Réaumur.

Le même jour, 29 juillet, du fumier de cheval déjà préparé, a été étendu feul contre le mur en talus, & lardé de morceaux de blanc de champignon à cinq pouces de distance l'un de l'autre : on a tapé dessus avec la main.

Le 3 août, le thermomètre de Réaumur mis dans ce fumier étoit au 17.^e ou 18.^e degré; le blanc de champignon étoit encore très-blanc, le fumier un peu humide.

Le 19 août, le blanc de champignon ayant pris un œil rougeâtre, on a arrosé un peu le fumier, on l'a couvert de terre à l'environ un pouce d'épaisseur, en tapant dessus.

Le 26 septembre, les champignons ont commencé à paroître comme des têtes d'épingle; le 25 & jours suivans, on a commencé à en cueillir.

II. *Champignon de cave (pl. CXXVII. fig. 1, 2; & Synon. des espèces, n.^o 4, a 2).* Cette espèce que Sterbeeck indique, ne diffère du champignon de couche ordinaire qu'en ce que la surface du chapiteau n'est point écaillée, que sa tige est moins droite, moins régulière, & que sa couleur est d'un blanc, bruni de couleur bistre. D'ailleurs, la disposition & la couleur des feuilletts, celle du voile qui se change en collet, sa manière d'être & ses qualités sont les mêmes.

On le trouve dans les champs comme dans les caves, surtout celles où l'on met du bois & qui sont un peu humides. Lorsqu'il est trop avancé, ou noir, on évite d'en faire usage.

III. *Champignon de couche marron (pl. CXXVIII, fig. 3, 4; & Synon. des espèces, n.^o 4).* Cette espèce, que je ne vois point décrite clairement, diffère de celles de la même

famille & qui précèdent, en ce que sa tige est beaucoup plus alongée, un peu courbe, haute de quatre à cinq pouces, avec une surface couverte de fines écailles, en manière de soies brunes. D'ailleurs, sa substance est blanche, ferme, ses feuillets disposés comme dans l'espèce première & deuxième, sa tige cylindrique, pleine & lavée de la couleur du chapiteau, c'est à dire, couleur de marron clair : les feuillets couleur de corail noircissent bientôt ; son chapiteau a environ deux pouces d'étendue.

Toute la plante, qu'on trouve dans les bois à l'ombre, a l'odeur du champignon ordinaire, & une saveur de morille ; elle ne lui cède en rien pour les qualités, lorsqu'elle est fraîche.

IV. *La Boule de neige* ou *Champignon des bruyères* (pl. CXXXIII, fig. 1, 2, 3, 4, 5 ; & *Synon. des espèces*, n.º 4, b). Cette espèce, que Sterbeek a fait connoître, diffère des autres de la même famille, en ce que, quoique aussi haute que la troisième espèce, sa tige est plus droite, sa forme plus globuleuse ; elle conserve aussi plus long-temps le voile qui bouche les feuillets, & qui est tendu comme une peau de tambour & la fait ressembler à une boule portée sur un pivot, *figure 5* : la tige, quoique perpendiculaire, n'est jamais bien droite. Ce champignon est d'ailleurs d'un beau blanc de neige lorsqu'il est frais, avec des feuillets couleur de rose tendre, quelquefois lilas. Sa peau est toujours unie, fine, & n'est point sujette à s'écailier : à mesure que son chapiteau s'étale, son voile se déchire, comme on le voit *fig. 4*, pour former le collet, *fig. 1, 3* ; sa surface finit par roussir ou jaunir, & ses feuillets par noircir, *fig. 1*. Il forme alors un plateau horizontal ; il y en a qui ont presque un pied d'étendue & de hauteur. Ce champignon a la peau si fine, si délicate, que pour peu qu'on le manie, son beau blanc de neige jaunit sur-le-champ & sentiblement à l'endroit qui a reçu l'impression des doigts : il a un peu moins de chair que le champignon de couche ordinaire ; mais ses feuillets, de la même couleur, sont disposés de même,

ainsi que sa tige : mais celle-ci est plus élevée, & a comme une apparence de bulbe à sa base qui se vide même un peu. Sterbeeck & Schaeffer ont donné des figures assez exactes de ce champignon.

Toute la plante, qu'on trouve à l'ombre, sur-tout dans les bosquets frais, humides, & parmi les bruyères, les fougères, &c., en automne, dans le parc de Saint-Cloud, à Versailles, au bois de Boulogne, & ailleurs, a une odeur & une saveur très-décidées de cerfeuil; & son parfum bien plus agréable que celui du champignon de couche ordinaire, le fait rechercher de préférence; il est d'ailleurs plus fin, plus tendre, plus délicat, & si léger sur l'estomac, qu'on peut le manger cru sans en être incommodé. On le prépare en fricassée de poulets comme l'autre; mais sa cuisson exige bien moins de temps & d'apprêt. Il suffit, après l'avoir épluché & coupé par morceaux, de le mettre sur le plat avec un peu de beurre (un quarteron pour une quinzaine suffit), du persil, du sel & du poivre, sur un feu vil; c'est l'affaire d'un quart d'heure: on les lie avec les jaunes d'œuf. Il y en a qui, avant de les fricasser, les font passer d'abord à l'eau bouillante, & les essient; mais cette précaution est inutile, & ne sert qu'à lui ôter une partie de son parfum; d'ailleurs, on peut l'apprêter de toute autre manière: il est toujours agréable à manger, & plus léger sur l'estomac que le champignon ordinaire.

V. *Le Pâturon blanc* (*pl. CXXIV, fig. 1, 2*; & *Synon. des espèces, n.º 4, c*). Cette espèce, que Ray, Dillen & Vaillant ont fait connoître, ne diffère point au premier coup-d'œil de celle dont on vient de parler, s'élevant à peu-près à la même hauteur, & ayant une forme globuleuse à peu-près semblable, lorsqu'il est naissant. Cependant, il y a quelques différences, dont la principale est dans les feuilles, qui, au lieu d'être couleur de rose, sont blancs, & quelquefois d'un gris tirant sur le lilas tendre; d'ailleurs le ton de la couleur extérieure n'est pas tout-à-fait le même. La quatrième espèce est, dans sa première fraîcheur, d'un beau blanc de

neige ; celle-ci est plutôt d'un blanc de lait ou plutôt d'un blanc mat même un peu terne , & presque gris. L'une jaunit aux endroits qu'on touche en appuyant un peu ; celle-ci ne jaunit pas , & souffre l'impression des doigts ou de la dent sans changer de couleur. La surface de l'une n'est pas parfaitement sèche, ou plutôt a une sorte de fraîcheur sensible à la main ; celle-ci a sa surface très-sèche , & quelquefois presque entr'ouverte, mais inégalement par l'effet du soleil. L'une croît dans les lieux humides & ombragés des bois ; celle-ci toujours au soleil & aux lieux découverts , comme dans les friches. Cette espèce a en outre plus de corps , moins d'humidité , n'a pas cette saveur si décidée de cerfeuil , quoiqu'elle soit d'un goût très-agréable. Elle forme de plus un globe toujours inégal & un peu aplati ou comme bosselé en divers endroits. Elle diffère de la première espèce de cette famille , non-seulement par la couleur blanche ou blanc terne de ses feuillets , mais par sa peau qui ne s'écaille pas comme la sienne , & qui semble plutôt râée ou chagrinée. D'ailleurs , la structure , la disposition des feuillets , celle de la tige , du corps de la plante en général , sont les mêmes ; & elle ne cède en rien ni à l'une , ni à l'autre pour les qualités , étant d'une saveur aussi suave que l'une , & plus légère sur l'estomac que l'autre , par conséquent méritant la préférence sur les deux. C'est peut-être l'espèce de champignon la meilleure , la plus délicate & la plus légère qu'on connoisse. Elle rend beaucoup moins d'eau que la boule de neige , & ne demande pas plus de temps pour la cuisson ; on l'apprête de même. On la trouve sur les friches , c'est-à-dire , dans les pâtures sur-tout un peu pierreuses & montueuses. L'endroit à ma connoissance qui en fournit le plus aux environs de Paris , est *Premoina* , route de Beaumont-sur-Oise.

VI. *Le Champignon de couche barard (pl. CXXXIV, fig. 3)*. Cette espèce , que je ne trouve pas clairement décrite , est un champignon de taille moyenne , c'est-à-dire , de deux pouces & demi de haut sur trois d'étendue , dont le fond de la couleur est un blanc lavé de brun sur-tout au

T R A I T É

Le chapiteau, & dont la peau se gerce & s'éaille inégalement. La substance qui est un peu molle & tendre, est sujette à se fendre & à se décoller sur les bords du chapiteau : sa chair est blanche ; les feuillets un peu pressés & de longueur inégale, sont un peu-près comme dans les autres espèces de cette famille, font d'une couleur de chair tirant sur le fouci ; sa tige est d'un blanc lavé d'un peu de brun, & légèrement charnue, pleine & droite avec une apparence de bulbe & de quelques racines chevelues.

Le champignon qu'on trouve en automne dans les bois ; & qui est à celui de Boulogne, à l'ombre des arbres, n'est pas si agréable, quoiqu'un peu fade ; il a une foible apparence de champignon ordinaire. Donné aux animaux il ne leur fait aucun point, & je ne le crois pas mal-faisant.

F A M I L L E 82.

Coulemelles ou Couamelles de terre.

Les champignons de cette famille se font remarquer par leurs tiges droites & élancées, semblables en quelque sorte à de petites colonnes, *columellæ*, d'où vient leur nom de *Coulemelles* ou *Couamelles*, & par leur surface toute hérissée de pointes. Ils diffèrent de ceux de la famille précédente, principalement par leurs tiges beaucoup plus longues, plus charnues & plus fermes, & taillées en quille, mais par leurs feuilles molles & charnues, & qui ne changent pas de couleur. On en distingue ordinairement ou trois espèces qui sont la *grande Coulemelle*, la *Coulemelle moyenne*, la *petite Coulemelle*, & la *Coulemelle tigre*.

1. *La grande Coulemelle* (*pl. CXXIV, fig. 1, 2, 3 ; & n. des espèces, n.º 5*). Cette espèce dont presque tous les botanistes ont fait mention, & dont Pline comparoit le chapiteau aux chapeaux que portoit anciennement à Rome les prêtres ilamines, est remarquable en effet, comme le dit l'auteur, sur-tout par sa tige, qui a quelquefois jusqu'à sept ou huit pouces de haut avec un collet très-marqué, comme

comme on le voit, *fig. 2, 3*, lequel forme constamment une cavité qui regarde celle du chapiteau & si fortement exprimée, que quelques auteurs ont déigné cette espèce par *champignon à double chapiteau*. Indépendamment des variations dans la hauteur, la couleur plus ou moins foncée de son écorce, ce champignon varie de deux manières sensibles, ayant un chapiteau qui forme tantôt le dôme, *figure 1, 2*, & tantôt un cône, *figure 3*. A cela près, dans tous la peau extérieure est d'un gris brun, s'éaille ou s'éève en écailles fermes, surtout au chapiteau, qui laissent voir une chair blanche dans leurs intervalles, & dont la couleur brune tranche d'une manière sensible sur ce blanc. Toute la surface de la plante est sèche; sa substance qui est blanche, est plutôt molle que ferme, & a moins de consistance que le champignon de couche ordinaire. Celui-ci sort de terre avec son chapiteau toujours fermé, comme on le voit (*figure 1*), par un voile court, épais, fort, blanc, qui se déchire lorsque le champignon s'étale, & qui finit par rester en entier au haut de la tige qu'il cerne en manière d'anneau ou de collet, *fig. 2, 3*, mais sans y adhérer. Cette tige est droite, ferme, cylindrique, de la couleur du chapiteau, c'est-à-dire, en naissant, d'un blanc pâle, ensuite plus brune, tantôt d'un ton de couleur uniforme, égal, tantôt comme marbrée; lorsque la surpeau se découpe, *figure 3*: elle a des parois très-fortes, sèches, presque ligneuses, composées de fibres longitudinales, & l'intérieur d'abord garni de moelle, ensuite entièrement creux ou fistuleux: elle paroît tirer sa nourriture d'une tubérosité inégale, noirâtre, qui lui sert de racine, & qui ressemble à un gros bulbe. L'extrémité de cette tige s'insère dans la substance du chapiteau de la même manière que dans le champignon de couche, c'est-à-dire, par une continuité de quelques tuyaux, mais non de substance entière, dont l'une (celle de la tige) est bien plus dure, plus brune & plus coriace que celle du chapiteau. L'adhérence entre ces deux parties est telle, qu'avec un peu de dextérité on peut séparer l'une de l'autre sans rupture d'aucune; ordinaire-

ment la tige ainsi étroitement liée cassée, mais sans offenser les feuillets. Ces feuillets sont blanchâtres, droits, presque tous de hauteur & de longueur égales, bien rayonnés, & viennent s'insérer circulairement comme à un bourlet ou corde qui leur sert de point de réunion, au centre duquel la tige passe comme un pivot ou un cisieu dans le moyeu d'une roue.

Toute la plante est sèche, a peu d'odeur, mais elle a une saveur très-agréable; elle est d'une chair tendre, très-délicate & très-bonne à manger. Les amateurs la préfèrent même au champignon de couche, comme ayant une chair plus fine & étant beaucoup plus légère sur l'estomac. On peut la manger à toutes les manières indiquées pour le champignon de couche; elle est bonne à toutes sauces; mais on rejette les tiges, qui sont toujours dures.

Ce champignon, qui croît dans les bois en automne, paroît être de tous les pays, puisque presque tous les botanistes en ont fait mention. On le trouve également en Angleterre, en Italie, en Allemagne, comme dans toute la France. Il se plaît principalement dans les terres légères, sablonneuses, sur-tout un peu meubles comme celle des environs des terriers des lapins.

La figure qu'en ont donnée l'Ecluse & Sterbecck qui l'a copiée, est mauvaise: celle qu'en a donnée Fabius Columna dans son *Ecphrasis*, est bien meilleure, ainsi que celles qu'en ont données Schaeffer & Bergeret. Mais la plus belle est celle qu'on trouve dans le *Recueil des Champignons* qu'a laissé M. de Buffon *, bien supérieure à celles qu'on voit au Cabinet du Roi.

* Quoique ce recueil de champignons figurés, & coloriés, ne soit en général qu'une copie de ceux qu'on trouve au cabinet des estampes du Roi, dont on a fait une collection avec un cart in luxe, il y en a quelques-uns, tels que celui-ci, qui ont été copés d'après nature, & quelques autres, quoiqu'en petit nombre, qu'on ne trouve pas au cabinet du Roi. M. Belin, libraire à Paris, est devenu possesseur de ce recueil en 1790. Presque tous les noms Italiens, ou qui leur servent en général de signature, y sont écrits ou figurés: voilà comme je les ai vus en 1790.

Ce champignon si recherché & si commun, ne pouvoit pas manquer d'avoir différens noms, lesquels tendent tous à exprimer sa forme ou la manière d'être, ou sa ressemblance avec d'autres corps de la nature. Dans les provinces où l'on a retenu l'étimologie latine, comme dans la Bourgogne, le Lyonois, l'Orléanois, on l'appelle *collemelle* ou *coullemelle* ou *couamelle*; dans le Béarn & aux environs, *coulfé* (de *culcitra*, c'est-à-dire, *oreiller*); dans le Bourbonnois, *coche*, *cocheret* ou *cocherelle*; dans le Rouergue & le Vivarais, *vertet* (de *vertex*), sur-tout la variété à chapiteau un peu en pointe; dans le Berry & en Poitou, *chuseau*, *c.huseau* ou *éclafiau* ou *potiron*; en Lorraine, *courtnette* ou *coumotte*; dans la haute Guienne, *pipio mort-de-froid*; en Périgord, *éscargoute* (*esca gule*), quoique ce dernier nom s'y donne à d'autres espèces de bonne qualité; dans quelques parties du Languedoc, *punchinello*, à cause de ses feuillets comme en dents de peigne; dans d'autres *esumel*, *capelan*; enfin, dans d'autres endroits de la France, *amille*, *nez-de-chat*, *coquemelle*, &c. par-tout reconnu pour un champignon de bonne qualité.

II. *La Coulemelle d'eau* (pl. C.VXVVI, figures 1, 2; & *Synon. des espèces, n.º 5, b*. Cette espèce, que Vaillant a fait connoître, ressemble, au premier coup-d'œil, à la grande coulemelle avortée. Cependant, elle se trouve taillée mollement en forme de mamelle, avec des bords un peu languetés & comme rabattus, & n'a guere plus de quatre pouces de haut. La surface du chapiteau est pour ainsi dire tannée ou couverte de taches de rouille formées par des élevures fines de la surpeau, qui s'éraille & qui est d'un roux tendre qui joue sur un fond blanc. Sa chair est blanche, un peu humide & tendre, mais sa surface est sèche. Ses feuillets sont blancs de même, presque tous d'égale longueur, & se terminent circulairement autour de la tige sans y être adhérens, comme dans l'espèce première; de manière qu'on peut séparer ces parties sans rupture. La tige est taillée un peu en fuseau, cylindrique, blanche, & à son centre creux; elle porte au-

dehors quelques légers vestiges d'un voile tendre qui couvrait les feuillets, & a environ trois lignes de diamètre.

Toute la plante, qu'on trouve en automne sur les bords des mares d'eau & à l'ombre, a une odeur un peu forte, & presque virulente; mais sa faveur n'est point désagréable, l'alkali fixe fluor versé sur le chapiteau, exalte cette mauvaise odeur. Les animaux la rejettent peu de temps après qu'ils l'ont prise, mais quelquefois ils n'en sont pas incommodés. Il est possible que ce soit cette espèce qui a causé des accidens, dont il a été fait mention il y a quelques années, dans les affiches de Poitou, & qui furent attribués à des champignons déguisés vaguement sous le nom d'*éclufettes*. Du reste, on ne sauroit la confondre avec la grande coulemelle, dont la hauteur, le collet fortement exprimé, la substance, l'odeur suave, la tige un peu brune, forte & presque ligneuse, ainsi que le lieu de la naissance, ne laissent aucun doute sur l'espèce & sur ses qualités.

III. *La petite Coulemelle (pl. CXXXVI, figures 3, 4)*. Cette espèce, que je ne vois point décrite, est un champignon encore plus petit que l'espèce deuxième, n'ayant pas plus de trois pouces de haut sur un & demi d'étenaue. Il est peu en chair, & de couleur de buis; ses bords se relèvent pour former une surface presque plate, dont le centre est en bouton un peu saillant: la surface de ce centre ne s'éraïlle pas comme dans le reste de la surface, qui est sèche par-tout. Ses feuillets sont blancs, entremêlés de petites portions de feuillets, & se terminent à nu autour de la tige sans y adhérer. Cette tige qui est d'un blanc lavé de la couleur du chapiteau, est cylindrique, a des parois fermes, fibreuses, & son centre moelleux & plein.

Ce champignon, qu'on trouve dans les bois en automne, n'a presque point d'odeur, & n'a qu'une faveur légère de champignon; rien n'annonce d'ailleurs des qualités suspectes; & donné aux animaux, il ne les incommode point.

IV. *La Coulemelle hérissée ou Coulemelle-tigre (planche CXXXVII, fig. 1, 2; & Synon. des espèces, n.º 326, a)*.

Cette espèce, que Schaeffer a fait connoître, & qui paroît plus commune en Allemagne qu'en France, est un champignon remarquable par sa couleur de safran ou rouille de feu, & surtout par les écailles ou élevures brunes dont elle est couverte, qui la rendent toute hérissée & comme tigrée, & par ses feuillets d'un vert sale ou olivâtre. Ce champignon croît au pied des arbres, quelquefois seul & quelquefois au nombre de cinq ou six réunis ensemble; il a une chair épaisse, ferme & blanche, la surface sèche, ses feuillets entremêlés de petites portions, bien rayonnés au haut de la tige à laquelle ils touchent. Cette tige, haute de quatre à cinq pouces, est cylindrique, pleine, d'une chair très-blanche, & légèrement mais distinctement colletée par l'effet d'une peluche épaisse ramassée en forme de collet, & qui se rabat dessus.

Toute la plante, qu'on trouve dans les grandes avenues formées par les peupliers, sur-tout à Rambouillet & dans le parc de Versailles, a une odeur un peu virulente & une saveur peu décidée de champignon. Elle diffère de la troisième espèce de la soixante-septième famille, *pl. CIX*, avec laquelle on pourroit la confondre, non-seulement par sa substance & la disposition de ses tiges, mais par ses élevures écailleuses dont l'autre est privée & dont celle-ci est toute hérissée.

A raison de son odeur, de la couleur de ses feuillets & de la circonstance où l'on peut se trouver d'être tenté d'en faire usage, j'ai été très-soigneux de m'assurer de ses qualités, & j'ai fait quelques expériences dont voici le résultat.

La décoction de ce champignon dans l'eau, a la saveur & le goût du champignon ordinaire. Une once & demie de celui-ci pilé dans un mortier, & mis en digestion pendant vingt-quatre heures à une chaleur douce, avec trois onces d'esprit-de-vin, l'a très-légèrement coloré en vert jaunâtre; & cette teinture, qui étoit d'une saveur & d'un goût agréables de champignon, évaporée, n'a pas laissé au fond de la capsule plus d'un douzième de grain de substance résineuse qui adhéroit aux parois. Une partie qu'on avoit mêlée à la dissolution du vitriol de mars, est devenue vert-pomme.

Quatre onces de ce champignon mêlées avec neuf onces de pâtée ordinaire, données à un chien, ne lui ont point causé le moindre accident. Encouragé par l'expérience, je l'ai mangé moi-même; il ne m'a point incommodé, & je crois qu'il n'y a aucun inconvénient à en faire usage.

F A M I L L E 83.

Coulemelles des arbres.

LES champignons de cette famille ne diffèrent en général de ceux de la famille précédente, que parce qu'ils croissent sur les arbres, au lieu de naître par terre; mais ils ont en général la tige moins longue & sont d'un tissu plus ferme. Ils se font remarquer en outre par leurs écailles, & par la diversité de leurs couleurs en général plus vives & tranchant les unes sur les autres. Ces champignons ne sont pas en général de qualité suspecte. On en distingue trois espèces principales, la *Coulemelle du hêtre*, la *Coulemelle du chêne*, & la *Coulemelle au saule*.

1. *La Coulemelle du hêtre* (pl. CXXV VIII, fg. 1, 2; & *Synonyme des espèces*, n.º 321). Cette espèce, que Schaeffer parait avoir fait connoître, est un champignon de deux à trois pouces de hauteur sur à peu-près autant d'étendue, de couleur aurore pâle, tout couvert d'écailles soyeuses, avec des feuilletts d'un jaune-vert, ensuite roux, qu'on trouve au pied & sur le tronc des hêtres & des charmes. Ses feuilletts, d'une substance distincte de celle du chapiteau, sont entremêlés de petites portions de feuilletts courbes. Sa tige forte est d'abord pleine d'une moelle qui se dissipe, & dont la perte la rend creuse; elle est soyeuse & écailleuse comme le chapiteau, & de la même couleur; mais les écailles ne commencent qu'au collet.

Toute la plante, qu'on trouve dans le parc de Meudon en automne, est sèche, ferme, de bon goût, d'une odeur agréable, & se conserve long-temps. Donnée aux animaux à

deux reprises, elle ne les a point incommodés, & je la crois bonne à manger.

II. *Coulemelle du chêne* (pl. CXXXVIII, fig. 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.° 321). Cette espèce, que Schaeffer semble avoir fait connoître, est un champignon de trois à quatre pouces de haut sur à peu - près autant d'étendue, qui croît au pied & sur le tronc même des chênes; dont la surface est toute couverte d'écaillés rouffes, de grandeur à peu - près égale, disposées presque circulairement sur un fond blanc, & produisant un bel effet. Ses feuillets un peu onclés, sont de couleur roux - foncé ou marron, entremêlés de petites portions de feuillets & adhérens à la tige. Cette tige est d'un gris-blanc, sèche, ferme, composée de fibres longitudinales & comme filandreuses; elle est remplie d'une moelle dont l'épuisement la rend fistuleuse: quoique cylindrique elle n'est pas de grosseur égale; elle est légèrement colletée, comme on le voit, *figure 3*.

Ce champignon, qu'on trouve au bois de Vincennes en automne, a d'abord une saveur qui n'est point désagréable, mais il laisse ensuite une âcreté à la gorge, avec un sentiment d'astriktion; néanmoins essayé deux fois sur les animaux, il ne les a point incommodés.

III. *Coulemelle du saule* (pl. CXXXIX, figures 1, 2; & *Synon. n.° 321*). Cette espèce, qu'on peut rapporter encore au numéro qu'on indique, est un champignon qui prend naissance sur les troncs des vieux saules, & qui pousse soit du tronc même, soit des creux qui se forment souvent à cet arbre. Il est d'abord de couleur blanche, mais il finit par prendre une teinte rouffe, sur - tout lorsqu'il est frappé par le soleil. Dans la maturité, la surface du chapiteau s'écaille, & cette partie d'abord bombée, se creuse au milieu & forme des sillons sur les bords. Les feuillets de longueur inégale, sont d'un roux plus décidé, plus foncé que celui du chapiteau, & sont souvent roux lorsque le dessus est encore blanc. Sa tige est blanche, pleine & colletée.

Ce champignon, qu'on trouve quelquefois en touffe sur

cet arbre, comme on le voit par ces figures, a la surface sèche, la chair blanche, est d'une odeur de champignon assez agréable, & d'une faveur qui n'a rien de rebutant. Essayé sur les animaux, il ne les incommodé point, & je ne vois rien d'auteurs qui annonce des qualités mal-faisantes. Je l'ai goûté en plusieurs fois, & je crois qu'on peut en faire usage sans risque.

F A M I L L E 84.

Les Fuseaux à collet ou à ruban.

LES champignons de cette famille se font remarquer sur-tout par leurs tiges taillées en fuseau, & garnies soit d'un collet, soit comme d'un ruban de couleur, & par la substance de leur chapiteau, sèche, ferme, & ordinairement entr'ouverte du côté des bords. Ces sortes de champignons ne sont pas en général d'une nature mal-faisante. Il y en a deux espèces principales, qui sont le *Fuseau à ruban*, & le *Fuseau à collet*.

I. *Le Fuseau à ruban* (pl. CXL, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un champignon très-remarquable par sa tige élancée & taillée en fuseau, & sur-tout par la couleur rouge qui la cerne vers le milieu en manière de ruban. Cette couleur rouge n'a rien de commun avec la substance interne qui est blanche ou grise, mais paroît dépendre de l'impression de couleur qu'ont laissée les feuillettes lorsque les bords du chapiteau étoient encore appliqués sur la tige. La couleur du chapiteau est un marron clair, celle des feuillettes d'un marron plus foncé, & celle de la tige est blanche, mais avec une légère teinte de la couleur dominante. Le chapiteau est sujet à se fendre, comme on voit, *figure 2*; il a environ deux pouces d'étendue, tandis que la tige qui le porte en a jusqu'à cinq & six: il est d'une substance sèche, un peu ferme, & qui n'est pas parfaitement blanche. Ses feuillettes sont de longueur inégale, c'est-à-dire, entremêlés de petites portions de feuillettes; la tige est pleine, ferme, cylindrique.

1 toute

Toute la plante, que l'on trouve en automne dans la forêt de Senard, a une odeur & une saveur de champignon, qui ne sont point désagréables; & donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

II. *Le Psalliota à collet* (pl. CXL fig. 3, 4, 5; & *Sycon. des espèces*, n° 317). Cette espèce, que Haller semble avoir indiquée, est un champignon très-analogue à la première espèce, couleur de cerf ou de lion par-tout, c'est-à-dire, dedans & dehors, mais plus foncée aux feuillets; il s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces, & son chapiteau sujet à se fendre, après avoir été bombé, finit par se creuser & former le plateau ou la soucoupe. Ses feuillets entremêlés de portions de feuillets & un peu écartés les uns des autres, sont comme arcbutés ensemble par des prolongemens de substance. La tige, taillée en fuseau & cylindrique, est le plus souvent colletée, quelquefois comme marbrée par des écrevures de peau fine; elle est pleine, sèche & ferme, & la substance se continue & se confond avec celle du chapiteau.

Ce champignon, qu'on trouve en automne dans la forêt de Senard, est par-tout d'une substance sèche, ferme, a la saveur du champignon ordinaire; & donné aux animaux, il ne leur fait aucun mal.

F A M I L L E 85.

Les Collets solitaires.

LES plantes de cette famille sont des champignons de différente taille qui, avec un chapiteau bombé, au moins dans l'origine, ont des tiges cylindriques & d'égale grosseur ou pivotantes & colletées, qui croissent isolés ou solitaires; ils ne sont ni bulbeux, ni couverts d'enveloppe. Ces sortes de champignons, en général à surface sèche & de bonne odeur, n'ont pas des qualités mal-saisantes, & plusieurs sont très-recherchés pour l'usage. On en distingue cinq espèces, qui sont le *grand Collet blanc*, le *Collet doré*, le *petit Collet fauve*, l'*Amande amère*, & le *Darmas à collet*.

I. *Le grand Collet blanc* (planche *CXII*, figure 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un grand champignon tout blanc, qui s'éleve à la hauteur de six à sept pouces, avec un chapiteau qui en a jusqu'à cinq d'étendue, & une tige qui en a un de diamètre (il est ici réduit de moitié). Lorsqu'il est entièrement étalé, son chapiteau est bombé inégalement. Sa surface d'abord est presque visqueuse au toucher. Ses feuillets un peu écartés les uns des autres & entremêlés de petites portions de feuillets, sont ordinairement couverts d'une fleur ou poudre qui paroît être une poussière femine. Les petits feuillets sont dentés, c'est-à-dire, taillés en dents de scie à leur extrémité. Ceux qui sont entiers ont quatre à cinq lignes de hauteur, & montent sur la tige de la largeur d'environ une ligne. Leur impression première sur la tige, est marquée par de petits sillons qu'ils y ont formés. Le voile qui les couvroit, se rabat ensuite mollement sur la tige en manière de manteau, & forme un collet sensible. Cette tige est d'un beau blanc, pleine de substance & un peu évasée à la partie supérieure.

Toute la plante est un peu molle au toucher, d'une odeur qui n'est point agréable, sans avoir une faveur déplaisante; & donnée aux animaux, elle n'a produit aucun effet sur eux. On la trouve en octobre, dans le parc de Saint-Maur.

II. *Le Collet doré* (planche *CALII*, figures 1, 2, 3; & *Synon. n.º 256*). Cette espèce, que Micheli paroît avoir fait connoître, est un champignon de trois pouces de hauteur sur deux pouces d'étendue, de couleur jaune doré, avec des feuillets d'un roux clair ou vif, & une tige blanche. Ses feuillets un peu écartés les uns des autres, sont entremêlés de petites portions de feuillets, & ont environ une ligne & demie de hauteur. La tige est cylindrique, de trois ou quatre lignes de diamètre, un peu molle, fibreuse & pleine de moelle; elle porte un petit chapeau peu apparent.

Ce champignon, qu'on trouve dans les forêts de Fontainebleau & de Montmorency, ainsi que dans le parc de Meudon, en automne, a la surface sèche, la chair blanche, une

faveur & une odeur agréables de champignon ; il se conserve bien , & rien n'annonce des qualités suspectes. Donné aux animaux il ne les incommode point.

III. *Le petit Collet roux ou fauve* (pl. CXLII, fig. 4, 5, 6) & *Synonymie des espèces*, n.º 241). Cette espèce, que Micheli paroît avoir fait connoître, est un petit champignon, d'un pouce ou deux de haut sur un pouce d'étendue, de couleur rouille ou marron foncé par-tout. Il a sa surface sèche, la chair ferme & d'une couleur blanche, qui participe de celle du dehors. Ses feuillets un peu écartés les uns des autres, sont entremêlés de petites portions de feuillets placés aux bords. La tige est pleine, cylindrique, un peu grossie du bas.

Toute la plante a une odeur de champignon. Essayée sur les animaux, elle ne produit aucun effet. On la trouve dans les bois en automne.

III. *L'Amande amère* (pl. CXLIII, fig. 1). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un champignon qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, de deux ou trois d'étendue à son chapiteau ; sa couleur est celle de café au lait. Sa surface est un peu visqueuse au toucher, & sa chair qui est blanche, a environ un demi-pouce d'épaisseur. Ses feuillets, de longueur inégale, sont de la couleur du chapiteau. Sa tige qui pivote dans la terre, d'environ demi-pouce, est d'un blanc sale, cylindrique, droite, colletée, un peu peluchée par intervalles, & d'une substance pulpeuse à peu-près semblable à celle d'une chair de pomme.

Toute la plante a exactement l'odeur & la faveur de l'amande amère. Éprouvé sur les animaux, ce champignon ne les incommode point, & je ne le crois pas mai-faisant. On le trouve en automne aux bois de Ferrière & de Boulogne, près de Paris.

IV. *Le Darmas colleté ou le Macaron des prés, colleté* (pl. CXLIII, fig. 2, 3, 4). Cette espèce, que je ne vois pas assez clairement décrite, diffère de la première de la cinquante-sixième famille, avec laquelle elle a beaucoup de rapports de couleur, de parfum & de goût, en ce que celle-ci est colletée, & que

sa tige pivote dans la terre. D'ailleurs, sa surface est découpée à peu-près de même, & a la même couleur; elle porte le même nom de *Darras*, & croît aux mêmes lieux, c'est-à-dire, dans les pâturages de la Provence. Ce champignon est bien en chair; son collet est blanchâtre, court & ferme, placé tout au haut de la tige qui est taillée en cheville ou en pivot. Ses feuillets sont de longueur inégale; la tige est pleine, d'une chair blanche, ferme, & semblable à celle du chapeau dont elle est une continuité.

Toute la plante a un parfum & une saveur très-agréables de bon champignon, & se conserve bien; elle est fort recherchée pour l'usage & n'incommode pas. On la trouve sur-tout aux environs d'Orange; elle sert à parfumer les sauces.

F A M I L L E 86.

Les Collets en famille.

Les champignons de cette famille, sont ceux qui naissent ordinairement au pied des arbres réunis en nombre, c'est-à-dire, en touffe & dont la tige porte un collet sensible. Il y en a dont l'usage seroit très-dangereux, & d'autres qui n'incommoient pas & qui sont même très-recherchés. On peut les réduire à cinq espèces principales, qui sont; le *Champignon du murier, gris*, le *Champignon du peuplier*, le *Champignon foveux du chêne*, le *Champignon de l'aubie*, & la *Tête de Méduse*.

1. Le *Champignon du murier, gris* (pl. *CXLV*, fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7). Cette espèce, que je ne vois pas clairement décrite, est un champignon qui croît pour l'ordinaire au nombre de cinq ou six réunis en touffe, au pied de différens arbres, sur-tout des muriers blancs; voilà pourquoi on le nomme *champignon du murier, gris* dans les provinces méridionales, sans doute pour le distinguer d'un autre champignon du même murier, qui est d'un roux clair, ou de la couleur de l'écorce de cet arbre. Celui dont il est

question ici, n'a pas plus de trois pouces de hauteur, avec un chapiteau d'un pouce ou un pouce & demi d'étendue. Sa couleur est d'un gris mêlé de roux, mais celle des feuillets qui est la même, est beaucoup plus pâle ou plus claire. Sa chair est de la même couleur, la surface est grasse & comme visqueuse au toucher. Son chapiteau finit par se fendre en plusieurs portions, comme on le voit *fig. 2, 3, 6, 7*. Ses feuillets sont hauts, un peu écartés les uns des autres; le voile qui les couvre est épais, fort, & résiste quelquefois à l'effort que font les bords du chapiteau pour se relever, au point de les obliger à se fendre en travers, & de se rabattre vers la tige; alors il semble qu'il y a deux chapiteaux. La tige composée de fibres longitudinales & fortes, est sillonnée, & pleine d'une substance qui se confond avec celle du chapiteau.

Cette plante, qu'on trouve en Provence sur-tout, a une saveur âpre lorsqu'on la goûte, & laisse une forte d'astriiction ou de resserrement à la gorge, qui en doit faire redouter l'usage, malgré qu'elle n'ait pas nui d'une manière sensible aux animaux auxquels on l'a donnée.

On ne doit pas confondre l'espèce dont on vient de parler avec le *champignon du mûrier*, qui est de couleur rouille claire, ou plutôt de la couleur de l'écorce de cet arbre, & qui croît également à son pied. Celui-ci ressemble à la *fig. 2 de la pl. CALVII*, soit pour le ton de couleur à peu-près, soit pour la forme, la disposition & la longueur des tiges qui s'élèvent à la hauteur de quatre à cinq pouces, & dont l'usage n'est point équivoque, étant très-bon à manger, & recherché par les amateurs de champignons.

II. *Champignon du peuplier* (*pl. CALIV*; & *Synon. des espèces, n.º 36*). Cette espèce, dont Mathiolo, Garidel & autres ont fait mention, mais d'une manière vague, est un champignon qui croît en touffes plus ou moins nombreuses, au pied du peuplier noir principalement, & s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces. Il est de couleur rouille en dessus avec des feuillets & une tige blanchâtres. Lorsqu'il

fort de terre, son chapiteau est bombé; à mesure qu'il se développe; il se creuse enfin en forme de nombril, & ce qui achève de lui donner le coup-d'œil de cette cavité, c'est que le centre du chapiteau qui répond directement à celui de la tige, finit quelquefois par s'ouvrir comme on le voit *fig. 1*, au point de pouvoir recevoir l'eau de la pluie, qui passe alors dans l'intérieur de la tige. La peau de sa surface est sujette à se découper ou s'entr'ouvrir, & laisse voir une chair blanche : cette surface est sèche. Ses feuillettes de deux lignes de largeur environ & entremêlées de petites portions de feuillettes placés vers les bords du chapiteau, sont de la même substance que celle de cette partie, & adhèrent fortement au haut de la tige, où ils se terminent quelquefois par des nervures. La tige qui est cylindrique & ferme, & dont la substance se continue avec celle du chapiteau & des feuillettes, est d'abord pleine, & résulte d'une substance fibreuse & filandreuse à fibres longitudinales; mais lorsque la plante est en maturité ou même un peu avancée, son intérieur devient fistuleux avec des parois épaissies, fortes, de manière qu'une aiguille introduite par l'ouverture qui se forme quelquefois au chapiteau, peut parvenir sans difficulté jusqu'à la base de la tige sans rupture des parties. Cette tige porte près des feuillettes un collet assez marqué qui les couvroit d'abord.

Toute la plante a une odeur & une saveur de bon champignon, & se conserve bien. On la trouve abondamment sur-tout dans le bas Languedoc, où elle porte le nom de *pivoulade*, comme pour dire production du peuplier, parce que c'est au pied de cet arbre qu'on la trouve. Elle est fort recherchée des amateurs de champignons, & son usage n'incommode jamais.

III. *Le Champignon soyeux du chêne (pl. CXLVI, fig. 1, 2, 3)*. Cette espèce, que je ne trouve pas bien clairement décrite, est un champignon qui croît en touffes quelquefois très-nombreuses au pied des chênes, & s'élève à la hauteur de trois, quatre & même cinq pouces, avec un

chapiteau de deux à trois pouces d'étendue. Sa couleur est d'abord un blanc roussélet ou couleur de chair, *fig. 2*, qui devient ensuite un roux plus décidé, *fig. 1*, & enfin couleur de marron, avec des feuillettes d'un roux plus foncé & une tige grise comme d'un vert éteint. Son chapiteau sujet à se fendre, est comme languetté aux bords, & sa surface est légèrement peluchée par des élevures focufes. Ses feuillettes formés de deux lames réunies, sont entremêlés de petites portions de feuillettes, & s'implantent sur la tige où ils se terminent comme par des nervures fines. Sa tige peu droite & grossie du bas, est pleine & fibreuse, ferme, & porte un très-petit collet tout au haut près des feuillettes.

Toute la plante est sèche & se conserve bien, est d'une saveur d'abord assez agréable, mais qui laisse une forte d'âcreté ou d'affriktion à la gorge. Cependant, ce champignon essayé plusieurs fois sur les animaux, ne les a jamais incommodés. On le trouve au bois de Boulogne & dans la forêt de Fontainebleau,

IV. *Champignon de l'aulne* (*pl. CXLVII, fig. 1, 2*). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un champignon qui croît au pied de l'aulne, en touffe de cinq ou six tiges, dont le dessus est exactement couleur de safran, & les feuillettes, la tige & la pulpe couleur de soufre. Il s'élève à la hauteur d'environ trois pouces, & les têtes en ont un environ d'étendue. Ses feuillettes sont entremêlés de demi, de quarts & de petites portions de feuillettes. Les tiges taillées un peu en fuscau, sont pleines, fibreuses & fermes.

Ce champignon qu'on trouve dans le parc de Versailles, a une odeur forte & virulente, qui paroît résulter d'un mélange d'odeur de soufre & de moisi. Donné aux animaux, il les rend tristes & abattus, les altère beaucoup. De deux chiens auxquels il a été donné, l'un l'a rejeté en vomissant, l'autre l'a rendu avec ses matières, sans être digéré; mais aucun n'en est mort.

V. *La Tête de Méluse* (pl. CXLVIII, fig. 1, 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.° 149). Cette espèce, que Dillen a fait connoître, est un champignon qui croît en touffe au pied des chênes, quelquefois au nombre d'une trentaine réunis par leur base, d'abord de couleur d'un jaune sale, fig. 1, 2, ensuite d'un roux plus clair, fig. 3; il s'élève à la hauteur de quatre à six pouces, & porte des chapiteaux qui n'ont pas plus d'un pouce & demi d'étendue. Ces têtes ou chapiteaux d'abord empreints comme de creutes brunes, sur-tout au centre, fig. 1, ont leurs feuillets couverts, en naissant, d'un voile blanc, épais, ferme, qui leur donne une forme globuleuse, & qui se déchire ensuite pour se convertir en collet, fig. 2, 3. Ces têtes finissent par prendre une forme de chapeau. Les feuillets d'abord aussi blancs que le voile, sont entremêlés de petites portions de feuillets, & adhèrent fortement sur la tige où ils se terminent par des nervures fines en se confondant avec la substance, & finissent par prendre une légère teinte rouille ainsi que le voile. Les tiges un peu renflées du bas, sont cylindriques & de quatre à cinq lignes de diamètre, teintes de la couleur du dessus du chapiteau, & pleines d'une substance filandreuse.

Toute la plante, dont la chair est blanche, ferme, la surface sèche, a une odeur très-désagréable, & presque semblable à celle des matières qui sortent du corps humain. Lorsqu'on la mâche, elle est d'un goût qui se rapproche de celui de la truffe, mais elle laisse bientôt une forte d'attribution à la gorge qui annonce des qualités suspectes. En effet, ce champignon ayant été donné à six heures du soir à un chien de taille moyenne, l'animal se plaignit toute la nuit & mourut à six heures du matin. On lui trouva l'œsophage enduit d'une mucosité blanchâtre & glaireuse, l'estomac plein de rides, enflammé, le canal intestinal également enflammé, les tuniques épaissies d'une demi-ligne environ, & pleines d'une liqueur brune de même couleur que celle des champignons.

FAMILLE 87.

Les Bulbeux.

LES champignons de cette famille sont ceux dont le caractère principal est d'avoir une tige bulbeuse, c'est-à-dire, un pédicule dont la base ou partie qui est en terre est arrondie en manière d'oignon ou de bulbe meure, fig 1, tandis que le reste de la tige, en général longue & droite, plus ou moins renflée du bas & amincie du haut, est plein d'abord d'une substance moelleuse qui s'épuise en un ou en partie dans la maturité de la plante; d'où résulte un vide complet ou partiel, soit dans ce même bulbe qui se rétrit ou se déforme, soit dans le corps de la tige. C'est encore le propre de ces champignons d'avoir une chair molle, leur surface humide, une odeur un peu forte, souvent vireuse & toujours plus sensible au bulbe qu'ailleurs. Ils diffèrent des autres champignons feuilletés, en ce que leurs couleurs sont en général beaucoup plus vives, plus éclatantes, leur parfum plus exalté, leur forme plus régulière, leur conservation plus difficile, c'est-à-dire, leur tendance à la corruption en général plus prompte, & leurs effets sur le corps animal beaucoup plus dangereux. Ils ont encore cela de particulier, c'est qu'ils sont pour la plupart couverts en naissant d'une enveloppe plus ou moins forte, dont ils se dépouillent en tout ou en partie dans leur développement. Ces champignons sont ceux enfin que la nature a comme parés & vêtus d'une manière particulière; ils croissent presque tous à l'ombre & dans les lieux les plus humides des bois.

Cette famille de plantes, qu'on pourroit regarder comme un genre particulier, contient un grand nombre d'espèces, dont l'usage en général est très à redouter. Les unes paroissent sortir de terre toutes nues; d'autres avec un voile tendre qui couvre les feuilletés, lequel se rabat ensuite sur la tige & se perd même quelquefois entièrement; d'autres avec ou sans voile à leurs feuilletés, sortent d'une bouffe ou

enveloppe qui les couvre en naissant & qui dans les uns se perd, mais dont on aperçoit toujours quelques lambeaux au bas de la tige; d'autres ont cette même enveloppe très-forte & très-apparante, & parmi celles-ci les unes sont sans voile à leurs feuillets, d'autres en ont un très-sensible. Parmi celles qui sortent d'une bourse, les unes l'ont entière, d'autres l'ont pour ainsi dire en miettes ou en parcelles; d'où résultent, dans la même famille, différentes sortes de ces champignons susceptibles d'être distingués en sept ordres.

- 1.^o *Les Bulbeux nus.*
- 2.^o *Les Bulbeux à collet.*
- 3.^o *Les Bulbeux à bourse ou Oronges, sans collet.*
- 4.^o *Les Bulbeux à bourse colletés.*
- 5.^o *Les Bulbeux en coque, sans collet.*
- 6.^o *Les Bulbeux en coque & colletés.*
- 7.^o *Les Bulbeux mouchetés.*

1.^o *Les Bulbeux nus.*

Les Bulbeux nus sont ceux sur lesquels on n'aperçoit aucun vestige de bourse ni de collet. Je n'en connois qu'une espèce, qui est le *grand Parasol*.

1. *Le grand Parasol* (*pl. CXLIX; & Synon. des espèces, n.º 80*). Cette espèce, que L'ésel & Sterbeck paroissent avoir fait connoître, est un grand champignon qui s'élève à la hauteur de cinq à six pouces, avec un chapiteau qui en a quatre ou cinq d'étendue, & une tige qui en a un & demi de diamètre vers sa base & un vers son milieu. Le dessus du chapiteau est d'un blanc qui roussit un peu, mais le blanc des feuillets est d'une teinte différente, tirant un peu sur le vert-pomme. On trouve ordinairement ce champignon à l'ombre des grands arbres & dans les avenues, comme celles des peupliers-trembles. Il est frais & un peu humide au toucher, d'une substance tendre & cassante, couvert d'une peau qu'on enlève facilement. Ses feuillets entremêlés de petites portions de feuillets, ont environ cinq lignes de largeur, & s'insèrent

autour de la tige, en y adhérant d'une partie de leur largeur. Ils font d'abord couverts d'un voile si léger, si tendre, qu'il finit bientôt par disparaître entièrement, ou par se coller sur la tige. Cette tige est d'un blanc de lait, & pleine d'une substance moelleuse ou spongieuse.

Toute la plante a une odeur, lorsqu'elle est fraîche, de terre humide, & une saveur insipide comme celle d'une neige fondue. Mais ce champignon se corrompt bientôt, & prend une odeur virulente & fétide. Celui qu'on voit ici s'est corrompu si promptement, qu'on n'a pas eu le temps de l'essayer sur les animaux, & je ne doute point qu'il ne leur eût été nuisible. En supposant que ce soit la même espèce que celle qui a été indiquée par Loëfel & Sterbeeck, c'est-à-dire, celle qui présente le phénomène de devenir bleue quand on l'a cueillie, ce que je n'ai point observé, & dont on corrige les effets, suivant Sterbeeck, en la faisant tremper dans une eau de chaux; je ne conseille à personne d'en faire usage. Heureusement ce champignon n'est pas commun.

2.° Les Bulbeux à collet.

Les Bulbeux à collet sont ces champignons qui, avec un bulbe marqué à la tige, ont un voile sensible aux feuillets, qui se change en collet, en restant attaché autour de la tige. Leurs tiges sont hautes, élancées. Je n'en connois que trois espèces, qui sont le *Bulbeux gercé*, le *Bulbeux satiné & rayé*, & le *petit Bulbeux cire jaune*.

II. *Le Bulbeux gercé* (pl. CL, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un champignon d'un gris tirant sur le roux, haut de trois à quatre pouces, avec un petit chapiteau qui en a un & demi d'étendue environ. Il a la surface sèche, fine, lisse & tres-douce au toucher. La peau qui le couvre est si mince & si tendre, qu'elle est sujette à se découper ou s'ouvrir en plusieurs endroits, &

laisse voir alors une chair très-blanche. Ses feuillets ne sont pas d'un blanc net, mais prennent un œil de chair; ils sont entremêlés de petites portions de feuillets, & sont disposés comme on voit dans la coupe, *fig. 2*, c'est-à-dire, n'adhérant pas à la tige, qu'on peut détacher sans les rompre. Cette tige est blanche, pleine d'une substance moelleuse qui s'épuise & dont la perte la rend presque vide, sur-tout au bulbe, qui a un pouce de diamètre. Elle est sensiblement coiffée.

Ce champignon, qu'on trouve dans la forêt de Saint-Germain, a la chair blanche & ferme, une odeur & une saveur de bon champignon : donné aux animaux, au nombre de deux ou trois plantes dans leur pâtée, il n'a produit aucun effet; & il n'a rien non plus qui annonce des qualités suspectes.

III. *Le Bulbeux satiné & rayé (pl. CL, fig. 3)*. Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un champignon qui s'élève à la hauteur de cinq à six pouces, & dont la tige prend quelquefois un accroissement si considérable & si prompt, dans la partie qui est entre le collet & le chapiteau, que ce collet se trouve ensuite plus près de la base de la tige que des feuillets qu'il couvroit d'abord. Ce champignon est couleur gris-bleu ou de cendres & comme satiné, à raison du poli & du lustre de sa surface, semblable à celle d'une étoffe de soie; les bords du chapiteau sont rayés sensiblement par la saillie des feuillets placés dessous. Ses feuillets de longueur inégale sont blancs, ainsi que la tige qui est cylindrique, & pleine d'une substance moelleuse qui finit par s'épuiser.

Ce champignon qu'on trouve dans la forêt de Saint-Germain, & dont la surface est assez sèche, a une odeur de champignon ordinaire, & donné aux animaux, il ne les incommodé point : il n'a rien non plus qui annonce des qualités suspectes.

Il ressemble, à bien des égards, à celui de la *figure 2*, *pl. CL*; mais par un examen plus attentif, on finit par s'assurer que ce n'est point la même espèce comme je l'avois

d'abord cru. Celui-ci est colleté, l'autre ne l'est pas ; celui-ci ne fort point d'une enveloppe, l'autre en fort. Du reste, la méprise ne seroit pas de grande conséquence pour l'usage, puisque l'un & l'autre sont d'un cilèt qui ne nuit pas.

IV. *Le petit Bulbeux à Cire Jaune* (pl. CL, fig. 4, 5 ; & *Synon. des espèces*, n.º 366). Cette espèce, que M. Jacquin paroît avoir indiquée, est un petit champignon de deux à trois pouces de haut sur un pouce d'étendue au chapiteau, qu'on trouve sur la bouze de vache au printemps, & qui est de couleur de cire jaune, dont il a en outre le luisant. Ses feuillets sont couleur de marron. Sa surface est humide & un peu visqueuse ; les feuillets sont un peu écartés, & presque tous d'égale longueur, la tige est colletée, bulbeuse & moelleuse.

Ce champignon a une odeur qui n'est point agréable, & a l'air suspect : cependant, donné aux animaux, il ne les a point incommodés.

3.º *Les Bulbeux à bourse ou Oranges sans collet.*

Les bulbeux à bourse & sans collet, sont ceux qui en naissant, sont couverts d'une enveloppe légère, dont ils se dépouillent bientôt, & au point qu'on n'en aperçoit en général les vestiges qu'au bas de la tige qui en offre toujours quelque portion. Ces champignons qu'on appelle en général *oranges*, ainsi que tous ceux de cette famille, qui sortent d'une enveloppe, ont leurs tiges nues, très-longues, & sont pour la plupart de nature suspecte. On en distingue quatre espèces principales, qui sont l'*Orange sucrée*, l'*Orange satinée*, l'*Orange des vignes*, & l'*Orange fouris*.

V. *L'Orange sucrée* (pl. CLI, figure 1). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un champignon d'une belle couleur chamois ou ventre-de-biche, qui sort d'une enveloppe blanche, & qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces. Son chapiteau est rayé aux bords par la saillie des feuillets placés dessous : ces feuillets sont

blancs & de longueur inégale. La tige qui est cylindrique & pleine d'une substance molleuse qui s'épuise, est blanche, mais la partie inférieure est un peu teinte de la couleur du dessus du chapiteau.

Toute la plante qu'on trouve dans les bois au mois de juillet, est un peu molle & d'une substance humide, n'a pas beaucoup de chair : lorsqu'on la goûte, elle a sensiblement une saveur sucrée. Elle se couvre bientôt après qu'on l'a cueillie, d'une moisissure, & passe promptement à l'état putride, par conséquent ne se conserve pas; cependant, donnée aux animaux, à la dose d'un seul champignon, elle ne les a point incommodés: malgré cela, je ne conseille pas d'en faire usage.

VI. *Oronge satinée* (pl. CLI, fig. 2; & *Synonymie des espèces*, n.º 161). Cette espèce, que Vaillant a fait connoître & a décrite page 63 de son *Botanicon*, sous le n.º 18, mais dont la description ne paroît pas à sa place, & devoit être sous le titre du n.º 15, c'est-à-dire, sous la phrase de *fungus holosericus pilcolo crenelato*, qui lui convient, est un champignon gris-de-cendre ou de lin, rayé aux bords du chapiteau, qui sort d'une bourse très-blanche, dont on n'aperçoit en général des vestiges qu'au bas de la tige. Sa surface est très-unie & semblable à un satin gris: ses feuillettes de longueur inégale, sont très-blancs ainsi que la tige, qui est droite, cylindrique & sans collet. La partie bulbeuse se fêtrit enfin par l'épuisement de sa moelle, dont la perte la rend un peu creuse ainsi que la tige.

Cette plante, qu'on trouve dans la forêt de Saint-Germain & dans le parc de Meudon, en automne, a la surface sèche, une saveur & une odeur de champignon qui ne sont pas agréables; elle sent un peu la terre humide; & ne tarde pas à se corrompre; cependant, donnée aux animaux, à la dose de deux ou trois dans leur pâtée, elle ne les a point incommodés: malgré cela, je ne conseille à personne d'en faire usage.

Si ce champignon étoit blanc, ce seroit alors l'espèce

que l'Écluse a marquée sous le titre de *fatuorum fungus*, ou *orange des fots* (*Synon. des espèces, n.º 52*), champignon dont Sterbeeck a donné la figure, lequel fort également d'une bourse blanche, est de même taille que celui-ci, rayé aux bords, sans collet à la tige, & dont l'effet est de troubler le cerveau, en donnant un délire furieux, semblable à des accès de folie..

VII, *Orange des vignes* (*pl. CLI, fig. 3 ; & Synon. des espèces, n.º 52, a*). Cette espèce, que le P. Plumier paroît avoir fait connoître, est un champignon bulbeux, d'un gris foncé & comme foyeux, qui s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pouces, avec un chapiteau de deux ou trois d'étendue. Il n'a presque pas de chair, & le peu qu'il en a n'est pas d'un blanc net, mais a un œil gris-de-perle. Il sort d'une enveloppe blanche qui se perd, mais dont on trouve quelques vestiges vers la bulbe. Ses feuillettes sont un peu couleur de chair, tendres, aqueux, cassans, taillés en biseau & entremêlés de quelques portions de feuillettes. Sa tige un peu courbe, est taillée en quille, & résulte de fibres filandreuses & d'une moelle spongieuse.

Toute la substance de ce champignon, qu'on trouve en automne dans les terres sablonneuses & à l'ombre du feuillage des vignes, est molle, humide, n'a d'autre saveur & odeur que celles des plantes insipides, & ne se conserve pas longtemps. Sa surface qui est sèche, devient bientôt après qu'on l'a cueilli, visqueuse au toucher, & toute la plante prend une odeur de terre humide, & ne tarde pas à se corrompre. Cependant, donnée aux animaux, à la dose d'un champignon, elle ne leur nuit pas ; il y a même des personnes qui assurent qu'on en fait usage : malgré celà, elle a tous les caractères des champignons suspects, & je ne conseille pas de s'y fier.

VIII. *L'Orange souris* (*pl. CLI, fig. 4, 5 ; & Synon. des espèces, n.º 248*). Cette espèce, que Micheli a fait connoître, & sur les effets de laquelle M. Picco, médecin de Turin, a donné des détails dans les Mémoires de la

Société royale de Médecine, *an. 1780 & 1781*, avec la figure qu'on voit ici, est un champignon élané, de forme conique, de couleur gris-de-souris & comme satiné en dessus, avec des feuillets blanchâtres & une tige blanche, un peu torueuse, qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, portant un chapeau qui peut en avoir un & demi d'étendue, & dont la substance intérieure étant coupée, semble résulter de petits grains gris, qui à quelque distance la font paroître de couleur cendrée. Ses feuillets entrecroisés de petites portions de feuillets, sont d'un blanc lavé d'une légère teinte jaune. La tige d'un blanc sale, est pleine d'une substance très-blanche, & porte à sa base les débris d'une enveloppe mince qui couvroit le champignon.

Toute la plante, qu'on trouve sur-tout en Piémont, en automne, sur les bords des chemins, a des effets très-dangereux sur le corps humain. M. Picco qui les a observés, rapporte qu'une femme de *Sapins* en ayant cueilli le 6 octobre 1781, environ deux livres, elle les fit cuire avec du beurre, & en mangea à dîner, elle, son mari & la famille, composée de trois garçons & d'une fille, âgés l'un de 21 ans, l'autre de 19, un autre de 10, & le quatrième de 7 : la mère en goûta à peine, les autres en mangèrent davantage, & la mère avant l'heure du souper, acheva ce qui étoit resté. Après ce dernier repas, ils se couchèrent tous bien portans, mais vers les deux heures après minuit, l'enfant âgé de 7 ans réveilla tout le monde par des cris perçans, se plaignant de fortes douleurs de ventre : on lui donna de la thériaque. La mère, un moment après, se plaignit d'une forte cardialgie, de laication, faisant de grands efforts pour vomir. L'aîné eut les mêmes symptômes. Avant le jour, le père se trouva également attaqué, le second fils sur les neuf heures, & la fille qui en avoit mangé très-peu, ne commença à se plaindre que vers le soir.

Il vint éréth ce jour-là, le 7 octobre, dans un état de rapidité, se plaignant de douleurs de ventre : on ne put lui faire boire que de l'eau fraîche ; il tomba en

Kilargie,

léthargie, le ventre étoit météorisé; il jetoit de temps en temps des cris aigus, comme si on lui eût pincé les entrailles: vers le midi, il eut des convulsions, les extrémités froides, le pouls devint très-petit, & il mourut attaqué d'un spasme cynique. Son corps se couvrit de taches violettes. A l'ouverture du corps, on trouva le foie très-volumineux, pâle, sans consistance, la vésicule regorgeant d'une bile pâle & aqueuse, l'estomac & les intestins très-distendus par un air fétide, leurs membranes internes corrodées; dans l'estomac, près du pilore, des taches livides; dans le colon, des vers vivans, & un reste de champignons dans un fluide jaunâtre.

La mère qui se plaignoit d'anxiété suffocante, de cardialgie avec vomissement de matières verdâtres & sanguinolentes, devint jaune par tout le corps & ne pouvoit pas respirer. Le bas-ventre étoit dans une constriction spasmodique, le nombril enfoncé; la plus légère compression augmentoit la rétraction des jambes. Elle ne prit que de la thériaque, & mourut dix-huit heures après l'invasion du mal, dans une léthargie profonde & des sueurs froides. Il sortit des narines un sang ichoreux, & on lui trouva parmi l'écume qui sortoit de sa bouche, des lombricaux vivans, le sang de la rate très-fluide & noir, & d'ailleurs dans le bas-ventre, à peu-près les mêmes traces d'accidens observés sur l'enfant de sept ans.

Celui de dix ans qui s'étoit enfui de la maison aux premières atteintes du mal, de peur qu'on ne lui fit prendre des remèdes, mangea tout le jour beaucoup de raisins: on le ramena le soir, comme stupide; il éprouva à peu-près les mêmes symptômes que les autres, & mourut dans les convulsions. Le foie étoit très-volumineux: a l'ouverture de l'estomac, il s'exhala une vapeur si infecte, qu'on renonça à l'examen des autres viscères.

La fille, qui avoit à peine goûté de ce mets, commença par éprouver une défaillance suivie d'un vomissement & d'une douleur gravative & tensive à l'estomac. Elle refusa de prendre l'émétique que M. Picco lui avoit conseillé. La fièvre survint avec un pouls petit & irrégulier, le hoquet

par intervalles; il y avoit cardialgie forte & brûlante, anxiété, un sentiment d'étranglement & une soif extrême: une saignée parut la calmer un peu; le sang étoit noir & livide. Elle eut du délire, de la suffocation, difficulté d'avaler, & hémorragie du nez; elle prit de la manne qui eut son effet. Elle mourut le troisième jour dans un état léthargique, après des angoisses affreuses, des foiblesses, des frissons, une sueur froide, le délire & les convulsions. On trouva dans les entrailles à peu-près les mêmes désordres que dans les autres sujets; la vésicule du fiel étoit tout à fait vide, & la partie du foie qui touche l'estomac molle & livide, mais il étoit blanchâtre supérieurement & antérieurement.

L'aîné des enfans fut attaqué d'une colique nerveuse avec rétraction des jambes, cardialgie, fréquens vomissemens, palpitation de cœur, & un sentiment d'étranglement; il prit à deux fois l'émétique, qui lui fit évacuer par haut & par bas une quantité prodigieuse de matières de toutes sortes de couleurs; ensuite une décoction blanche & environ dix gouttes de liqueur minérale d'Hoffmann, d'heure en heure, dans deux onces d'eau thériaicale. Ces moyens le soulagèrent un peu; mais la colique revenoit par intervalles; il se plaignoit de mal de tête, d'une forte pesanteur d'estomac, avoit du délire & des anxiétés qui l'obligeoient de changer souvent de place. Le pouls qui avoit été rare, inégal, petit, devint fréquent & fiévreux, accompagné de chaleur, d'altération; les yeux étoient enflammés: il fut saigné & soulagé. Le soir il eut un redoublement de fièvre avec des tranchées qu'un lavement apaisa; il fut encore saigné & calmé. Le lendemain, 9 octobre, sa langue étant chargée; il prit trois onces de manne qui eurent un effet complet: il étoit foible, avoit une tension douloureuse à l'estomac, eut quelques crachats teints de sang, des aigreurs que la magnésie dissipa. Il prenoit toujours de la liqueur minérale d'Hoffmann; on en ralentit peu à peu l'usage, & le sujet se rétablit.

Le malheureux père de cette famille, âgé d'environ 60 ans, prit l'émétique qui agit par haut & par bas, & détermina

une dyffenterie copieuse qui dura deux jours & demi. Témoin de cet événement, il resta près de cinq jours sans parler, avec les yeux fixes & larmoyans, le pouls petit, tardif & languissant, & comme dans un état de stupidité ou d'anéantissement, lorsque la vue de son fils le fit en quelque sorte renaître.

Ils restèrent long-temps foibles l'un & l'autre, & eurent beaucoup de peine à se rétablir; ils ne digéroient que difficilement, & avoient souvent des évacuations sanguinolentes. Le quinquina fortifia les digestions; le syrop balsamique & le lait firent le reste. Un an après ils se ressentoient encore des maux qu'ils avoient soufferts.

On peut conclure de cette observation, qui fait honneur aux lumières & à la sagacité de M. Picco, qu'il faut à cette espèce douze heures environ pour produire des accidens sensibles; ce qui lui est commun avec une autre de la même famille; & que les évacuans agissant sur-tout par les selles, les liqueurs éthérées, telles que la liqueur minérale d'Hoffmann & le lait après, sont les principaux secours à employer dans ce cas; ce qui est conforme aux observations que j'avois faites & publiées. J'ajouterai seulement que dans une circonstance semblable à celle-ci, on peut se dispenser en général d'attendre l'indication manifeste pour purger, & que ce que nous appelons un émético-cathartique, c'est-à-dire, une eau minérale faite par exemple avec le tartre stybié & le sel de Glauber dans une quantité convenable d'eau & donnée d'abord, peut rendre la cure plus prompte & plus facile, en atteignant & évacuant le corps nuisible qui peut avoir déjà passé dans le canal intestinal; but essentiel qu'on doit se proposer dans le traitement, & qu'on peut ne pas toujours se flatter d'atteindre par l'éméti que seul, dont l'effet ordinaire est d'agir sur l'estomac seulement.

4.^o Les Bulbeux à bourse colletés.

IX. *L'Oronge croix de Malthe* (pl. CLII, fig. 1). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un petit champignon bulbeux, à bourse, à tige droite & colletée,

qui s'élève à la hauteur de trois ou quatre pouces, de couleur de chair pâle, à peu-près comme celle de veau, & dont le chapiteau est découpé en cinq ou six portions égales, représentant en quelque sorte une croix de Malthe. Sa substance ressemble plutôt à celle d'une véritable chair animale, qu'à la pulpe d'un champignon, n'étant recouvert d'aucune peau, comme sont presque tous les autres. Cette substance ou chair est fraîche, un peu humide, de la même couleur dehors & dedans, a un parfum de champignon ou de moufferon extrêmement exalté, & au point qu'on le sent à huit ou dix pas de distance. Le centre du chapiteau est marqué par un bouton arrondi, un peu relevé & régulièrement circonscrit. Ses lobes ont environ deux lignes d'épaisseur. Ses feuillettes, presque tous de longueur égale & de la même couleur que celle du dessus du chapiteau, s'insèrent circulairement, & en rayonnant, à une espèce de bourlet sans toucher à la tige. Cette tige, d'abord pleine d'une substance moelleuse, finit par se vider en grande partie & devient fistuleuse. Le collet & la bourse sont d'un beau blanc.

On trouve cette plante au mois d'août au bois de Pantin, près de Paris. Dans le temps où elle fut trouvée, n'ayant pas d'animaux sur lesquels je pusse l'éprouver, & la suspectant à son parfum trop exalté, lequel, quoique très-agréable ne me paroissoit pas franc, je m'avisai de l'essayer sur moi-même. Pour cet effet, l'ayant fait cuire dans le beurre avec l'assaisonnement ordinaire, j'en mangeai environ la moitié d'un. J'avois eu la précaution d'avoir de l'émétique tout prêt; mais peu de temps après, étant tombé en foiblesse, & ayant perdu connoissance par l'effet de ce champignon, je restai environ demi-heure dans cet état, dont je ne fus tiré qu'à force de vinaigre & de secours usités en pareil cas. Le premier usage que je fis de ma connoissance, fut de prendre l'émétique qui étoit tout prêt. Je rendis heureusement le champignon, ce qui me sauva; mais j'eus pendant plusieurs jours du dévoiement, des foiblessees d'estomac & des coliques assez vives. Cette expérience suffit sans doute pour rendre

très-circonspect sur l'usage de ce champignon, que je crois capable de produire les accidens les plus graves.

X. *L'Oronge couleur* (pl. CLII, fig. 2). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un champignon à tige bulbeuse & colletée, qui sort d'une bourse ou coiffe blanche, dont on aperçoit une portion sur le chapiteau. Ce chapiteau de couleur de chair tendre, ou roux pâle ou de noisette, est rayé aux bords par la faille des feuillets placés dessous, & couvert d'une peau qu'on enlève facilement. Sa pulpe, qui est blanche, a environ deux lignes d'épaisseur; sa surface d'abord un peu humide, devient sèche. Ses feuillets entremêlés de petites portions de feuillets, sont d'une disposition semblable à celle de ceux du champignon de couche, c'est-à-dire, implantés à une sorte de bourlet circulaire qui leur sert de soutien, & ne touchant point à la tige; les petites portions de feuillets sont coupées perpendiculairement. Toute la plante est d'une forme très-régulière. La tige est blanche, mais légèrement peluchée depuis le collet jusqu'au bulbe, ce qui la fait paroître tachetée ou grivelée; elle est pleine d'une substance moelleuse, dont la perte la rend enfin presque vide, ainsi que le bulbe.

Cette plante, qu'on trouve dans le parc de Meudon en automne, n'a rien qui annonce des qualités suspectes; & donnée aux animaux à la dose de deux ou trois, n'a produit aucun effet.

5.° *Les Bulbeux en coque & sans collet ou Coquemelles.*

Les bulbeux en coque & sans collet, sont ceux qui sortent d'une bourse épaisse, forte, qui leur donne, dans le temps qu'ils y sont contenus, l'apparence d'une coque d'œuf, dont on aperçoit toujours quelques lambeaux plus ou moins forts après qu'elle est déchirée: leurs tiges sont nues. Je n'en connois que deux espèces qui croissent en France, qui sont l'*Oronge tannée* & la *Coquemelle* proprement dite.

XI. *Oronge tannée* (pl. CLIII, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un champignon qui s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces, & qui, couvert d'abord de son enveloppe, ressemble à un œuf un peu allongé, fig. 1,

Son chapiteau est couleur de marron foncé, & cette couleur paroît lui être communiquée, soit par une terre rougeâtre, soit par les débris de l'écorce des châtaigners sous lesquels on le trouve, & qui le tannent pour ainsi dire. Ce chapiteau est sujet à se fendre en plusieurs portions, & n'a d'autre chair que celle des feuillets dont la saillie le rend rayé. Ces feuillets sont foibles, minces, tres-peu nourris, de hauteur égale, c'est-à-dire, de trois lignes environ, & entremêlés de petites portions placées aux bords & inférés circulairement à une sorte de bourlet qui cerne la tige sans y adhérer. La tige & l'enveloppe dont le fond est blanc, prennent une teinte de la couleur dominante. Cette tige, qui a un pouce de diamètre, ne contient qu'une substance molle & lanugineuse, rare, qui ne tarde pas à s'épuiser entièrement.

Ce champignon qu'on trouve à Chambourcy, à Marly, en automne, sous les châtaigners, a une odeur & une saveur qui ne sont point agréables. Donné aux animaux, il a paru les tourmenter un peu, mais sans accident. L'expérience répétée a donné le même résultat; mais il n'est pas à craindre qu'on soit exposé à en faire usage, ce champignon n'ayant pas assez de substance pour inviter à le manger.

XII. *La Coquemelle* (pl. CLIII, figur. 3, 4, 5; & *Syn. des espèces*, n.º 69, a). Cette espèce, que Magnola vaguement indiquée & qui paroît particulière à la partie méridionale de la France, du moins si l'on en juge par le silence des autres botanistes à son sujet, est un champignon blanc, qui s'élève à la hauteur d'environ trois ou quatre pouces, avec une étendue à peu-près égale à son chapiteau & quelquefois plus forte. Encore renfermé dans son enveloppe, ce champignon a la forme d'un œuf de poule ou d'une coque, fig. 4, d'où vient son nom. Cette enveloppe qui est blanche, épaisse, se déchire ordinairement en deux portions, dont l'une reste fortement attachée au bas de la tige, & l'autre colle au chapiteau, fig. 5. Ce champignon a une chair blanche & ferme, la surface fraîche plutôt qu'humide, une couleur blanche, mais qui roussit enfin un peu, les feuillets couleur

de chair ou d'un rosé très-tendre, & une tige blanche qui prend enfin la teinte de la couleur du chapiteau, c'est-à-dire, à peu-près celle du café au lait. Ses feuillets disposés comme on voit, *fig. 3*, sont entremêlés de petites portions de feuillets; sa tige est pleine d'une substance moelleuse assez ferme, qui finit par s'épuiser en partie.

Toute la plante, qu'on trouve principalement dans le bas Languedoc, où on l'appelle *coucounelle*, a l'odeur, la saveur, ainsi que les qualités des meilleurs champignons, étant très-recherchée pour l'usage, & une longue expérience ayant appris qu'elle n'incommode pas. On l'apprête comme l'orange, dont on va parler.

6.° *Les Bulbeux en coque & colletés.*

Les bulbeux en coque & à collet, ne diffèrent de ceux de la division qui précède immédiatement celle-ci, que par le voile des feuillets qui se rabat mollement en manière de manteau ou de collet sur la tige. On n'en trouve guère que deux espèces en France, dont l'une est extrêmement recherchée pour l'usage, & l'autre extrêmement pernicieuse par ses effets; ce qui semble prouver que l'auteur de la nature a mis presque par-tout le bien à côté du mal. Ces espèces sont l'*Orange franche* ou *jaune d'œuf* ou l'*Orange par excellence*, & l'*Orange ciguë*.

XIII. *Orange franche* ou *Orange jaune d'œuf* (*pl. CLIV, figures 1, 2, 3; & Synon. des espèces, n.° 3*). Cette espèce, dont presque tous les botanistes ont fait mention, & que ses qualités ont rendue célèbre, sur-tout parmi les Grands, est un champignon très-remarquable par sa belle couleur d'orange ou de jaune d'œuf, & par sa taille haute, s'élevant à la hauteur quelquefois de six à sept pouces; avec un chapiteau qui en a presque autant d'étendue d'un bord opposé à l'autre. Pline en donne une idée juste, lorsque le décrivant sous le nom de *boletus*, qui est celui que lui donnoient les Latins, dit [que dans son enfance c'est comme un jaune d'œuf enfermé dans sa coque, qui s'ouvre pour lui livrer passage. En effet, lorsqu'il n'est que naissant, comme on le voit, *fig. 1*,

l'enveloppe blanche dans laquelle il est encore, représente assez bien un œuf de poule ouvert à une de ses extrémités, & qui laisse apercevoir le jaune. Cette couleur jaune qui tranche sur le blanc, est celle du chapiteau, qui faisant effort pour monter, rompt cette enveloppe à la partie supérieure, & s'élève d'abord, comme on le voit, *figure 2*, pour s'étaler ensuite en parasol très-régulier, comme il l'est, *figure 3*. Cette belle couleur orangée, presque aurore d'abord, s'éclaircit peu-à-peu & finit par une belle couleur d'or, lorsque le champignon est en maturité. Le chapiteau est rayé aux bords par l'effet de la saillie des feuillets, & il est sujet à se fendre & à s'entr'ouvrir, comme on voit, *fig. 3*. La peau qui le recouvre s'enlève facilement. La substance interne n'est point blanche; c'est une pulpe fine, assez ferme, délicate, serrée & semblable à celle de l'abricot, soit pour la couleur, soit pour la consistance: celle de la tige qui est pleine, est de la même couleur, & se confond avec celle du chapiteau, qui n'en est qu'une continuité ou extension. Les feuillets qui prennent naissance à l'endroit de cette extension où ils ont à peine demi-ligne de largeur, s'élargissent à mesure qu'ils approchent des bords du chapiteau, au point d'avoir jusqu'à sept ou huit lignes de hauteur à cette partie, & sont disposés de manière que leur tranche, lorsque le champignon est étalé, forme une surface horizontale, égale. Ces feuillets sont épais, charnus, de couleur jaune pâle, & forment la principale partie du corps du chapiteau, qui dans plusieurs individus, sur-tout dans ceux qui sont très-grands, n'a presque pas de pulpe ou n'en a qu'à l'endroit qui répond à la tige & à l'évasement de cette tige: ils sont tous de hauteur égale, à l'exception de quelques petites portions de feuillets taillées en portions de cercle, qu'on trouve par-ci par-là du côté des bords. Ils sont recouverts en naissant d'un voile blanc, lâche, qui se rabat bientôt sur la tige, à laquelle il s'applique, *fig. 2*, ou reste quelquefois collé contre les feuillets. En général ce voile s'efface ou disparaît presque en entier. Il n'en est pas de même de l'enveloppe générale ou valve, qui est épaisse, blanche, & dont on trouve
 toujours

toujours des vestiges très - sensibles soit au bas de la tige, soit à la surface du chapiteau. La tige taillée en quille, est très-forte, pleine, & de couleur jaune pâle. On trouve des oronges dont cette partie a jusqu'à deux pouces de diamètre à la base, & un demi vers le milieu. Le diamètre le plus ordinaire est d'un pouce & quelques lignes à la base, d'un pouce vers le milieu, & de huit ou neuf lignes vers les feuillets, sur quatre à cinq pouces de hauteur.

Ce champignon croît, à ce qu'il paroît, dans toute la partie méridionale & tempérée de l'Europe, sur-tout en Italie, où on l'appelle *rovolo* & *cocolla*, à cause de sa forme d'œuf ou de coque, & dans toute la partie méridionale de la France, où il reçoit différens noms, tendant tous à exprimer, soit sa forme, soit sa couleur, & dont quelques - uns dérivent du latin, ou sont les mêmes mots de cette langue, mais corrompus, tel que celui de *bouléts* pour *boletus*, celui d'*oumégal*, pour *ovum gallinæ*, &c. On l'appelle encore en France *dorade*, *endorguez*, *jaune d'œuf*, *aulonjat*, *cadran*, & enfin *orange*, terme qui est le plus usité, & qui semble une corruption d'*aureus fungus*, puisqu'on trouve encore en France le mot *fonge* pour champignon, & que la terminaison d'*orange* ne paroît qu'une corruption ou abréviation de *fonge*. Ainsi, en supposant que l'auteur du terme orange ait voulu dire champignon couleur d'or, ce qui est probable, l'origine latine paroît la plus naurelle.

On trouve cette plante, quoique rarement, aux environs de Paris. La forêt de Fontainebleau, du côté de Boulay, près de Nemours, le parc de Meudon, l'Isle-Adam, la forêt de Senard, Grosbois & le bois d'Ormesson, sont principalement les lieux où on l'a trouvée; mais on ne l'y trouve que lorsque la saison qui est l'automne, est douce & pluvieuse. Tournefort la marque au bois de Vincennes, où je n'ai jamais pu la découvrir. M. Darcet m'a assuré en avoir cueilli au mois de septembre 1758, dans le bois de Closter - Severn, dans l'électorat d'Hanovre, lorsque l'armée françoise étoit campée sous les ordres du maréchal de Richelieu; l'été avoit été

long & chaud. Il paroît qu'au-delà du 52.^e degré de latitude septentrionale, on ne la trouve plus. Elle se plaît dans les bois clairs ou légèrement ombragés, & sur-tout plantés de châtaigners. Je suis persuadé qu'un fumier formé sur-tout des débris des feuilles de cet arbre & de substances animales, seroit très-propre à la faire multiplier. Ayant communiqué cette idée à M. de Buffon, cet illustre naturaliste se prêta volontiers à mes vues, & destina même une terre particulière du jardin du Roi à des expériences : elles étoient déjà commencées, lorsque cette terre, placée au-dessus de la forge, fut sacrifiée pour un bâtiment qui étoit déjà projeté. M. Thouin concouroit avec nous pour le même objet : aidé de pareilles lumières, je me flattois de réussir : le luxe ou la nécessité des bâtimens l'emporta sur l'art d'imiter la nature, & nous ne pûmes rien conclure des nos premiers essais. Si j'ai jamais occasion de les renouveler, j'aurai soin d'en instruire le public.

On peut confondre l'oronge avec le champignon de la *planche CLVII*, c'est-à-dire, avec la fausse oronge, ce qui est arrivé quelquefois, nommément à feu M.^{me} la princesse de Conti, qui en ayant fait cueillir de semblables en 1751, dans la forêt de Fontainebleau, courut le risque de perdre la vie, comme on le verra à l'article de cette espèce. Mais avec un peu d'attention, il est impossible de s'y méprendre. L'oronge a la chair & les feuillets jaunes; la fausse oronge les a blancs. L'oronge sort d'une bourse entière, blanche & forte; la fausse oronge est couverte, même en naissant, de petites peaux blanches ou d'une enveloppe en parcelles, qu'on aperçoit presque toujours sur le chapiteau, & qui la rendent comme mouchetée. D'ailleurs, la fausse oronge est en naissant, couleur de feu, a une tige cylindrique, droite & très-blanche : l'oronge est de couleur de jaune d'œuf un peu foncé, ou de safran, a une grosse tige teinte en jaune, taillée en fuseau ou en quille, & n'a jamais la surface couverte de petites peaux semblables à celles de l'autre; elle est en outre rayée aux bords du chapiteau, & la fausse oronge ne l'est pas. Ces deux

fortes de champignons ne se ressembtent un peu que par la couleur jaune d'or que prend dans la maturité le chapiteau de l'un & de l'autre; mais celle de leur pulpe, la saveur, le port de ces plantes, l'odeur, &c. qui ne sont pas les mêmes, joints à ce qu'on vient d'exposer, ne permettent pas de les confondre. Ces différences déjà notées en partie par Plin, sont si frappantes même, que toutes les fois qu'il y a eu des accidens, ils ont toujours été l'effèt ou de quelque mauvais dessein, ou d'une ignorance complete à l'égard des champignons, ou de l'entêtement à vouloir faire usage de la fausse oronge. M.^{me} la princeffe de Conti fut dans ce dernier cas.

Manière d'apprêter l'Oronge.

La meilleure manière d'apprêter l'oronge, consiste, après l'avoir épluchée, c'est-à-dire, dépouillée de sa peau & enlevé sa tige, à la faire cuire renversée sur un plat ou la léchefrite, ou autre vaisseau, sa cavité garnie de fines herbes, de mie de pain, d'ail, de poivre, de sel, & des hachures de sa tige, le tout arrosé d'huile d'olive. C'est ce qu'on appelle à *la brigoule* ou à *la provençale*. On ne peut rien manger de plus délicieux. C'est aussi ce qu'un Empereur Romain appelloit spécialement *le manger des dieux*, & la raison pour laquelle ce champignon a été appelé de préférence, *fungus cesareus*.

Cette manière, qui est aujourd'hui la plus générale, n'étoit pas celle des anciens Romains. Suivant Apicius, on l'apprétoit dans le vin cuit avec un bouquet de coriandre, ou dans le jus des viandes avec l'assaisonnement ordinaire, & on ajoutoit pour la liaison, le miel, l'huile, & les jaunes d'œuf. Malgré ses qualités tant célébrées & avec raison sur-tout par ces anciens Romains dont ce champignon ornoit les meilleures tables, comme on le voit par différens passages de Plin, de Cicéron, d'Horace, de Juvénal, de Martial & d'autres, on ne peut se dissimuler que de tout temps on a cru lui reconnoître des qualités indigestes, & que ce reproche est un peu fondé. En effèt, si l'oronge n'est pas bien choisie, c'est-à-dire, si

sa surface s'est déjà couverte d'une moisissure blanche; si elle est blanchâtre & comme avortée; si on en mange trop ou si elle n'est pas bien cuite, on risque d'avoir une indigestion par l'effet de ce mets. On ne doit pas même en conseiller l'usage aux personnes qui ont l'estomac foible ou délicat. Cependant, je ne connois aucune observation qui prouve que la véritable oronge ait jamais produit des accidens graves. Celui que rapporte Galien & qui est le plus fort, arrivé à un jeune homme qui en avoit mangé en trop grande quantité & qui n'étoient pas bien cuites, se borna à des foiblesses avec sueur froide, de l'oppression & une difficulté de respirer. Galien le rétablit promptement avec l'oximel aiguisé d'un sel alkalin (le natrum) qui les lui fit rendre, & une infusion d'hysope & de sariette. Je crois que les liqueurs éthérées, telles que la liqueur minérale d'Hoffmann, l'éther, le punch, après les évacuans, tels que l'émétique, seroient préférables à l'infusion des plantes aromatiques & réussiroient mieux. Mais le danger des accidens n'est point à craindre lorsque l'orange est bien choisie, bien cuite, & prise modérément.

L'huile d'olive est la meilleure substance qu'on puisse associer à l'orange, & le meilleur véhicule qu'on lui connoisse.

Non-seulement l'huile est très-propre à sa cuisson, mais elle la corrige, la rend miscible à nos humeurs & sert à la conserver. Le beurre, substance huileuse, pourroit produire à peu-près le même effet; mais l'usage ou la facilité d'employer l'huile a prévalu dans les pays où ce champignon est abondant, comme en Italie: on y conserve l'orange, qu'on ne fait qu'esfuyer, dans de grandes jarres d'huile, sans addition d'aucun autre corps. Ce champignon, qui sans préparation ne se conserve pas plus d'un jour ou deux, & passe à l'état putride, commence à fermenter dans l'huile, & ce commencement de fermentation est acide & ne va pas plus loin. C'est ce qu'on appelle, peut-être improprement, *oranges marinées*, qui se conservent ainsi des années entières, & dont on fait commerce en Italie, sur-tout à Gènes, pour l'étranger. Dans cet état,

elles n'ont que le goût du fruit du *folanum*, qu'on appelle *melongène*, & n'incommodent point; elles ont seulement une légère pointe d'acide. Lorsqu'on prend plus de précaution pour les conserver, qu'on les prive promptement de toute leur humidité, en les coupant, leur ôtant leur voile, leur enveloppe, & les isolant dans un lieu très-chaud & très-sec, enfin, qu'on les fait sécher avec attention; alors mises dans l'huile, elle se conservent très-bonnes & n'ont pas ce goût aigrelet dont on parle. Il est possible même de les conserver sèches en cet état, comme on en voit chez plusieurs particuliers. D'autres les exposent à un feu sec & doux, tel que celui du four, après qu'on en a retiré le pain: cette manière est plus sûre. Enfin d'autres, après leur avoir donné un bouillon ou deux dans l'eau, les conservent dans l'eau salée, ou pure & fraîche, qu'on renouvelle souvent; mais cette manière est la plus embarrassante & la moins sûre. Par tous ces moyens, l'orange perd une partie de son parfum & de ses bonnes qualités.

Après l'huile & le beurre, le vin & le jaune d'œuf sont les meilleurs dissolvans de l'orange & les plus propres à la corriger. Le vin, ainsi que toute liqueur vineuse, est propre à dissoudre la partie résineuse, qui est celle qui nuit principalement dans tous les champignons de cette famille; & jusque-là l'addition du vin dans l'apprêt de ce mets à la manière des anciens, est très-bonne. Quant à celle des plantes aromatiques, telles que la sariette, la coriandre, celle des queues de poires qu'ils étoient dans l'habitude de faire entrer dans l'assaisonnement, ces substances paroissent souverainement inutiles, & plus propres à rendre l'orange indigeste qu'à en favoriser la digestion. Mais l'addition de l'ail, non comme antidote, mais comme propre à donner de l'action & de la chaleur à l'estomac, est utile, & capable d'en relever le goût. Du reste, la partie colorante de l'orange, ainsi que sa pulpe, étant solubles dans l'eau, dans les liqueurs vineuses & dans l'huile, tous les corps gras, aqueux & vineux deviennent propres, à la rigueur, à son apprêt: mais les huileux plus capables d'étendre, de diviser les parties résineuses & de les

rendre ainsi plus miscibles à nos humeurs, méritent la préférence sur tous les autres corps, & la rendent plus légère sur l'estomac.

XIV. Oronge ciguë (planches CLV, CLVI; & Synonymie des espèces, n. 174). Cette espèce, que Vaillant a clairement indiquée, & dont il a donné la figure, est un champignon qu'il est très-important de bien connoître à cause de ses effets mortels pour l'homme & les animaux. Il est de taille moyenne, sortant comme tous ceux de cette division, d'une enveloppe ou bourse qui se fend ordinairement vers le milieu, & dont on aperçoit toujours quelques vestiges en forme de peau blanche, soit au chapiteau où elle se trouve collée, soit au bas de la tige. La couleur dominante de la surface est jaunâtre ou d'un vert jaune, celle de la chair & des feuilletts toujours blanche. On aperçoit presque toujours au haut ou vers le milieu de la tige, un collet ordinairement rabattu en forme de peignoir ou de manteau; & la partie de la tige qui est en terre est toujours bulbeuse. Ce bulbe a une odeur forte.

Cette espèce, relativement aux saisons, à la couleur & au port de la plante, se montre de trois manières différentes, qui en établissent autant de variétés distinctes, mais dont les effets sont les mêmes sur le corps animal. Ces trois variétés sont l'*Oronge-ciguë jaunâtre*, l'*Oronge-ciguë verte*, & l'*Oronge-ciguë blanche*.

(a) *Oronge-ciguë jaunâtre (pl. CLV, fig. 1, 2, 3, 4; & pl. CLVI, fig. 1; & Synon. des espèces, n. 174, a).* Cette première variété, qui est la plus commune, est celle que Vaillant a spécialement indiquée dans son *Botanicon*, p. 74, & dont il donne la figure, pl. 14, figure 5. Ce champignon, couvert en naissant de sa bourse, pl. CLV, figure 1, se fait bientôt jour, & la déchire quelquefois net, comme on le voit, fig. 2, 3; quelquefois la bourse tient encore au chapiteau & à la tige, même dans le développement presque entier de la plante, comme on voit, figure 4. Le dessous du chapiteau en naissant, est ordinairement fermé par le voile, figure 2;

D'autres fois ce voile est rabattu sur la tige, *fig. 3.* Dans tous ces cas, les traces soit du voile, soit de la bourse ou valve, sont toujours plus ou moins apparentes; & la surface du champignon est plus ou moins teinte d'une couleur jaunâtre, à peu-près de la même nuance que celle qu'on fait avec la gomme-gutte. Cette teinte sur un fond blanc, est également répandue sur le chapiteau & sur la tige, tandis que le voile & l'enveloppe sont ordinairement d'un beau blanc; mais quelquefois la couleur du voile participe un peu de celle de la tige, ce qui est rare. Ce champignon, dans sa plus grande force, s'élève à la hauteur de cinq pouces & demi & six; mais sa hauteur ordinaire est de quatre, avec un chapiteau à peu-près de même étendue dans son plus grand développement. La tige taillée en quille a quatre à cinq lignes de diamètre, sur trois ou quatre pouces de hauteur, & ordinairement un pouce de bulbe.

Le chapiteau, taillé en demi-sphère ou en calote, forme enfin avec la tige un parasol régulier, & ne se déforme point; il est couvert d'une peau qu'on enlève assez facilement & qui ne s'écaille jamais. Sa surface est toujours unie & plus ou moins humide, sa chair blanche & occupant toute l'étendue du chapiteau. Lorsqu'on la presse fortement, on en exprime une humidité aqueuse qui n'a pas de couleur particulière, ni de mauvais goût.

Les feuillets sont d'un blanc plus clair que la substance du chapiteau; ils sont ferrés un peu les uns contre les autres, & entremêlés de demis, de quarts & de petites portions de feuillets, coupés quelquefois perpendiculairement, d'autrefois en biseau, & quelquefois en bec de flûte, & tous disposés comme on voit dans la coupe, *planche CLVI, fig. 1.* Ils sont inférés régulièrement sur un bord épais & circulaire qui leur sert de soutien, & sans adhérer à la tige qu'on peut enlever sans les déchirer. Ces feuillets sont plus ou moins hauts, suivant les individus; ils ont quelquefois jusqu'à trois & quatre lignes de hauteur. Le voile qui se rabat ensuite sur la tige, s'étend depuis l'endroit de l'insertion des feuillets jusqu'à la hauteur

qui formoit la mesure juste de leur étendue; il est d'un tissu mou, foible & lâche, flottant, & se colle quelquefois sur la tige au point d'être peu sensible.

La tige est pleine d'une substance moelleuse qui s'épuise enfin, & dont la perte la rend fistuleuse; ce qui n'arrive que fort tard. Il en arrive autant au bulbe, qui se creuse, s'affaïsse un peu & se flétrit.

Toute la plante, qu'on trouve en automne dans les endroits les plus sombres & les plus humides des bois des environs de Paris, n'a qu'une faveur ordinaire de champignon; mais elle prend dans sa maturité une odeur forte & virulente, qui se manifeste sur-tout au bulbe. Elle reste entière pendant huit ou dix jours, & finit presque toujours par se corrompre, en tombant comme en bouillie, sans changer de couleur & sans jamais être attaquée des vers ou des limaces, ce qui est très-remarquable. On l'appelle dans les campagnes le *luit vert* ou le *vert-de-gris*. Cette plante se plaît dans les terres légères, sablonneuses, mêlées des débris de feuilles de chêne; le blanc de champignon qu'on y remarque, n'est pas d'un beau blanc; il est grisâtre, & a une odeur forte & nauséuse. On remet à parler de ses effets après la description des deux autres variétés.

(b) *Oronge-ciguë verte* (pl. CLVI, fig. 2). Cette variété, qu'on trouve à la fin d'août dans les bois sombres & humides, est un peu plus forte que la première; sa tige cylindrique est plus droite, & son bulbe moins fort. Le dessus du chapiteau est d'un vert foncé ou d'herbe, de manière que sans les feuillets & la tige qui sont très-blancs, on auroit de la peine à l'apercevoir parmi les herbes. Elle s'élève à la hauteur de cinq pouces ordinaires, & sa tige a environ un demi-pouce d'épaisseur. La bourse ou valve dont elle sort, est foible & se dilipe ordinairement au point de n'en apercevoir que quelques légères portions au bas de la tige. D'ailleurs, la disposition des feuillets, celle de la tige, l'odeur, la faveur & les effets sont le mêmes.

(c.) *Oronge-ciguë blanche* (planche CLVI, figures 3, 4: & *Synon. des espèces*, n.º 174, b). Cette plante, qu'on trouve au printemps

printemps & en été, dans les bois, est beaucoup moins forte que les deux qui la précèdent, n'ayant pas plus de trois pouces & demi de hauteur, avec un chapiteau de deux pouces environ d'étendue d'un bord à l'autre, & une tige ordinairement un peu courbe, de trois ou quatre lignes de diamètre. Ce champignon est blanc, mais finit ordinairement par prendre dans sa maturité une légère teinte jaunâtre; quelquefois il se soutient très-blanc jusqu'à la destruction. Il est généralement d'une substance un peu molle, & a sa surface légèrement humide; ses feuillets, sa tige, son enveloppe & son collet sont très-blancs.

Cette plante a malheureusement l'odeur du champignon ordinaire, qui n'est pas même désagréable & ne rebute pas. C'est aussi celle qui a le plus souvent exposé aux méprises & aux accidens funestes qui en ont été la suite, observés tant de fois aux environs de Paris. Je suis même porté à croire que c'est la variété qui les cause presque toujours, parce qu'outre cette apparence de qualités non suspectes, qui trompe ceux qui n'ont point de connoissances dans cette partie de la botanique, ceux qui n'en ont que de superficielles, la confondent sur-tout avec la quatrième espèce de la 81.^e famille, *pl. CXXXIII*, qu'on trouve également dans les bois & à l'ombre, c'est-à-dire, avec la *boule de neige*; cependant, en y faisant attention, & comparant ces deux champignons, il est bien difficile de s'y méprendre. 1.^o La boule de neige a ses feuillets couverts long-temps de leur voile, au point de former comme une boule; celui-ci perd ce voile presque aussitôt qu'il est né, & son chapiteau n'a jamais cette forme globuleuse. 2.^o La boule de neige ne sort jamais d'une bourse ou valve, celui-ci en sort constamment, & ses débris en sont toujours plus ou moins sensibles, sur-tout au bas de la tige. 3.^o La boule de neige vient rarement au printemps ou en été, celui-ci ne croît que dans ces deux saisons. 4.^o La boule de neige a la surface sèche, douce au toucher, d'un blanc de lait, & jaunit un peu à l'endroit qu'on comprime, & sa tige peu droite & un peu ferme; celui-ci a la surface un

peu humide, est d'un blanc semblable à peu-près à celui du papier azuré, ne change pas de couleur par la compression, & prend enfin généralement un œil jaunâtre, ce qu'on n'observe pas dans l'autre. 5.^o L'un, la boule de neige, a une odeur agréable de cerfeuil, ainsi que le goût; l'autre n'a qu'un faible goût de champignon, & son bulbe a toujours une odeur forte & nauséuse. 6.^o Enfin, ce qui ne permet point de les confondre & ne peut laisser aucun doute, c'est que la boule de neige a ses feuillets couleur de rose, ou de corail, tandis que le champignon dont on parle les a toujours blancs, & d'un blanc semblable à celui de la surface du chapiteau, & d'ailleurs il est bien moins grand. Ainsi, à moins d'être privé de tout sens, il est impossible de s'y méprendre. On va voir de quelle conséquence il est néanmoins d'y faire attention.

Observations & expériences sur les effets de l'Oronge-ciguë.

On a déjà dit qu'on croyoit que presque tous les accidens graves observés en différens temps à Paris ou à ses environs par l'effet des champignons, devoient être attribués principalement à l'espèce dont il est question ici, sur-tout à la variété blanche; on est dans cette persuasion, soit d'après la certitude qu'on a que cette espèce est la plus pernicieuse de celles qui naissent dans ces climats, & une des plus communes dans les trois saisons où l'on trouve de ces plantes, c'est-à-dire, au printemps, en été & en automne, soit d'après la facilité des méprises auxquelles le défaut d'attention peut donner lieu, soit enfin d'après l'identité des effets observés en différens temps & la difficulté qu'il y a presque toujours de déterminer d'une manière fixe l'espèce qui produit des accidens. D'ailleurs, un préjugé funeste, long-temps reçu même parmi les botanistes les plus distingués, avoit persuadé que tout champignon qui porte collet n'est pas d'un effet nuisible, tandis que l'expérience, & sur-tout l'exemple de cette espèce bien colletée, démentent cette assertion & prouvent le contraire.

Dans la vue de démontrer une vérité aussi utile, & dans

celle de parvenir à la découverte de quelque antidote, aidé des lumières de quelques chimistes distingués *, j'entrepris il y a quelques années, une suite d'expériences avec cette espèce, qui furent consignées dans un Mémoire lu à l'Académie des Sciences, & inséré dans le Journal de Physique *an.* 1775. L'accueil & les encouragemens que je reçus alors du public & de l'Académie, me déterminèrent à poursuivre ce genre de recherches. Voici le détail des observations & des expériences auxquelles cette espèce a donné lieu.

1.^{re} Observation. Le 14 septembre 1774, M. Guibert, fabricant de gazes, faubourg Saint-Denys, ayant cueilli au bois de Vincennes, une certaine quantité de l'orange-ciguë jaunâtre, *pl.* *CLV*, les laissa la nuit sur la fenêtre. Le vendredi 15, on les prépara avec une étuyée de carpe : six personnes en mangèrent à dîner, le mari, la femme, leur fille, deux garçons étrangers & une domestique; aucun ne se sentit incommodé jusqu'à trois heures après minuit, où madame Guibert, qui n'avoit mangé que de ce plat, fut réveillée par un rêve effrayant, & par des envies de vomir. Elle rendit en vomissant une partie de ce qu'elle avoit pris, mais sans douleur; elle étoit dans un assoupissement continuel, duquel elle ne se tiroit que pour vomir. On lui donna l'émétique qui lui fit rendre des portions de champignons, & qui la soulagea beaucoup. Elle revint de cet état, mais elle fut environ trois semaines à se rétablir.

La fille, les garçons & la domestique furent à peu-près dans le même état; mais un des garçons & la fille qui n'avoient pas voulu ou pu prendre l'émétique ou d'autres secours, en moururent; la domestique & un des garçons qui avoient été secourus, finirent par se rétablir, après avoir traîné environ trois semaines.

Quant à M. Guibert, il eut naturellement une évacuation abondante, par haut & par bas, qui le sauva; il éprouva

* M. Parmentier sur-tout, dont le mérite en chimie est généralement connu, a bien voulu dans le temps m'aider de ses lumières.

un véritable *cholera*, accompagné de crampes très-douloureuses, sur-tout aux pieds, avec rétraction des membres. Aucun d'eux n'eut de la fièvre ; ils étoient tous, excepté M. Guibert, dans un état de stupeur continuelle. Un chat qui avoit léché les assiettes, étoit sur le point d'en mourir lorsqu'on le fit tuer.

2.^e *Obs.* La même année 1774, vers la mi-octobre, un habitant de Surène, le sieur Boucherat & sa fille, ayant mangé de ces mêmes champignons, éprouvèrent, onze heures après, à peu-près les mêmes accidens, c'est-à-dire, des foiblesses, des envies de vomir, un état de stupeur, & n'ayant pas été secourus, moururent l'un & l'autre trois jours après.

3.^e *Obs.* Un accident de même nature fut observé à Melun, à la fin de septembre de la même année, qui fut très-pluvieuse, sur un maucœuvre - maçon & sa femme, qui avoient cueilli de la même espèce au bois de la Rochette, attenant la forêt de Fontainebleau. Les champignons furent mangés le soir à huit heures ; les accidens se déclarèrent le lendemain sur les six heures du matin. Les principaux symptômes furent des anxiétés, des envies de vomir, des défaillances fréquentes, le vomissement ; le mari vomit jusqu'au sang, après les plus grands efforts. La femme, qui ne fut point secourue, mourut le troisième jour ; le mari en réchappa & fut sept à huit jours à se remettre. Je fus à portée de constater que c'étoit la même espèce de champignon.

4.^{me} *Obs.* En 1777, la gazette de France du 18 juillet, n.^o 57, apprit qu'un pareil accident venoit d'être observé dans la paroisse de Taverny, vallée de Montmorency, sur cinq personnes, dont trois avoient péri. M. le curé de Montmorency, le père Cotte, pasteur recommandable à une infinité d'égards, sur-tout par ses lumières & ses travaux en physique, eut la bonté de m'adresser quelques détails, qu'on trouve dans la Gazette de santé de la même année, n.^o 34, & dont il résulte principalement que l'espèce qui produisit l'accident, est celle dont il est question ici ; que les champignons fricassés dans une poêle de fer, avec du

beurre, du poivre, du sel, sans aucune précaution, sans même avoir été lavés, ayant été mangés le jeudi soir 3 juillet, les accidens ne se déclarèrent que le lendemain matin un peu tard, sur tous les cinq, par un mal-aise général, des envies de vomir & des douleurs d'estomac, suivies d'anxiété & de vomissemens; qu'à midi, le lait, la thériaque & les vomitifs qu'ils prirent en abondance, ne leur avoient été d'aucun secours, c'est-à-dire, n'avoient point calmé les accidens, quoique les sujets eussent beaucoup vomi; qu'ils furent dans cet état les vendredi, samedi, dimanche, & lundi, jour auquel trois périrent, après avoir éprouvé de grandes douleurs dans l'estomac & le bas-ventre, mais sans convulsions & sans perdre connoissance; que leur corps se couvrit de taches livides; que les dents & les gencives étoient noires, la bouche ulcérée, & l'anus enflammé. On ajoute qu'un chien & un chat qui avoient mangé de la fauce, moururent le vendredi. On peut conclure de ce rapport, que du moment qu'il y avoit lieu de croire par des vomissemens qui ne produisoient point l'effet désiré, que le corps nuisible étoit au-delà de l'estomac: les purgatifs dans cette circonstance auroient pu être du plus grand secours & sauver peut-être ces cinq personnes.

5.^{me} *Obs.* En 1788, au mois de mai, le S.^r Benoît, sa femme & leur enfant ramassent des champignons au bois de Boulogne, de la variété blanche. *pl. CLVI. fig. 3. 4*, qui sont apprêtés le même jour & mangés à six heures du soir: le lendemain ils éprouvent des envies de vomir, des anxiétés, des défaillances fréquentes. La mère étoit alors attaquée d'une perte de sang: on prescrit au père & à l'enfant, du lait, de la thériaque, l'émétique à haute dose, qui aide le vomissement, & leur fait rendre tout ce que pouvoit contenir l'estomac. On n'ose pas le donner à la mère à cause de la perte, & des foiblesses continuelles qu'elle éprouvoit. Je suis appelé le deuxième jour des accidens. L'enfant venoit de mourir: le père étoit dans un état d'anxiété & de stupeur; le ventre étoit tendu, les extrémités déjà froides, le pouls

petit & intermittent; les défaillances se succédoient à chaque instant; il étoit déjà de couleur livide: je n'eus pas le temps de le secourir; il mourut après quelques soupirs & comme navré de douleur profonde. On ne put donner du secours qu'à la femme; elle étoit dans un état d'anxiété, de foiblesse & de pâleur cadavéreuse qui faisoit craindre sa mort à chaque instant; elle avoit déjà beaucoup vomî; son pouls étoit foible, mais à peine févreur. Je lui prescrivis une médecine ordinaire aromatisée avec l'eau de fleurs d'orange, à prendre sur le champ, & je courus au bois de Boulogne chercher le champignon à l'endroit où elle me disoit l'avoir cueilli, c'est-à-dire, près de la porte Maillau, avec promesse d'y retourner sous deux ou trois heures. J'eus la satisfaction à mon retour de la trouver mieux, c'est-à-dire, ayant évacué abondamment, & rendu des portions d'alimens non digérés & les champignons qu'elle avoit pris, dont une partie étoit encore entière, une autre comme dissoute & noyée dans une mucosité jaunâtre. J'avois cueilli de la même espèce de champignons, avec d'autres que je lui montrai; elle n'eut pas de peine à reconnoître l'auteur de tous ses maux. Je lui prescrivis un lait d'amandes douces, auquel je fis ajouter quelques gouttes d'éther vitriolique, & l'eau de fleurs d'orange, qui la calma beaucoup. Le surlendemain elle fut purgée encore, & avec succès. Soit par l'effet de la révolution que lui causa cet accident, soit par celui de la foiblesse ou de la diversion qu'avoit fait à son premier état l'action du corps nuisible, la perte dont elle étoit attaquée s'étoit suspendue; mais elle revint. Le pouls ne fut jamais févreur; elle éprouvoit de temps en temps de l'oppression & parfois des foibleses: je lui fis prendre des rehausans faits avec des gelées animales, des potages au riz, au vermicel, de temps à autre une dissolution de gomme arabique avec un peu de sucre, des potions variées suivant les circonstances; ayant pour base tantôt le sirop d'œillet avec quelques gouttes de liqueur minérale d'Hoffmann & l'eau de fleurs d'orange, tantôt l'eau distillée de menthe avec à peu-près les

mêmes ingrédiens : elle fut mise ensuite au lait & aux fortes nourritures. Elle eut beaucoup de peine à se rétablir. Elle fut long-temps avec une teinte presque jaune ou plutôt d'une pâleur extrême, pâleur qui existoit déjà avant l'époque du dernier accident, & qui n'étoit pas encore dissipée cinq ou six mois après. Elle étoit encore sujette à des maux de tête & d'estomac ; on avoit beau faire, le chagrin avoit laissé une impression trop forte dans son ame, & le poison une trop sensible sur ses nerfs & sur tout son physique ; son sang étoit totalement appauvri : elle se combla à une autre maladie qu'elle eut long-temps après.

Il est à croire que deux événemens de ce genre, qui ont été les plus remarquables à Paris, arrivés l'un en 1754, l'autre en 1765, le premier dans la famille & société de M. Hennequy, marchand de la rue Saint-Denys, l'autre sur celle de M. Chabert, musicien du prince de Conti, & qui coûtèrent la vie à dix ou douze personnes, furent causés par des champignons de cette espèce. Les uns avoient été cueillis au printemps, au pré Saint-Gervais, les autres au mois d'août au bois de Boulogne. Dans ces deux circonstances, il fut observé également que les animaux, comme chiens & chats qui avoient léché les assiettes où il y avoit quelque reste de ragoût de champignons, périrent ; d'où l'on peut conclure qu'en général, les animaux éprouvent à peu-près les mêmes accidens, résultant de l'usage des champignons, que l'homme, & qu'on auroit à peu-près les mêmes résultats des expériences faites sur eux, les seules qu'il soit permis de tenter.

En les faisant, on avoit principalement en vue de faire connoître ce qui nuit, & la nature du poison, pour pouvoir le dompter. Voici ces expériences.

1.^{re} Expérience. Elle fut faite avec l'orange-ciguë verte, *Pl. CLVI, fig. 2.* Ce champignon avoit été cueilli dans les bosquets du parc de Vincennes à la fin d'août ; il avoit une odeur forte, virulente & un peu nauséuse.

A la dose de trois gros environ, baché menu, mêlé avec de la viande & du pain dont on fit une pâtée, ce champi-

ignon donné à un chien fort & vigoureux , ne produisit aucun effet sensible pendant les dix premières heures. L'animal mangea même encore cinq heures après, & joua comme à son ordinaire; mais au bout de 10 heures, il commença à faire des efforts pour vomir, il ne put se soutenir sur ses jambes, se coucha, s'assoupit & mourut bientôt après dans des mouvemens convulsifs, On ne put lui rien faire prendre.

On ne trouva d'autres marques de l'effet de ce champignon dans l'estomac & dans le canal intestinal, que quelques rougeurs livides sur les plis ou rides de l'estomac & au duodénum. Tous les autres viscères soit du bas - ventre, soit de la poitrine, étoient dans l'état naturel. Tout le trajet intestinal, depuis l'estomac jusqu'au rectum, étoit enduit d'une mucosité épaisse & jaunâtre. Cette couleur paroissoit être l'effet de la bile qui la teignoit ainsi. La bile contenue dans la vesicule du fiel étoit verte, l'œsophage dans l'état naturel.

II.^e Expérience. Deux des champignons de l'orange-ciguë jaunâtre, *pl. CLV. fig. 1, 2, 3, 4*, cueillis en septembre, hachés menu, mis en pâtée avec du pain & de la viande, ayant été donnés à un autre chien, n'ont produit aucun effet sensible l'espace de onze heures; mais au bout de ce temps, le chien a commencé à vomir; quelques heures après, il a rendu des excréments blancs, a tremblé sur ses jambes. Au bout de seize ou dix-sept heures, il s'est couché, n'a rien voulu prendre, a eu des mouvemens convulsifs & le hoquet: cet état a duré encore plusieurs heures; il sembloit qu'il éprouvoit, par intervalles, des douleurs poignantes qui le faisoient frissonner; enfin il s'est assoupi, & a eu tous les symptômes d'une vraie apoplexie. La respiration étoit lente & profonde, accompagnée de ronflement, la déglutition libre; les artères battoient librement; mais il y avoit refroidissement & insensibilité à toutes les extrémités; l'animal éprouvoit de temps en temps des secousses convulsives: on lui fit prendre du vinaigre à plusieurs reprises:

il revenoit un peu, se réveilloit; mais il retomboit bientôt dans le même état : les battemens du cœur diminuèrent sensiblement de vitesse jusqu'à la trentième heure, où il mourut. Dans l'ouverture, on trouva les plis ou rides de l'estomac marqués de quelques points rougeâtres, avec tension : il y avoit en outre des rougeurs livides de la grandeur d'un liard, répandues d'espace en espace tout le long des intestins grêles. Ces taches s'apercevoient même avant l'ouverture des intestins, & ressembloient à celles qu'on remarque sur la peau des scorbutiques; elles étoient produites par le dépouillement du mucus, & par l'érosion des tuniques intestinales internes : la tunique externe étoit la seule qui restoit; les autres avoient été détruites par l'effet du poison; les glandes intestinales y étoient à nu, & en passant le doigt tout le long des intestins, on sentoit quelque chose de granuleux lorsqu'on arrivoit à ces places. On ne trouva aucun vestige de champignon dans les premières voies; tout avoit été ou dissous, ou converti en matières muqueuses, excrémentielles, &c.

III.^e Expérience. Convaincu par ces premières épreuves, que ce champignon étoit mortel pour les hommes & pour les animaux, je fus curieux de savoir si toutes les parties étoient également dangereuses, & dans laquelle résidoit principalement le principe vénéneux : pour cela, on donna à un gros chien, demi-once de son suc exprimé, étendu dans un peu d'eau. Le chien vomit presque sur le champ, & fit des efforts incroyables pour le rendre; il eut des tremblemens, des tiraillemens, des mouvemens convulsifs par tout le corps, le hoquet, des nausées continuelles, un véritable *cholera* convulsif, avec un abattement de forces très-considérable; les matières qu'il rendoit étoient muqueuses, glaireuses, mêlées d'écume blanchâtre : cet état continua environ 24 heures, au bout desquelles il mourut sans avoir rien voulu prendre. Dans l'ouverture du corps, on trouva l'œsophage enduit d'une matière visqueuse, d'un gris cendré, l'estomac rempli d'une liqueur brune, fétide, la tunique veloutée de ce viscère parsemée de petits points rouges, le canal

intestinal rétréci vers l'ileum, l'épiploon durci & retenant l'empreinte des intestins, les poumons un peu plus rouges qu'à l'ordinaire, ce qui pouvoit venir de la rupture de quelque vaisseau occasionnée par les efforts qu'il avoit faits pour vomir.

IV.^e Expérience. L'expérience précédente ayant pleinement convaincu que le principe vénéneux résidoit principalement dans le suc libre de la plante ou l'eau de la végétation, il s'agissoit de savoir si ce principe étoit fixe ou volatil : pour cet effet, on mit à distiller au bain-marie environ demi-livre de ces champignons ; l'eau distillée qui en résulta, étoit claire, limpide, insipide, avec une très-légère odeur de champignon ; cette eau donnée à différens chiens, ne produisit aucun effet ; mêlée aux acides, aux alkalis, à la dissolution mercurielle, elle n'éprouva aucun changement, & ne donna aucun signe d'acide ou d'alkali : on en conclut que le principe vénéneux étoit fixe.

Deux chiens ayant pris une petite dose du résidu de la distillation, ne se plainquirent point d'abord pendant l'espace de dix heures ; mais au bout de ce temps, les envies de vomir & les autres accidens ordinaires se déclarèrent ; ils moururent 24 heures après. Dans l'un, on trouva tout le canal intestinal enduit depuis l'œsophage jusqu'au rectum, d'une matière épaisse, visqueuse, jaune, écumeuse, plus épaisse dans l'œsophage & les intestins, que dans l'estomac ; la tunique interne de ce viscère parsemée de petits points rouges ; dans l'autre, à peu-près la même chose, & en outre de petits grains blancs de différentes formes, qui nageoient dans un mucus épais comme du blanc d'œuf qu'on auroit battu. On attribua ces grains blancs à un peu de lait qu'on avoit donné à l'animal, & qui s'étant caillé & divisé dans l'estomac, paroissoit ainsi en petites parcelles : l'humeur visqueuse contenue dans le duodenum, étoit d'un jaune très-pâle.

V.^e Expérience. Quand on fut assuré que le principe vénéneux étoit fixe, ou du moins ne s'élevoit point au degré de la

chaleur de l'eau bouillante, on ne s'occupa que des moyens de découvrir la nature, & sous quel état il étoit dans la plante : dans cette vue, on en fit un extrait suivant la méthode de la Garaye, qu'on donna à un chien à une heure & demie après midi; l'animal mourut le lendemain matin. Dans l'ouverture, on lui trouva le ventre très-tendu, ce qu'on n'avoit pas observé dans les autres; la vésicule du fiel pleine d'une bile noirâtre, l'estomac rétréci & rempli d'une matière plus fluide que l'extrait, mais de la même couleur.

VI.^e Expérience. L'expérience précédente ayant appris que le principe vénéneux, toujours fixe, étoit soluble dans l'eau, ou du moins que l'eau lui servoit de véhicule, il restoit à examiner si le champignon, privé entièrement de son humidité, avoit la même vertu: pour cela on en fit dessécher au four une certaine quantité, au point qu'ils avoient perdu les sept huitièmes de leur poids. Ce champignon ainsi desséché & donné à un chien, produisit le même effet que lorsqu'il est frais, c'est-à-dire la mort.

VII.^e Expérience. Dans la vue de savoir si l'eau seule peut se charger du principe vénéneux, on fit macérer plusieurs champignons dans l'eau pendant plusieurs heures: cette eau donnée à un chien, le fit aller bientôt en dévoiement; il rendit des matières sanguinolentes, enfin le sang pur, se plaignit beaucoup, mais n'en mourut pas. On en conclut que l'eau se charge mais foiblement par la macération, du principe vénéneux de cette plante, & qu'elle en enlève une partie.

VIII.^e Expérience. Toutes les expériences précédentes ayant fait voir que le principe vénéneux étoit fixe & capable de s'étendre dans l'eau, il s'agissoit de savoir si ce corps étoit également soluble dans quelqu'autre menstrue, tel que l'esprit-de-vin, & s'il n'avoit rien de résineux: pour cet effet, on prit un de ces champignons bien desséché au four (il pesoit 40 grains), on le mit dans une once & demie d'esprit-de-vin bien rectifié, à un feu doux en digestion. Au bout de quelques heures, l'esprit-de-vin se colora en jaune avec un œil vert:

la liqueur ainsi colorée étoit belle , claire , transparente , n'ayant d'autre goût que celui de l'esprit-de-vin ; mêlée avec l'eau , elle s'y troubla , & devint laiteuse comme un lait virginal , d'où on conclut que le champignon contenoit quelques parties résineuses , solubles dans l'esprit-de-vin.

Dans la vue de s'assurer si cette teinture pouvoit être nuisible , on la fit prendre à un chien à sept heures du soir. L'animal fut d'abord étourdi comme s'il étoit ivre ; il chanceloit sur ses pattes & se coucha demi-heure après sans pouvoir se soutenir : bientôt il s'assoupit , & son sommeil étoit souvent interrompu , ou entrecoupé de cris semblables à ceux d'une personne yvre qui se plaint en dormant. Ces cris continuèrent jusqu'à dix heures du lendemain matin , où il tomba dans un état de stupeur & d'insensibilité qui le fit juger mort : il resta ainsi immobile & oublié dans un coin , jusqu'à 7 heures du soir. Comme on se dispoisoit à en faire l'ouverture , on fut fort étonné de ce qu'il donnoit encore des signes de vie ; mais il ne tarda pas à mourir. On l'ouvrit : l'intérieur n'offrit rien de remarquable ; l'estomac étoit rétréci ; il y avoit quelques points rougeâtres ; le tuyau intestinal étoit enduit d'une matière muqueuse & jaunâtre.

On conclut de cette expérience , ainsi que de la septième , que le principe nuisible de cette plante est soluble dans l'eau & dans l'esprit-de-vin , sur-tout dans ce dernier , & que c'est par conséquent un corps *gommo* , ou *extracto-résineux*.

IX.^e Expérience. Dans la vue de s'assurer si le champignon qui avoit été attaqué par l'esprit-de-vin , contenoit encore quelque principe dangereux , on le donna à différens chiens ; ils n'en éprouvèrent pas la moindre incommodité ; d'où on conclut qu'il y avoit un moyen certain d'enlever à ce champignon son principe nuisible , c'est à-dire , de le rendre par la préparation , incapable de nuire. Cette découverte conduisit à une autre expérience qu'on tenta ; il s'agissoit de savoir si l'eau seule seroit capable de produire le même effet que l'esprit-de-vin ; c'est ce qui donna lieu à la dixième expérience.

X.^e Expérience. On étoit bien certain que l'eau dans laquelle

on avoit fait macérer pendant quelques heures ce champignon, étoit capable d'incommoder les animaux jusqu'à un certain point, comme on l'a vu dans la septième expérience ; mais on ne favoit pas si le champignon ainsi macéré ou préparé de cette manière, pouvoit produire des accidens. Pour s'en assurer, plusieurs de ces champignons coupés par morceaux, & qui avoient resté dans l'eau pendant quatre ou cinq heures, ayant été bien essuyés & donnés à un chien, l'animal au bout de 11 heures, éprouva les mêmes symptômes que ceux qui les avoient pris sans être macérés, & mourut 26 heures après. On en conclut que l'eau, quoiqu'elle se charge d'une partie du principe vénéneux, n'est point capable de l'enlever entièrement, & qu'un champignon vénéneux qu'on fait tremper dans l'eau seulement, ne cesse pas d'être nuisible.

XI. Expérience. Dans la vue de découvrir d'autres substances capables de servir de correctifs à ce champignon, on tenta les expériences suivantes ; on essaya d'abord le vinaigre. Deux de ces champignons coupés par petits morceaux, & macérés dans le vinaigre pendant trois ou quatre heures, devinrent d'abord plus fermes, ensuite se ramollirent : les ayant bien essuyés & donnés à un chien, l'animal fut triste après les avoir pris, avoit l'air un peu malade ou étonné ; mais il n'en mourut point. On en conclut que le vinaigre étoit un correctif presque aussi puissant de ce champignon que l'esp. it de vin. Mais ayant donné ce même vinaigre, ainsi chargé du principe vénéneux à un autre chien, l'animal douze heures après, commença à se plaindre, alla en dévoiement, rendit beaucoup de matières liquides, en vomit de semblables, & finit par mourir. Dans l'ouverture du corps, on trouva l'épiploon un peu durci, & le foie très-pâle. On conclut de cette expérience que, quoique le vinaigre corrige ce champignon à la manière de l'esprit-de-vin, en se chargeant de son principe vénéneux, il n'en doit pas être pour cela réputé l'antidote, puisque, lorsqu'il est imbu du principe, il donne lui-même la mort. Cette expérience nous

parut digne de la plus grande attention ; elle fut répétée ; & les résultats furent toujours les mêmes.

XII.^e Expérience. Par la douzième expérience, on acquit la certitude qu'une dissolution de sel marin pouvoit produire à peu-près le même effet que le vinaigre & l'esprit-de-vin, puisqu'ayant fait macérer ces champignons pendant plusieurs jours dans une dissolution de sel ordinaire, elle énerva leur action, au point qu'ils ne produisirent aucun effet sur les animaux ; ce qui sert à confirmer la bonté de la méthode des Russes, qui font usage indistinctement, & ordinairement sans danger, de toutes sortes de champignons ainsi marinés.

XIII.^e Expérience. La même espèce de champignon trempée pendant quelques heures dans une dissolution d'alkali fixe, & donnée ensuite à un chien, le fit vomir sur le champ ; l'animal rendit ainsi tout ce qu'il avoit pris, & il n'en résulta point d'autre accident : cela parut être autant l'effet de l'alkali que celui du champignon, ainsi on ne favoit encore qu'en conclure.

XIV.^e Expérience. Il ne suffisoit pas de s'être convaincu qu'il y a plusieurs moyens d'empêcher l'effet nuisible de ce champignon avant qu'il soit pris ; il paroïssoit très-important de savoir s'il n'y a pas quelque antidote capable de dompter son action lorsqu'il est dans le corps animal, & qu'il a été pris sans préparation, c'est-à-dire, quelques moyens de remédier aux accidens qui en sont les suites ; pour cet effet on tenta d'autres expériences.

On prit environ une once de la teinture du champignon faite à l'esprit-de-vin (laquelle est mortelle, comme on l'a vu précédemment *8.^e expérience*) ; on y ajouta quelques gouttes d'acide vitriolique très-concentré, dans la vue de faire un corps semblable à l'éther vitriolique. Ce mixte ainsi préparé, fut donné à un chien à 7 heures du soir : l'animal passa la nuit sans se plaindre, ainsi que la journée du lendemain ; mais sur le soir, c'est-à-dire, 24 heures après, il se plaignit, se coucha & s'assoupit sans pousser d'ailleurs aucun cri. Bientôt il fit des efforts pour vomir, rendit ce qu'il

avoit pris dans la journée, avec beaucoup de bave & quelques matières liquides par en-bas : en tout, les symptômes étoient moins violens que dans les autres expériences. On remarqua qu'un de ses yeux s'étoit rempli d'une matière puriforme amassée entre le globe & les deux paupières : on lui donna environ demi-gros d'éther vitriolique à plusieurs reprises ; cela parut le soulager, mais il mourut dans la nuit.

On en peut conclure que l'addition de l'acide vitriolique la teinture spiritueuse de ce champignon, est un moyen capable d'adoucir les symptômes & de retarder l'instant de la mort, mais incapable de l'empêcher, au moins sur les chiens.

XV.^e Expérience. Toujours dans la vue de découvrir un antidote, on fit dessécher au four un gros & demi de ce champignon, & on le donna à un chien, en attendant son effet. Onze heures après, l'animal qui avoit joué toute la journée comme à l'ordinaire, commença à rendre en dévoiement des matières muqueuses, parmi lesquelles on observa un paquet de petits vers plats & blancs, vivans. Il fit quelques efforts pour vomir, & rendit en vomissant des matières semblables. On choisit ce moment pour lui donner environ quinze ou seize gouttes d'éther vitriolique bien rectifié, sur un morceau de sucre dissous dans l'eau; cela parut le soulager : une heure après on lui en donna autant; mais s'étant couché, & ayant passé la nuit assez tranquille, il mourut le lendemain à sept heures du matin.

Il faut remarquer que dans la plupart des expériences précédentes, on a tenté les remèdes les plus vantés dans ces sortes de cas, pour sauver les chiens qui y étoient soumis; aux uns on n'a donné que du lait, à d'autres du vinaigre, à d'autres de la thériaque ditoute dans le vinaigre; enfin, à quelques-uns de l'huile, à d'autres du beurre, du lait: de quelque manière qu'on s'y soit pris, on n'a pu en sauver aucun; il n'y a eu que l'éther vitriolique qui a adouci les symptômes & retardé l'instant de la mort.

On dira peut-être que puisque l'éther vitriolique, ou un

mixte semblable, est un moyen d'adoucir les symptômes ou de prolonger la vie, dans ce cas il falloit l'essayer immédiatement après avoir donné le poison à un chien. On répond à cela que l'expérience ne serviroit à rien; que quand bien même l'éther sauroit ainsi un animal, cela ne pourroit s'appliquer aux cas semblables, dans lesquels on n'a recours aux remèdes que lorsque le poison commence à agir sensiblement, c'est-à-dire, dix à douze heures après qu'on l'a pris, & que c'est le moment de les administrer. D'ailleurs, il étoit difficile de multiplier à l'infini des expériences si coûteuses.

XVI.^e Expérience. Il résulte de la seizième expérience, que la partie résineuse ou nuisible de ce champignon, est dans cette plante dans la proportion d'un quarante-huitième sur la totalité, lorsqu'il est frais, & d'un sixième, lorsqu'il est privé de toute humidité, qui forme les sept huitièmes de son poids; de manière qu'un de ces champignons frais pesant demionce ou quatre gros, contient trois drachmes & demie d'eau, six grains de substance résineuse & trente grains de parenchyme.

XVII.^e Expérience. L'Académie des Sciences, ou plutôt un Académicien m'ayant invité à répéter la treizième expérience, dont on ne savoit que conclure, toujours dans la vue de dompter la partie résineuse ou nuisible de ce champignon avec les alkalis, je fis l'expérience suivante. Ayant donné cette plante à deux petits chiens, à la dose d'un champignon à chacun, j'attendis que les symptômes ordinaires se fussent déclarés; ce qui arriva onze heures après. Alors, je leur fis prendre, à l'un cinq ou six gouttes d'alkali volatil dans un verre d'eau, à l'autre à peu près autant d'alkali fixe sur la même quantité de ce véhicule. Ces deux animaux ne tardèrent pas à mourir; l'un mourut environ demi-heure après, l'autre environ au bout d'une heure. J'offris de répéter l'expérience en pleine Académie: cette compagnie le jugea inutile. On en peut conclure que l'alkali fixe ou volatil, bien loin de remédier aux effets de ce poison sur les animaux, ne sert qu'à accélérer leur mort; & à cette occasion je crois qu'il est de
mon

mon devoir d'avertir le public, qu'on trouve une erreur conignée dans un ouvrage (*voy. Analyse du blé*), publié en 1775, qui pourroit devenir funeste, & qui est que l'alkali à la dose de douze gouttes sur un verre d'eau est l'antidote de ce poison. Il est malheureux que l'auteur ait voulu anticiper sur l'expérience dont le résultat avoit été promis en sa présence en pleine Académie.

Observations, & résumé des Expériences précédentes.

Il résulte de ces expériences, 1.^o que l'usage de cette espèce de champignon est également funeste aux hommes & aux animaux; & que le genre d'affection qu'elle produit, est une maladie pour l'ordinaire soporeuse, dont le dernier degré est une vraie apoplexie.

2.^o Que pris à la manière ordinaire, ce champignon ne produit ordinairement aucun effet sensible, avant dix ou douze heures, soit sur les hommes, soit sur les animaux.

3.^o Qu'il se dissout ou se réduit en mucilage dans les premières voies, dans lesquelles il laisse toujours quelques traces de son impression qui se manifeste, soit par une phlogose gangréneuse marquée par des taches rouges ou livides, soit par la corrosion des tuniques, qui paroît être le dernier degré de cette impression.

4.^o Qu'on ne connoît aucun moyen physique ou chimique de reconnoître sa véneuosité avant qu'il ait été pris, & que le plus sûr pour la constater, c'est de l'écraser & d'en faire prendre le suc à quelque animal, tel qu'un chien, qui en éprouve alors subitement les effets.

5.^o Mais qu'il y a plusieurs moyens de le corriger, ou plutôt de le dépouiller de son principe nuisible, en le faisant tremper, soit dans le vinaigre, soit dans l'eau salée, soit dans l'eau-de-vie, soit dans quelque liqueur spiritueuse, ébérée sur-tout; & cette manière de corriger son action est d'autant

plus efficace & sûre, que le champignon est coupé par morceaux, & détrempé plus de temps dans l'eau le plus limpide.

6.° Que ces mêmes liqueurs ne méritent que le titre de correctifs & non de loi évacuatives, & doivent être rejetées après qu'elles ont servi, pouvant être alors d'un effet aussi funeste pour l'usage que la plante même.

7.° Que lorsqu'on se soit ce champignon a été pris sans correctif, après les évacuans, tels que l'émétique, & sur-tout les purgans, il n'y a pas de plus grand secours connu jusqu'à présent, qu'un mélange d'acide & d'esprit-de-vin, tel que l'éther vitriolique, l'eau minérale d'Hoffmann, &c.

8.° Enfin que l'huile, la thériaque, le beurre, le lait, le vinaigre, les queues de poires & autres moyens de ce genre, les spiritueux même, sont, dans les premiers momens sur-tout, des secours à peu-près inutiles, & ne peuvent être de quelque avantage que comme adoucissans & cordiaux; mais que de toutes les substances dont on a essayé l'effet, rien n'est plus contraire que l'alkali fixe ou volatil.

7.° *Les Bulbeux mouchetés.*

Les bulbeux mouchetés diffèrent de ceux de la cinquième division ou celle qui précède, en ce qu'au lieu d'avoir une valve ou enveloppe entière, ils l'ont constamment & même en sortant de terre, divisée en plusieurs parcelles. En général leurs tiges sont droites, colletées, leur bulbe molasse, leur odeur forte, & leur usage à redouter. J'en connois neuf espèces au moins, qui sont le *Champignon rouge* ou *fausse Orange*, le *Bulbeux jaune & blanc*, l'*Orange perlée*, le *grivélé, visqueux*, le *gris perlé*, le *rougeâtre traité*, la *Pomme de pin*, la *Noix à diamans*, la *petite Rape*, & la *Palette à dards*.

XV. *Champignon rouge* ou *fausse Orange* (pl. CLVII, fig. 1, 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.° 13, a, 5.) Cette espèce, que Tragus, c'est-à-dire, Bock a fait connoître un peu plus clairement que Pline qui en avoit déjà fait mention, est un champignon qui s'élève

ordinairement à la hauteur de cinq à six pouces, très-remarquable par sa belle couleur d'abord de feu, ensuite aurore ou d'un rouge pâle & doré, enfin tout-à-fait dorée ou plutôt d'un rouge éteint, & par les petites peaux blanches, dispersées sans ordre & semblables à des taches, dont la surface est ordinairement couverte; peaux ou taches que Pline, dans la distinction des oronges, fait remarquer, disant *veluti guttas in vertice albas ex tunica sua gerunt*. En effet, ces peaux sont toujours blanches, tranchent sur la couleur rouge, & font un bel effet.

Le chapiteau, lorsqu'il est étalé, est exactement circulaire, n'est point rayé aux bords, & ordinairement a autant d'étendue d'un bord opposé à l'autre, que la tige a de hauteur; la peau qui le recouvre s'enlève assez facilement, & laisse voir immédiatement une chair placée dessous, qui est un peu jaune à cet endroit seulement. Sa surface est ordinairement un peu humide & presque visqueuse au toucher, ce qui la rend un peu luisante & sert à retenir ou coller les petites peaux blanches dont on a parlé. Ce chapiteau a très-peu de chair, & cette chair est blanche.

Ses feuillets sont blancs, très-ferrés, hauts quelquefois de quatre lignes, avec une tranche finement taillée en dents de scie. Ils sont entremêlés de petites portions de feuillets coupées presque perpendiculairement, & placées vers les bords du chapiteau. Ceux qui forment le demi-rayon entier, viennent se réunir circulairement à une sorte de bourlet qui cerne la tige, mais sans y adhérer, sans y toucher même, & de manière qu'on peut l'enlever sans déchirure de l'une ou de l'autre partie. Ces feuillets sont d'un beau blanc & un peu humides, de manière qu'en les pressant, on en exprime une humidité douceâtre, qui a induit Vaillant en erreur; ce botaniste ayant pris cette espèce pour celle qui donne un lait doux & sucré, & qu'on peut manger même crue impunément (*voy. pl. LXXV*); ce qui est bien différent du suc de celle-ci, qui est aqueux, & dont l'effet est très-dangereux. Ses feuillets sont couverts en

naissant d'un voile blanc très-marqué, qui appartient entièrement à la tige, prenant naissance tout au haut de cette partie, n'adhérant point aux bords du chapiteau, & se rabattant constamment sur la tige en manière de manteau, *pl. CLVII, fig. 1, 2, 3.* Cette tige, qui est droite, cylindrique, blanche, & environ un pouce de diamètre, a des parois fibreuses, & est pleine d'une substance moelleuse comme un bâton de fusée. Le bulbe qui la nourrit, d'abord plein & gros, finit par se vider en partie en fournissant sa substance, & par se flétrir presque entièrement : on y aperçoit toujours quelques débris de cette enveloppe brisée qui couvroit d'abord le champignon dans sa naissance, & dont une partie fournit les pellicules blanches qu'on voit à la surface du chapiteau, & l'autre, celle qu'on aperçoit au bas de la tige. Sa substance est très blanche.

Toute la plante, lorsqu'on la mâche, a une saveur douceâtre, & n'a presque pas d'autre odeur que celle d'une terre humide; mais le bulbe en a quelquefois une forte & nauséuse.

Ce champignon, qu'on trouve abondamment dans tous les bois des environs de Paris, & qui paroît être de tous les pays d'Europe, a souvent donné lieu à des méprises, pouvant être pris pour l'oronge, sur-tout lorsqu'il se trouve sans taches ou pellicules blanches, ce qui peut arriver quelquefois, soit naturellement, soit par quelque accident, ou circonstance particulière, telle que celle de l'eau de la pluie, qui tombant en abondance immédiatement ou des branches d'arbres, peut enlever ces peaux de la surface, & le laisser à nu. D'ailleurs, il y a une variété de ce champignon qui est rouge, & dont Sterbeeck a fait mention, qu'on trouve communément sous les trembles, & que j'ai vu sur-tout à Rambouillet & dans le parc, qui n'est presque jamais couverte de ces peaux blanches, & dont la couleur rouge, lorsqu'elle est éteinte, peut ressembler un peu à celle de l'oronge; mais pour peu qu'on y fasse attention, il est bien difficile de s'y méprendre.

1.^o L'orange vraie n'est jamais couleur de feu dans sa naissance, celle-ci, c'est-à-dire, la fautive l'est toujours. 2.^o Le chapiteau de la véritable orange est toujours rayé aux bords, celle-ci ne l'est point. 3.^o La véritable orange a sa pulpe jaune ainsi que ses feuillets & sa tige, celle-ci a toutes ces parties du plus beau blanc. 4.^o Enfin, l'orange vraie sort d'une enveloppe entière qui se déchire & laisse apercevoir toujours quelque grande portion de cette enveloppe, quelquefois au chapiteau, mais constamment au bas de la tige; la fautive orange n'en a jamais que de petites parcelles. Si l'on ajoute à ces traits frappans de différence, que l'orange ne vient en général qu'au mois de septembre, dans les bois clairs, qu'elle n'a ni une saveur douceâtre, ni une odeur de terre humide comme la fautive, qu'elle est beaucoup plus rare que celle-ci, du moins dans ces climats, que sa tige n'est jamais ni blanche, ni parfaitement droite, ni d'un diamètre égal, ni à parties fibreuses, distinctes & fortes comme celle de la fautive, il ne peut rester aucun doute, aucun lieu à méprise.

Cependant, il y a nombre de faits qui prouvent que cette espèce a occasionné souvent des accidens, soit qu'une similitude grossière avec l'orange ait causé des méprises ou favorisé de mauvais desseins, tel que celui que Pline attribue à Agripine, soit que ces sortes d'accidens soient l'effet de quelque usage superstitieux. Dans tous les cas, il est certain qu'à moins qu'il n'ait été corrigé convenablement, ce champignon est d'un usage très-nuisible par-tout. Car indépendamment des observations rapportées par Loëfel, Scopoli, Haller & d'autres, qui attestent ses effets pernicieux sur le corps humain, on peut citer l'usage mal-faisant & superstitieux que font les Ostiaques & les Kamtschatdales de cette espèce, qu'ils appellent *mucho-more* (mort aux mouches), devenue célèbre parmi eux.

On trouve écrit, chez les voyageurs qui ont visité ces peuples, que dans le Kamtschatka, l'usage de ce champignon produit constamment une sorte de folie (de délire)

sur ceux qui en ont pris, au point de les faire précipiter dans le feu; qu'à la dose de trois ou quatre champignons, il ne produit qu'un demi-effet, mais qu'à celle de dix il cause une forte d'ivresse; qu'on en prépare avec l'*Épilobium difforme* une liqueur spiritueuse qui, à dose modique, donne de la vigueur & fait braver le danger; enfin, qu'écraie dans l'eau, il stupéfié les mouches plutôt que de les faire mourir, & que son suc fait périr les puirilles. Tel est à peu-près le résultat des observations faites chez ces peuples par Gmelin, Krafcheniukow, Pallas & autres. Mais on doit déplorer le sort des nations réduites à la nécessité ou à l'habitude d'avoir recours aux effets d'un champignon d'un usage très-suspect, soit pour se mettre en gaité & se donner une forte d'ivresse ou du courage, comme les Turcs en prenant de l'opium, soit pour tromper les hommes, en leur persuadant que lorsqu'ils ont pris le mucho-more, ils sont capables de faire & d'obtenir tout ce qu'ils peuvent désirer, même une félicité parfaite, comme les charlatans de ces contrées ont soin de le persuader à des peuples misérables, ignorans & superstitieux. (*Voyez ce qu'on a dit au sujet de ce champignon, tom. I, pag. 486.*)

Mais sans aller puiser si loin des observations sur les effets de cette plante, voici ce qu'on observe dans nos climats.

1.^{me} *Observation.* En 1751, feu M.^{me} la princesse de Conti, lors d'un voyage de la cour à Fontainebleau, en automne, ayant aperçu dans la forêt plusieurs de ces champignons, les fit cueillir, les prenant pour des oronges, & obligea son cuisinier de les servir à dîner, malgré tout ce qu'on put lui dire. Elle avoit à sa table entr'autres personnes M. l'évêque de Langres, & en mangea plus que tout le monde. Deux heures après le dîner, elle éprouva des envies de vomir accompagnées de défaillance & d'anxiété, resta quelque temps sans connoissance, & dans un état de stupeur & d'aneantissement qui fit craindre pour sa vie. Vingt-sept grains de tartre émétique donnés dans la journée, n'avoient encore produit aucun effet, lorsque le suc de raifort & surtout un lavement préparé avec une forte décoction de tabac,

procurèrent une évacuation complète par haut & par bas, qui lui fit rendre les champignons tels qu'elle les avoit pris. Elle rendit le sang par les selles, & on craignit un moment un état inflammatoire dans les entrailles, à raison de l'irritation excessive que les remèdes avoient produite. Elle fut très-long-temps à se remettre, & le lait contribua beaucoup à son rétablissement. Je tiens ces particularités d'elle-même.

2.^{me} *Observation.* En 1774, une blanchisseuse de la rue de l'Arbre-sec, nommée *la dame Besançon*, ayant cueilli au mois d'octobre plusieurs de ces champignons au bois de Romainville, elle les fit cuire dans l'huile avec l'assaisonnement ordinaire, auquel elle ajouta un peu d'ail, & les mangea avec deux de ses filles & un étranger, vers les cinq heures après midi. Environ une heure après, elle fut prise d'un mal-aîsé général, d'envies de vomir, de défaillances fréquentes, & d'un sentiment d'astriiction ou de resserrement à la gorge. Une de ses filles n'éprouva ces accidens que vers minuit; l'autre rendit en vomissant les champignons qu'elle avoit pris. Leur état étoit sans fièvre d'abord; ils n'eurent ni coliques d'entrailles, ni douleurs vives. Ils prirent tous de l'émétique ou de l'eau chaude, qui leur fit rendre les champignons, & se rétablirent tous; mais la mère qui étoit âgée de soixante ans, eut de la fièvre le lendemain, laquelle se soutint pendant plusieurs jours.

3.^{me} *Observation.* En 1768, M. Sabarot de la Vernière étant à Vernon en Vivarais, fit un repas de ce même champignon apprêté avec l'assaisonnement ordinaire, auquel il fit ajouter un peu de vinaigre, dans la vue de le corriger. Mais peu de temps après l'avoir pris, il éprouva un mal-aîsé général & un abattement de forces considérable. Le pouls étoit si foible, qu'à peine les pulsations étoient sensibles. Il finit par rendre le champignon en vomissant, & se rétablit.

Il est vraisemblable que c'est la même espèce qui donna lieu à l'accident rapporté dans l'Encyclopédie, à l'article *Champignon*, arrivé au cuisinier de l'auteur de cet article, M. le chevalier de Jaucourt, qui s'empoisonna avec des

champignons qu'il prit pour des oronges, & qui éprouva des anxiétés, de la suffocation, cardialgie, tension au bas-ventre, des feux froids, &c. Il fut secouru principalement avec de l'eau chaude salée & miellée, à la manière des anciens, qui les lui fit rendre par les selles réduits presque en mucilage. On employa les fomentations émollientes sur le bas-ventre, quelques verres d'émulsion où l'on faisoit entrer un grain d'opium, ce qui acheva la cure, qui eut lieu, dit on, le lendemain.

Dans la vue de constater ses effets, je fis l'expérience suivante. Ayant donné à un chien de moyenne taille, trois de ces champignons, mêlés avec de la pâtée, l'animal fut environ trois heures sans en être incommodé; mais au bout de ce temps il éprouva des tremblemens; il avoit de la peine à se soutenir sur ses jambes. Cet état dura environ quatre heures, pendant lequel il se plaignoit parfois; enfin il tomba dans un état de stupeur: sa respiration étoit lente & profonde; il se plaignoit par intervalles, & pouffoit des cris qui annonçoient des douleurs. Tantôt il se rouloit par terre, tantôt il tournoit comme autour de lui, & avec des frissonnemens subits qui ressembloient à des secousses d'électricité; il ne vouloit rien prendre. Il resta huit à neuf heures dans cet état sans vomir, sans rendre aucune matière. On lui donna du vinaigre, qui ne fit point changer son état, au contraire qui sembla l'aggraver. Onze ou douze heures après l'apparition des premiers accidens, on lui fit avaler de force trois grains de tartre stybié dans deux ou trois cuillerées d'eau, qui n'avoient produit aucun effet au bout de deux heures. Alors on lui donna un peu d'huile d'olive qui lui fit rendre, cinq heures après, par le vomissement, une partie des champignons; ceci parut le soulager: il vomit encore quelques heures après des morceaux de champignons noyés dans la mucosité des intestins, qui étoit blanche & muqueuse; il finit par rendre des matières ordinaires, & le lit qu'on lui donna après, parut contribuer à le rétablir entièrement; ce qui eut lieu peu de jours après.

On

On peut conclure de ces faits, que la fausse oronge nuit aux hommes & aux animaux dans un degré inférieur à celui de l'orange-cigüe, & qu'on risque de périr par ses effets, si l'on n'est secouru. On en peut conclure encore que le vinaigre n'est d'aucun secours pour les combattre; quoique cette assertion ne détruise pas ce qu'on trouve écrit sur l'usage qu'on fait impunément de cette espèce, en Russie, lorsqu'elle a été quelque temps dans le vinaigre & le sel. On a vu dans le cours des expériences faites sur l'orange-cigüe, que le vinaigre & le sel ont la vertu de corriger cette plante. Il n'est point étonnant que celle-ci soit dans le même cas, & que les Russes en fassent alors impunément usage; mais il ne s'ensuit pas que le vinaigre & le sel ayent la propriété de combattre les effets une fois déclarés sur le corps animal. Ces substances ne doivent être considérées que comme des correctifs puissans, capables d'empêcher l'action du poison, mais qui feroient courir autant de risques que le champignon même, si on les prenoit. Il suit encore de cet exposé, que rien ne remédie plus efficacement aux effets de cette espèce, que les vomitifs, tels que l'eau chaude, les huileux, le tartre stibié, & enfin le lait.

XVI. *Le bulbeux jaune & blanc (pl. CLVIII, fig. 1, 2; & Synon. des espèces, n.º 43, a, 5.* Cette espèce, que je ne trouve que figurée au cabinet du Roi, comme plante étrangère, est cependant un champignon assez commun dans nos bois, qui est de taille moyenne & de forme très-régulière. Les deux figures qu'on voit ici, représentent les deux états sous lesquels il se montre, c'est-à-dire, tantôt d'un blanc sale de jaune avec des parcelles de coiffe jaunâtre ou terreuse, ou d'un brun sale; & tantôt avec un chapiteau uni, d'un blanc quelquefois net, & d'autres fois avec une légère teinte jaune. Mais dans l'un & dans l'autre, on trouve toujours un bulbe bien arrondi & considérable, une tige très droite & cylindrique; un chapiteau exactement circulaire, dont la surface est constamment plus ou moins humide, & ses feuillets blancs dont la tranche forme

une surface égale & unie, presque tous de longueur égale ; à l'exception de quelques petites portions de feuillettes qu'on trouve vers les bords, & dont la base semble tenir aux autres feuillettes complets comme par de petites brides. Ces feuillettes s'insèrent circulairement sur une sorte de bourelet qui leur sert de soutien, & ne touchent point à la tige. Cette tige est blanche, quelquefois salie de terre ou de quelques parcelles de coïsse, & quelquefois jaunâtre ; elle est d'abord pleine d'une moëlle blanche qui s'épuise en partie ; elle s'évase un peu à son insertion au chapiteau, avec la substance duquel elle semble se confondre. Elle porte assez constamment un léger collet, qui étoit primitivement un voile fin qui couvroit les feuillettes.

Toute la plante qu'on trouve en automne dans les bois des environs de Paris, est molle, n'est que fade au goût, mais elle a une odeur de terre humide, quelquefois nauséuse & virulente, qui se manifeste sur-tout au bulbe. Donnée aux animaux à la dose de cinq ou six, elle les incommode un peu, les rend foibles, tristes & les fait aller en dévoiement, mais sans les mettre à mort. L'ayant essayée sur moi-même, cuite avec l'affaïsonnement ordinaire & à la dose d'un seul, j'eus presque lieu de m'en repentir ; j'éprouvai du trouble dans l'estomac, un mouvement d'entrailles & de légères coliques, accompagnées de quelques foiblesses : le tout se passa d'ailleurs sans autre accident ; mais je ne conseille à personne d'en faire usage, ou du moins si l'on en étoit tenté, que ce soit après l'avoir fait tremper plusieurs heures dans une eau salée ou dans le vinaigre & le sel, & avec la précaution de la bien essuyer, & de ne point employer cette eau salée ou le vinaigre.

XVII. *L'Orange perlée* (pl. *CLVIII*, fig. 3). Cette espèce, que je ne trouve pas assez distinctement décrite nulle part, est un champignon dont le chapiteau est d'une belle couleur d'orange avec de petites peaux anguleuses, semblables à de petites perles ou à des diamans ; ce qui produit un très-bel effet. Il est d'une substance ferme, d'une chair blanche,

& sa surface n'est pas aussi humide que celle des espèces voisines. Ses feuillets sont blancs, tous égaux en hauteur & longueur, à l'exception de quelques petites portions de feuillets placées vers les bords du chapiteau, coupées perpendiculairement & de la même hauteur que les autres. Ces feuillets ne sont pas voilés, par conséquent on ne trouve à la tige aucun vestige de collet. Cette tige est blanche, ferme, pleine, ainsi que le bulbe.

Toute la plante, qu'on trouve en automne dans le parc de Meudon, n'a qu'une saveur de bon champignon, & donnée aux animaux, elle ne les incommode point. Elle n'a rien non plus qui annonce des qualités suspectes.

XVIII. *Le Grivelé visqueux* (pl. CLIX, fig. 1, 2, 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.º 43, a, 4). Cette espèce, que J. Bauhin a fait connoître, & dont il a donné la description, la figure, & marqué les effets sur l'homme, est un champignon blanc ou blanchâtre tirant sur le gris, avec des pellicules grisâtres, des feuillets, une tige & un bulbe parfaitement blancs, avec une surface visqueuse. Ce champignon se présente sous deux tailles différentes; la grande, fig. 1, & la petite ou moyenne, fig. 2, 3, 4, quoiqu'à la rigueur ce soit le même champignon, dont la grandeur est relative sans doute à des circonstances particulières. Quoi qu'il en soit, celui de taille moyenne a trois ou quatre pouces de hauteur, avec un chapiteau à peu-près de même étendue. Ce chapiteau n'a presque pas de chair, il est légèrement rayé; & sujet à se fendre en longueur & à s'entr'ouvrir; il est tendre, molassé, sa peau s'enlève facilement. Ses feuillets entremêlés de petites portions de feuillets vers les bords, ont leur tranche taillée un peu en dents de scie, & sont d'un beau blanc; ils s'insèrent circulairement comme à un bourelet qui ne touche point à la tige, & sont couverts en naissant d'un voile qui se rabat sur la tige en manière de rabat ou de manteau, & forme le collet qui est plus ou moins apparent. La tige composée de deux substances, l'une moelleuse qui occupe le centre, l'autre fibreuse & qui en forme les

parois, finit par devenir creusé en grande partie, ainsi que le bulbe.

Toute la plante, qu'on trouve aux environs de Lagny & dans la forêt de Senard, a une saveur un peu sucrée, & une odeur virulente & nauséuse qui se manifeste surtout au bulbe. L'alkali fixe versé dessus, n'en développe aucune odeur. Donnée aux animaux, elle les tourmente un peu, mais sans les mettre à mort : ils la rejettent promptement en vomissant. J. Bauhin dit qu'elle produit sur l'homme des vomissemens, des vertiges, une affection soporeuse, avec refroidissement des extrémités, un abattement général & un pouls très-petit ; que l'émetique est un des principaux secours dans ce cas, & que les lavemens, la thériaque, &c. sont avantageux.

XIX. *Le Gris perlé* (pl. CLV, fig. 1, 2, 3 ; & Syn. des espèces, n.º 43, a, 3). Cette espèce, que l'Écluse, Sterbeeck & Vaillant ont fait connoître, est un champignon bulbeux, de taille moyenne, d'une couleur gris-brun, avec des pellicules blanchâtres & semblables à de petites perles, en général très-rapprochées les unes des autres, ce qui donne à ce champignon un aspect très-agréable. Il se manifeste de trois manières différentes ; de quatre à cinq pouces de haut, avec un chapiteau à peu-près de même étendue, & une tige de quatre à cinq lignes de diamètre, & des pellicules assez serrées, fig. 1 ; ou beaucoup plus petit & sans pellicules, & comme avorté, fig. 3 ; ou bien avec un chapiteau tout couvert comme de petites perles, & un corps très-régulier, fig. 2. Ces trois manières d'être diverses pourroient paroître à la rigueur comme autant d'espèces différentes ; mais il y a d'ailleurs tant de rapports de forme, de couleur & de qualité, les champignons sont sujets à tant de variations, sur-tout dans cette famille, que ces trois champignons m'ont paru ne former qu'une seule espèce. Tous les trois ont leurs feuillets blancs & voilés, presque tous de longueur & de hauteur égales, à l'exception de quelques petites portions de feuillets placées vers les bords, &

insérées à un bourrelet qui cerne le haut de la tige sans y adhérer. La tige dans les trois est colletée, moelleuse au centre & bulbeuse. Tous les trois ont une odeur forte & nauséuse, qui se manifeste sur-tout au bulbe, la chair molle & blanche, & la tige prenant un œil gris ou jaunâtre. Donnée aux animaux, cette espèce qu'on trouve dans les bois, en automne, les fait aller par haut & par bas plus ou moins fort, les incommode sensiblement, mais ne les tue pas.

XX. *Le Rougeâtre* ou le *Vineux truité* (*pl. CLXI, figures 1, 2, 3, 4; & Synon. des espèces, n.º 43, a, 3*). Cette espèce, que Vaillant a fait connoître & décrite, mais sous un titre qui n'est pas conforme à la description, convenant beaucoup mieux à l'espèce 5.^e qui la précède, & que je crois avoir été déplacé & mis pour celui de *fungus phalloïdes* de cet auteur, est un champignon de couleur rougeâtre ou plutôt d'un gris lavé légèrement d'une couleur de lie-de-vin claire, qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, avec des feuillettes & un voile blancs, & des pellicules blanchâtres. Il ressemble, au premier coup-d'œil, & assez bien, à la racine de la plante qu'on appelle *pain de porceau* (*cyclamen*), sans être pour cela l'espèce que J. Bauhin a voulu indiquer par la phrase qui dit la même chose. (*Voy. Synon. des espèces, n.º 44.*) Celle dont il est question ici, n'est pas d'une forme aussi régulière que les espèces qui la précèdent. En sortant de terre, on la trouve quelquefois sans pellicules, *fig. 1*, ce qui est cependant très-rare. Elle est presque toujours couverte de ses pellicules dispersées çà & là, de grandeur à peu-près de petites lentilles, ce qui la rend comme grivelée ou truitée. Les bords du chapiteau sont sujets à se relever un peu vers le haut. Les feuillettes assez pressés les uns contre les autres, sont entremêlés de demi, de quarts & de tiers de feuillettes; le voile qui les recouvre se rabat en manière de manchette sur la tige. Cette tige taillée un peu en fuseau, est blanche, mais lavée de la couleur de chair ou vineuse dont on a

parlé, sur-tout depuis le collet jusqu'au bas; ce que Vaillant a fait remarquer : le bulbe en est teint aussi. Cette tige est pleine d'une moelle qui s'épuise enfin. Toute la plante qu'on trouve dans les bois en automne, sur-tout à celui de Boulogne, a une odeur désagréable, est fade au goût, & laisse un sentiment d'astiction ou d'âcreté à la gorge lorsqu'on la mâche. Cependant les vers attaquent cette espèce; donnée aux quadrupèdes, tels que les chiens, elle leur lâche le ventre, paroît même les incommoder un peu, mais il n'en résulte pas d'autre accident.

XXI. *La pomme de pin* (pl. CLVII, fig. 1). Cette espèce, que je ne trouve décrite nulle part, est un champignon blanc avec des pellicules ou éminences grises, épaisses, relevées & bosselées à peu-près comme celles d'une pomme de pin, dont il a d'ailleurs à peu-près la forme. Je ne l'ai trouvé que naissant, & tel qu'on le voit représenté ici. On peut conjecturer par sa grosseur, qu'il s'élève à la hauteur de cinq à six pouces, lorsqu'il a pris tout son accroissement. Il est d'une substance assez ferme & cassante. Ses feuillettes d'un beau blanc, se réunissent autour de la tige sans y adhérer; ils sont couverts d'un voile extrêmement tendre, qui s'efface presque entièrement. La substance de la tige, celle du bulbe & du chapiteau n'en paroissent former qu'une par leur continuité.

Toute la plante, qu'on trouve dans les routes du parc de Saint-Cloud en automne, a une odeur de farine frais moulue, la chair très-blanche. Donnée aux animaux, elle ne les incommode point; cependant elle se corrompt bientôt, & prend une odeur presque cadavéreuse.

XXII *La Noix à diamans, ou le Bulbeux à facettes de diamant* (pl. CLXII, fig. 2; & *Synon. des espèces, n.º 175*). Cette espèce, que Vaillant a fait connoître, est un champignon blanc, couvert de tubercules tannés ou roux, & dont le bulbe est d'abord d'un diamètre plus considérable que la tête arrondie en forme de noix. La chair en est très-blanche, ainsi que les feuillettes qui sont d'abord couverts

d'un voile aranéeux qui disparoît bientôt. Cette chair est tendre, délicate, un peu humide. D'ailleurs, toutes ses parties sont disposées comme dans l'espèce précédente.

Cette plante, qu'on trouve avec l'autre dans les routes du parc de Saint-Cloud, a une saveur aigrette, & semble se moisir plutôt que de se putréfier. Éprouvée sur les animaux, elle ne produit sur eux aucun effet sensible.

XXIII. *La petite Rape* (pl. CLXIII, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un petit champignon dont le chapiteau couleur de noisette en-dessus, est tout hérissé de pointes inégales, semblables à celles d'une rape ordinaire, & d'une couleur plus foncée que la surface, ce qui les rend très-sensibles. Ses feuillets sont minces & très-ferrés, blancs, couverts d'abord d'un voile tendre, mais très-apparent, qui se déchire en plusieurs portions, fig. 2, & finit par s'effacer entièrement. La tige est blanche, pleine d'une substance moelleuse.

Toute la plante est d'une substance fraîche & molle, prend un odeur virulente & se corrompt très-vîte. Cette virulence annonce assez ses qualités suspectes, & il ne seroit pas prudent d'en faire usage. On la trouve en automne dans la forêt Saint-Germain.

XXIV. *La Palette à dards ou à trois-carts* (pl. CLXIII, fig. 3). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un champignon qui s'élève à la hauteur de cinq à six pouces, blanc, mais avec des feuillets qui prennent un œil vert. La surface du chapiteau est blanche & couverte de pointes triangulaires, égales, de forme pyramidale; ces pointes d'un blanc sale, adhèrent fortement par leur base à la peau qui couvre le chapiteau. Ce chapiteau est régulièrement circulaire. Les feuillets sont ordinairement couverts d'une poussière semblable à une fleur de farine, & d'un voile fin qui finit par tenir uniquement à la tige, & lui sert de collet. La tige est blanche, cylindrique, d'un diamètre égal, pleine d'une substance moelleuse que fournit un bulbe qui pivote un

peu dans la terre, & s'épuise, il devient creux ainsi que la tige.

Cette plante, qu'on trouve en automne dans le parc de Saint Maur, est d'une substance molle, & a une odeur très-agréable de champignon ordinaire; cependant elle est très-mal-faisante. Donnée aux animaux, à la dose d'un seul, elle excite deux heures après un vomissement considérable; l'animal se plaint, ne veut rien prendre, tombe dans l'assoupissement & meurt.

Tels sont les champignons feuilletés qu'on trouve communément en France; voici les poreux ou ceps.

Champignons poreux ou Ceps.

Les plantes qu'on appelle vulgairement *cepes* ou *potirons*, à cause de la grosseur de sa tige de la plupart des espèces, renflée du bas en manière d'oignon (*cepa*) ou de potiron, différent des autres champignons de ce genre, en ce qu'avec une tige centrale & un chapiteau complet, la surface inférieure de ce chapiteau est toute criblée de pores ou ouvertures. Ils sont de deux sortes principales; ou à chapiteau d'une seule substance, égale, homogène, ou à chapiteau composé de deux substances distinctes, & facilement séparables.

Ceps à chapiteau, d'une seule substance.

Les ceps de cet ordre ont cela de propre, d'être d'une seule substance en général ferme, blanche, égale & de bonne qualité. Ils donnent lieu à une seule famille, qui est celle des *Ceps polypores*.

F A M I L L E 88.

Ceps polypores.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles qui les précèdent ou les suivent, en ce que la partie inférieure de leur chapiteau résulte d'une seule substance charnue
& blanche

& blanche intérieurement, & porté sur une tige centrale, n'a que de simples ouvertures ou pores sans tubes. Ces sortes de champignons sont en général de très-bonne qualité. On peut les réduire à trois espèces principales ; le *petit Polypore sec*, le *Porcelet brun*, & la *Truffe* ou *Pierre à champignons*.

I. *Le petit Polypore sec* (pl. CLXIV, fig. 1, 2 ; & *Synon. des espèces*, n.º 192). Cette espèce, que Micheli a fait connoître, est un petit champignon gris-blanc, prenant une teinte rouffete, haut d'environ deux pouces & d'un demi-pouce d'étendue, qu'on trouve sur le bois qui se gâte, & qui finit par devenir très-sec & très-ferme, sur-tout à la tige qui devient presque ligneuse. Son petit chapeau se creuse sensiblement en nombril ; il a environ deux lignes d'épaisseur, & une chair blanche, qui se confond avec celle de la tige. Il est criblé par dessous, de petites ouvertures ou pores très-fins. Toute la plante se sèche sans se corrompre ; sa tige qui est pleine, finit par devenir brune & presque ligneuse. Ce polypore n'a qu'un goût de champignon ordinaire, & n'est nullement nuisible aux animaux ; il n'a rien non plus qui annonce des qualités suspectes.

On a déjà fait observer que la synonymie donnée à cette plante par Linné, n'étoit point exacte. (*Voy. Synon. n.º 192.*)

II. *Le Porcelet brun* (pl. CLXIV, fig. 3, 4 ; & *Synon. des espèces*, n.º 194, b). Cette espèce, que Micheli a fait connoître, & dont il fournit la figure, est un autre polypore de grandeur moyenne, de couleur brune, presque noire, mais à chair blanche & à pores blancs, dont le chapiteau est bombé, & la tige renflée vers le milieu. Cette plante est très-recherchée pour l'usage, sur-tout en Italie où on l'appelle *corvo* ou *carbonajo*, c'est-à-dire, le charbonnier ou le corbeau, & on observe qu'elle n'incommode pas.

III. *La Truffe* ou *Pierre à champignons* (pl. CLXV & CLXVI ; & *Synon. des espèces*, n.º 74). Cette espèce, dont Cardan, Scaliger, Mercatus, Avantiò, M. A. Severin, Porta, Mathiòle, Césalpin, Micheli, Seguin, Battara & autres ont fait mention, & que leurs écrits, ainsi que l'usage

qu'on en fait & sa singularité ont rendue célèbre, est un champignon très-remarquable, en ce qu'il sort d'une racine forte, tubercule, vivace, quelquefois d'un très-gros volume, qu'on trouve principalement dans le royaume de Naples. Cette racine singulière a la consistance de la truffe noire, & une couleur qui en approche; sa forme est très-irrégulière, & relative à la nature du terrain & des obstacles qu'elle éprouve. Les plus fortes ont ordinairement la grosseur d'une tête de bœuf, ainsi que la forme à peu-près, à cause de ses irrégularités & des vides qui se trouvent entre les portions qui forment l'ensemble de sa masse. Il s'y forme des amas de terre & de pierre qui se lient ensemble, se durcissent, & ne forment plus qu'un corps qui est ferme, dur, pierreux, lourd, ayant l'apparence d'une masse de terre solide, d'où lui vient son nom de *pierre à champignons* . La singularité de cette substance a donné lieu à plusieurs idées superstitieuses sur son origine, dans des siècles peu éclairés, comme d'attribuer son origine à l'urine congelée ou pétrifiée du lynx, d'où lui vient son autre nom de *pierre de lynx* , & d'accorder à cette prétendue pierre une vertu lithontriptique, comme J. B. Porta l'assure.

Cette racine, lorsqu'elle est dans des circonstances favorables, c'est-à-dire, dans celle de la chaleur & de l'humidité réunies & combinées, pousse tous les deux ou trois mois environ, des champignons qui, lorsqu'ils sortent de cette racine, sont blancs, & ressemblent à des fions ou pousses d'asperges, comme on le voit, *pl. CLXV, fig. 1, 2, a a* . Bientôt, c'est-à-dire, le même jour cette pointe commence à s'arrondir, *fig. 2, b, b, b* , & forme enfin un chapiteau *c, c, c* , qui prend une couleur de roux ou doré tendre, ainsi que la tige *e, e, e* , & se trouve couvert d'un velouté ou d'une peluche fine & droite qui le fait ressembler à une étoile de soie veloutée, telle que le velours d'atrec. Dans cet état, les pores ne sont point apparens, & la partie inférieure du chapiteau offre une surface unie. Le velouté de la surface supérieure s'efface, & se convertit comme en écailles couchées, d'une couleur

plus foncée que la substance charnue, ou le fond qui est blanc; *pl. CLXV, fig. 1, d.*, & *pl. CLXVI, fig. 1*. Dans cet état, qui est l'ouvrage de quatre à cinq jours, les pores sont très sensibles, *pl. CLXVI, fig. 2*, & triangulaires, se soutiennent blancs, & la tige prend une teinte d'un roux beaucoup plus foncé, & devient enfin presque noire & de consistance de liège. Cette tige est évasée ou renflée du haut & du bas; sa substance est une chair blanche & ferme, qui se continue & se confond avec celle du chapiteau, qui est moins sèche & moins ferme. Ce chapiteau qui peut avoir quatre ou cinq lignes d'épaisseur, se creuse sensiblement à son milieu, & acquiert une étendue quelquefois de huit à neuf pouces, d'un bord opposé à l'autre.

Cette plante a une saveur & une odeur agréables de champignon ordinaire, & les champignons qui en proviennent sont très-recherchés pour l'usage, & de très-bonne qualité; la racine a une saveur légère de truffe. On l'achète quelquefois fort cher, & on la transporte d'un pays à l'autre, sans qu'elle perde la faculté de produire des champignons. On la tient ordinairement dans les caves, & on l'arrose de temps en temps; mais avec le temps, elle s'épuise, dégénère & finit par périr, sur-tout transplantée dans les climats froids & lorsqu'on la force de produire trop souvent. On en a vu plusieurs fois à Paris de semblables: on les tire ordinairement d'Italie. M. Guettard a fait voir à l'Académie des sciences, un champignon né d'une racine semblable, qui avoit neuf pouces de diamètre à son chapiteau, provenu d'une pierre que M. Héron, conseiller-honoraire de l'ancien parlement, avoit apportée d'Italie. Il y a quelques années que M. le Marquis de Nèlle en rapporta une semblable, que j'ai vue, & qui a fourni les champignons qu'on voit ici, *fig. 1. 2. 3*: elle fut enterrée dans du terreau, & on en avoit toi; mais étant sur une terrasse exposée au nord, par un temps froid, c'étoit en vain qu'on l'arrosoit pour la faire produire. Consulté là-dessus, je conseillai de la mettre dans une caisse avec du

terreau, & dans une pièce, à l'air de laquelle on donneroit une température soutenue, de quinze à vingt degrés du thermomètre de Réaumur. On l'arrofa la veille avec de l'eau tiède, & nous vîmes le lendemain le champignon qui commençoit à pousser. Je suis persuadé qu'on la conserveroit très-long-temps même dans nos climats, si elle étoit mise dans une serre, dans une terre forte, composée d'un mélange de terreau, de pierre ponce & de terre ordinaire, avec le soin de l'arroser de temps en temps, & lors de la pousse des champignons, d'en laisser quelques-uns sécher sur pied. Les endroits d'Italie où on la trouve le plus fréquemment, sont *Monte virgine* près de Naples, le mont Vésuve, le mont Saint-Ange, dans la Pouille, & les montagnes voisines d'Abella & de Sorrento. On la trouve encore aux environs de Villettri dans la campagne de Rome, où M. de Secondat en a cueilli.

Il paroît que l'Italie n'est pas le seul pays qui produise cette plante, & qu'on la trouve également dans les endroits déserts de la Chine, où elle porte le nom de *fo-lin*, c'est-à-dire, *lait de tigre*, sans doute à raison de ses bonnes qualités, & parce qu'on croit que cet animal s'en régale. Quoi qu'il en soit, Jacques Breyne, & le P. Kircher sur-tout, ont fait un grand éloge de cette substance & de ses qualités médicinales; ce dernier assure même qu'on en a tiré de grands avantages dans le traitement de plusieurs maladies, sur-tout dans la petite vérole, d'après des expériences faites à Vienne en Autriche (*voy. tome I, page 111*). Je crois qu'il en est de ces qualités, à peu près comme de celle de briser la pierre dans la vessie. Il étoit naturel d'attribuer à une plante extraordinaire, des qualités de même nature; mais on revient de cet enthousiasme, lorsqu'on soumet les objets à des épreuves rigoureuses. Les miracles opérés à Vienne, sont oubliés depuis long-temps. L'analyse chymique de cette substance fut faite dans le siècle dernier par Volckmer, & publiée dans une lettre adressée à Beiler par le célèbre

M. A. Severin, (a) professeur d'anatomie & de chirurgie à Naples, & dont on peut voir le résultat, *tome I, page 96*. Elle a été répétée depuis par un célèbre professeur de chimie, M. Darcet, médecin de la faculté de Paris, professeur de chimie au collège royal, & publiée par M. de Secondat, fils du grand Montesquieu, dans un ouvrage dont on a rendu compte, *tome I, page 484*. Cette dernière analyse sur-tout, avouée par M. Darcet, ne laisse rien à désirer sur les principes & la nature de cette substance.

Cepes à double substance.

Les cepes à double substance, sont ceux dont le corps est composé de deux substances distinctes & facilement séparables, c'est-à-dire d'une chair plus ou moins consistante, & d'une partie tubuleuse, qu'on appelle vulgairement le *foin*, placée à la partie inférieure du chapiteau, ordinairement de couleur & de consistance différentes. Ces sortes de plantes dont l'usage exige beaucoup d'attention, sont de deux sortes principales, les unes à surface gercée, les autres à surface unie.

I. *Cepes à surface gercée.*

Les cepes de cet ordre sont en général d'une forme peu régulière, ont une chair fine & délicate, & sont couverts d'une peau qui se gerce. Il y en a peu d'un usage malfaisant, & les meilleures espèces ainsi que les plus délicates s'y trouvent. Ils donnent lieu à deux familles principales, qui sont, les *Cepes francs* & les *Cepes mouffeux*.

(a) Cette lettre, publiée d'abord en latin en 1644, a été traduite en françois dans le Journal de Physique de 1778. Prise pour une nouveauté, elle a donné lieu à une méprise de la part d'un auteur moderne, qui s'adresse à Marc-Aurele Severin, dont il combat le sentiment & dont il semble attendre la réponse.

Cepes francs.

Les champignons de cette famille se font remarquer par leur volume considérable, leur chapiteau bombé & peu régulier, leur surface sèche & entr'ouverte profondément, par leur tige forte & en général renflée du bas, par leur substance blanche, légère, leur parfum suave, & par leurs bonnes qualités. On en distingue deux espèces principales; le *Cepe franc tête rousse*, & le *Cepe franc tête noire*.

1. *Cepe franc tête rousse* (pl. CLXVII, fig. 1, 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.^o 18, a, 6). Cette espèce, que Ray paroît avoir indiquée, est un cepe qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, avec un chapiteau presque de même étendue, d'environ deux pouces d'épaisseur y compris les deux substances, & une tige cylindrique d'environ un pouce & demi de diamètre. Lorsqu'il est naissant, fig. 1, il est d'un blanc sale, ou couleur de noisette tendre, avec une surface encore unie; la partie tubuleuse ou le soin, est d'un gris blanc ou de perle; la tige blanche. Lorsqu'il est développé, fig. 2, il prend alors une teinte rousse, se rembrunit, la surface se gerce & s'ouvre profondément, au point de laisser voir une chair blanche, qui par le contact de l'air, prend une légère teinte de café au lait. Sa partie tubuleuse d'abord grise, finit par prendre une teinte jaune: cette partie a des pores fins, ferrés, fig. 3. La tige se soutient blanche ou d'un blanc sale; elle est pleine d'une substance comme spongieuse & blanche qui occupe l'intérieur, & qui se confond avec celle du chapiteau, tandis que celle du dehors paroît fibreuse, composée de fibres longitudinales.

Toute la plante est sèche, d'une consistance qui cède assez facilement à l'impression du doigt, & légère relativement à son volume, d'une chair fine, délicate, de bon goût & d'une odeur agréable, qui soutient le contact de l'air sans changer de couleur. Cette espèce est de très-bonne qualité, & on

peut en faire usage sans risque. On la trouve en septembre & en octobre, dans les bois des environs de Paris. Cette plante se conserve très-bien ; pour cela on la coupe par tranches qu'on enfle & qu'on fait sécher. Lorsqu'on en veut faire usage, on les fait revenir dans l'eau tiède, où on les laisse infuser toute la nuit sur les cendres chaudes, la veille du jour où l'on veut les manger : on conserve cette eau chargée d'une partie de leur parfum. Les uns les font bouillir ensuite légèrement dans l'eau, & après les avoir essués & jeté cette eau, ils les font cuire dans le beurre, avec du persil, du sel, du poivre, c'est-à-dire, avec l'assaisonnement ordinaire, & les nourrissent pendant leur cuisson, avec la première eau dont on a parlé ; c'est l'affaire d'une heure environ, & on fait une liaison avec des jaunes d'œufs ou de la crème. D'autres les mangent à l'oignon, qu'on fait roussir d'abord sur le feu dans le beurre ; quand il commence à roussir, on ajoute les champignons qu'on achève de faire cuire. Il y en a qui ajoutent de la chapelure de pain, de la muscade ou des quatre épices.

Lorsqu'ils sont frais, on est généralement & avec raison, dans l'usage de les passer toujours d'abord dans l'eau bouillante ; après les avoir essués, on les fricasse comme on vient de le dire. Ils sont susceptibles d'ailleurs d'être apprêtés de toutes les manières indiquées pour le champignon de couche. On en peut faire des tourtes. Dans les pays où on les conserve pour l'usage, comme en Hongrie, on en fait des coulis ou soupes, qu'on y mange avec plaisir. Pour cela, on les conserve après les avoir fait passer au four ou à l'étuve. On les fait revenir dans l'eau tiède, comme on l'a dit plus haut ; on se sert de cette eau dans laquelle on fait bouillir des roties de pain ; après le temps suffisant, on passe le tout pour en faire un coulis épais, de consistance de purée, auquel on ajoute les champignons qu'on a fait cuire à part dans le beurre avec l'assaisonnement convenable ; on mêle le tout pour en faire un plat d'abondance. Il y a des familles entières chez ces peuples, auxquelles ce mets sert

de principale nourriture en hiver, & devient ainsi d'une ressource précieuse. On les met pour ainsi dire à toute sauce comme les mousserons, & lorsqu'il s'agit de parfumer les ragoûts, quand ils sont secs, on les rape & on ajoute de cette rapure aux sauces.

Ce mets est un peu chaud & aphrodisiaque; mais lorsque le champignon est bien choisi, je ne connois point d'observation qui prouve qu'il ait jamais incommodé: on remarque même qu'on en fait usage dans presque toute l'Europe. Pour faire usage des cèpes, on ne doit jamais oublier la précaution de les couper, & de voir s'ils changent de couleur par le contact de l'air; lorsque cela arrive, il y auroit de l'imprudencè à les employer. Le blanc de la chair doit se soutenir sans aucune altération, & lorsque le champignon est léger à la main, d'une odeur suave de bon champignon: qu'il a la surface sèche & la chair d'un blanc durable, on peut être certain qu'il n'incommode pas.

II. *Cèpe franc tête noire* (pl. CLXVIII, fig. 1, 2, 3, 4; & *Synon. des espèces*, n.º 18, 6, d). Cette espèce, que l'Écluse, Micheli & autres ont indiquée, est un champignon haut d'environ quatre pouces, mesure à peu-près de l'étendue du chapiteau. Ce chapiteau a environ un pouce & demi d'épaisseur, & est porté sur une tige d'un pouce & demi ou deux de diamètre; sa couleur d'abord lavée de brun, se rembrunit au point de devenir couleur de marron foncé ou de bistre. Il y en a de deux ou trois sortes, à raison de la couleur de la partie tubuleuse, dans les uns d'un gris cendré, fig. 1; dans d'autres exactement de même couleur que celle du dessus, ou d'un gris jaunâtre & verdissant, & dans d'autres jaune, fig. 1, 2, 3, 4. C'est cette dernière que Micheli a spécialement indiquée, & dont Schaeffer a donné la figure que voici. Dans toutes, la surface supérieure se découpe en plusieurs endroits, & laisse voir une chair fine & blanche. La tige plus ou moins forte est pleine d'une chair blanche qui se confond avec celle du chapiteau; & toute la plante légère à la main relativement à son volume, est

est d'une substance sèche, douce au toucher, d'un parfum très-suave & d'une saveur ordinaire de bon champignon. C'est l'espèce la plus répandue dans le Nord, & la partie tempérée de l'Europe. On la trouve à la fin de septembre & au commencement d'octobre, sur-tout dans la forêt de Sénard : la tête noire à tubes jaunes, est plus commune en Touraine & en Guienne, & par-tout l'une & l'autre sont très-recherchées pour l'usage des tables. On les apprête comme l'espèce précédente.

FAMILLE 90.

Cèpes mouffeux.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leur surface sèche plus ou moins gercée ou découpée finement, par leur substance légère, un peu sèche, & par la propriété qu'ils ont en général de rendre mouffeuse ou écumeuse l'eau dans laquelle on les fait bouillir. On en distingue de quatre ordres : ceux dont la surface est fine & comme satinée, légèrement entr'ouverte ; ceux dont la surface est comme marbrée & sillonnée ; ceux dont la surface est comme mouchetée, & ceux dont la surface est comme éraillée vers les bords.

I. *Mouffeux fins ou satinés.*

Ces sortes de cèpes sont distingués des autres par leur surface fine comme satinée, plus ou moins entr'ouverte, par leur grandeur, & par leur irrégularité décidée. En général, ces champignons commencent à paroître à la fin de juin, au mois de juillet & en août ; on les trouve alors assez fréquemment au bois de Boulogne & à Villedavray près de Paris.

On en distingue de cinq sortes ; le *Mouffeux des limaces*, le *Mouffeux vineux* dit *Boulevard*, le *grand Mouffeux*, le *Mouffeux moyen*, & le *Mouffeux obscur*.

1. Le *Mouffeux des limaces* (pl. CLXIV, fig. 1, 2 : & Synon. des espèces, n.º 18, a, 6). Cette espèce, que

Ray a vaguement indiquée ainsi que Dillen, & ce dernier sous le titre de *boletus julii mensis*, est un cèpe remarquable principalement par sa grosseur & par l'irrégularité soit de son chapiteau, soit de la tige, laquelle est tellement cachée ou si basse, qu'on ne l'aperçoit pas lorsque la plante est sur pied; de sorte qu'au premier coup-d'œil, on ne la prendroit pas pour un champignon, mais pour un morceau de bois, comme de noyer, inégalement taillé & arrondi. Sa couleur est celle de feuille morte ou de ventre de niche. Sa tige est ordinairement fix à sept pouces d'étendue d'un bord à l'autre dans son plus long diamètre, sur quatre à cinq dans le plus petit ou l'endroit qui semble avoir été comprimé. Le tout est de forme irrégulière, creusé à des endroits, & relevé en bosse à d'autres. La tige, qui n'a pas plus de deux pouces de hauteur sur un pouce & demi dans le fort de son épaisseur, pivote un peu vers la terre. Ce champignon a la surface sèche, fine au toucher, & légèrement entrouverte, ce qui laisse apercevoir une substance fine & très-blanche; mais la partie tubuleuse composée de tubes fins & terreux, *fig. 2.* est de couleur verdâtre ou olivâtre, & se sépare aisément de la substance du chapiteau. Cette dernière substance est blanche, d'un tissu fin, & devient pour l'ordinaire la nourriture des animaux, sur-tout des limaces qui la dévorent presque toujours. Toute la plante, dont le chapiteau a quelquefois deux pouces & demi d'épaisseur, & qu'on trouve sur-tout au mois de juillet, dans les bois des environs de Paris, a le parfum & le goût des champignons de la meilleure qualité. Sa chair, lorsqu'on la coupe, se tient blanche; aussi est-elle recherchée pour l'usage, & n'incommode pas. On la mange en fricassée de poulet, & c'est un champignon exquis.

II. *Le Monfieur vineux*, dit *Bauvert* ou *Bauvert* (*pl. CLXXV, fig. 3, 4.*) Cette espèce, que je ne trouve pas décrite ni indiquée, est un cèpe qui se rapproche beaucoup de celui qui précède, soit par sa superficie qui le découpe inégalement, soit par la couleur de la surface intérieure du chapiteau

& des tubes, qui sont d'un vert foncé ou olivâtre, soit enfin par sa manière d'être, croissant aux mêmes endroits & dans la même saison, c'est-à-dire, au mois de juillet. & se trouvant également dévoré par les limaces & par les vers; mais il en diffère par son volume en général moins considérable, par la couleur de la surface supérieure du chapiteau dont le teinte est comme vineuse, & par celle de la substance intérieure, qui n'est pas d'un blanc parfaitement net, mais qui a une très-légère teinte rose, comme on voit *fig. 7.* Dans ces cas, c'est à peu près la même disposition des parties: même irrégularité de forme, quoique moins marquée que dans l'espèce précédente, surface sèche & douce au toucher, palpe fine, chair légère, servant de pâture aux vers, tige irrégulière, &c. mais la palpe, lorsqu'on la coupe, ne soutenant pas parfaitement la couleur blanche comme on l'a dit, cette dernière circonstance qui doit toujours tenir en garde contre l'usage qu'on pourroit faire de ces sortes de champignons, m'a engagé à en faire l'expérience sur les animaux; mais à quelque dose que j'en aie donné à des chiens & à des chats, il n'en a jamais résulté aucun effet, & je reste convaincu que cette espèce est incapable de nuire, sur-tout prise de la partie tubulée. Dans quelques cantons du Nivernois où on la mange ainsi que la précédente, on l'appelle *houkrait* ou *bouleveret*, comme pour dire, *boule verte*, à cause de la forme un peu arrondie ou globuleuse, & de la couleur de la partie tubulée, qui est verdâtre.

III. *Le grand Mouffoux* (*pl. CLXX*). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, mais que je soupçonne avoir été vaguement indiquée par Porta, pour le champignon qu'on appelle en Italie *richione*, comme pour dire champignon de roi, à cause de sa finesse & de ses bonnes qualités, est un cèpe qu'on trouve dans les bois, aux mois de mai, juin & juillet, de couleur d'abord gris-bleu, & qui prend bientôt une teinte de roux tendre ou de café au lait. Sa surface est douce au toucher, comme satinée; mais à noter que le

chapiteau s'étale, elle se gerce finement & se découpe comme en petits grains; ce qui produit sous le doigt l'effet d'un fatin grené. Son chapiteau a environ un demi-pied d'étendue d'un bord opposé à l'autre, sur deux pouces d'épaisseur. Sa tige, haute de quatre à cinq pouces, en a au moins deux de diamètre à sa base. Sa substance tubuleuse, qui fait à peu-près la moitié de l'épaisseur du chapiteau composée de tubes fins & cylindriques, n'est pas tout-à-fait aussi blanche que la pulpe; elle est d'un gris de lin tendre, tandis que la pulpe est d'un blanc net, d'un tissu fin, égal.

Toute la plante est sèche, légère au poids, flatte l'odorat & le goût, & invite à la manger. Il est rare de la trouver entière; les limaces, qui en font friandes, comme des espèces précédentes, la dévorent bientôt entièrement, ainsi que les vers. L'eau dans laquelle on la fait bouillir devient moussieuse & brune; cela n'empêche pas que ce champignon ne soit très-délicat & très-bon à manger; mais lorsqu'on en mange trop, il lâche un peu le ventre. On le mange en fricassée de poulet comme le champignon ordinaire. On le trouve en été, au bois de Boulogne, à droite de la porte Maillaud. C'est un manger délicieux.

IV. *Mouffoux moyen* (pl. CLXVI, fig. 1). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, ne diffère de la précédente que par la tige qui est moins renflée, & comme tuberculée à sa base. Il a d'ailleurs la surface tiquetée & fatinée comme le précédent, la chair aussi fine, aussi blanche & aussi délicate, & sa substance tubuleuse grise; d'ailleurs il est bien moins grand, & sa tige cylindrique est d'un diamètre égal. Au surplus, il rend l'eau dans laquelle on le fait bouillir, moussieuse & brune comme l'autre; il a la même saveur, & les mêmes qualités. On le trouve au mois de juillet, au bois de Pantin.

V. *Le Mouffoux obfon* (pl. CLXVI, fig. 2, 3). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, & qu'on appelle dans quelques endroits de la France, *opfon* ou *obfon*, sans doute du mot latin *obsonium*, à cause de ses bonnes qualités, & parce qu'il est propre à être gardé, est un cèpe à surface

sèche, douce au toucher, & comme foyeuse, sujette à se gercer ou s'entr'ouvrir, sur-tout vers les bords du chapiteau. Ce champignon a le dessus de cette partie & la tige couleur de feuille morte; la partie tubuleuse est bien de la même couleur, mais plus foncée. Sa chair est très-blanche, un peu ferme & ne change point de couleur lorsqu'on la coupe. La tige est taillée en suléau ou en manche de marteau. Toute la plante est sèche, d'une odeur & d'une saveur agréables de bon champignon, & n'incommode pas; aussi est-elle recherchée, & avec raison pour l'usage. Elle est moins forte que les espèces précédentes : on la trouve aux mêmes lieux & dans la même saison, c'est à-dire, en été.

2.^o Les *Mouffoux marbrés*.

Les champignons de cette division se font remarquer par leur surface entr'ouverte, & plus ou moins profondément découpée ou sillonnée en manière de sortes veines de marbre; ils diffèrent des précédens par cette particularité, & en ce qu'ils sont moins forts en général. D'ailleurs, il y en a de bonne qualité & de qualité suspecte. On peut en distinguer quatre espèces principales; le *Marbré feuille morte*, le *Marbré bisbre*, le *Marbré olivâtre* & le *Marbré couleur*.

VI. Le *Marbré feuille morte* (pl. CLXXII, fig. 1). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, à moins qu'elle ne soit une variété de la troisième espèce pernicieuse du dix-neuvième genre de l'Ecluse (*Synon. des espèces, n.^o 59*), est un champignon cèpe de grandeur moyenne, à surface découpée en divers sens, & fortement sillonnée, de couleur blanchâtre. La chair, qui paroît par ces découpures, est fine, blanche, & sa blancheur se soutient lorsqu'on la coupe. La portion tubuleuse est de couleur grise, & sa tige blanche. Toute sa surface prend enfin une couleur de feuille morte dans sa maturité. Toute la plante est sèche, d'un poids léger, brunit l'eau dans laquelle on la fait bouillir, & la rend mouffeuse. Elle est d'une saveur assez agréable & n'incommode

pas ; mais elle n'est ni aussi fine ni aussi délicate que celles de la première division de cette famille. On la trouve au mois de septembre dans les bois.

VII. *Le Marbré bistre* (pl. CLXVII, fig. 2). Cette espèce, que je ne trouve pas non plus clairement décrite ni indiquée, est un petit cèpe de trois pouces de haut, de couleur bistre ou de truffe noire, avec des marbrures à la surface, semblables à celles de la truffe. Son chapiteau a environ deux pouces d'étendue sur demi-pouce au plus d'épaisseur. Sa partie tubuleuse est grise, & composée de tubes fins & ferrés ; la chair blanche ne change point de couleur par le contact de l'air. Sa tige également blanche pleine & ferme, semble nourrie par une sorte de tubercule. Toute la plante est d'une faveur & odeur agréables, & n'incommode ni les hommes ni les animaux. On la trouve en automne dans les bois des environs de Paris.

VIII. *Le Marbré olivâtre* (pl. CLXVII, fig. 3). Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est encore un petit cèpe marbré, de couleur brune ou olivâtre, à surface sèche, à tubes grisâtres ainsi que la tige, mais à chair blanche, & qui ne change point de couleur par le contact de l'air. Le petit cèpe, dont l'étendue du chapiteau, qui est de trois pouces, surpasse la hauteur, n'a rien de désagréable au goût ni à l'odorat, & ne nuit point aux animaux ; il se ramollit par la cuisson, ce qui est en général un signe de bonté, & rend l'eau dans laquelle on le fait cuire brune & moussueuse. On le trouve en automne dans les bois.

IX. *Le Marbré couleur* (pl. CLXVII, fig. 4, 5, 6). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un petit champignon à surface découpée & marbrée, imitant à peu-près les anfractuosités du cerveau, mélangée de couleur brune jaunâtre & de rouge, d'une substance, qui de blanche devient lorsqu'on la coupe, subitement bleuâtre & rougeâtre par le contact de l'air ; la partie tubuleuse est verdâtre, & les tubes sont fins, ferrés, fig. 2. La tige qui est pleine, & dont la substance se continue avec celle du chapiteau,

est lavée d'une couleur rouge ou pourpre. Ce champignon qui croît ordinairement au nombre de deux, de deux à trois pouces de haut, avec une surface sèche, est d'une substance molle, humide, & se corrompt très-promptement; sa teinte rougeâtre & le changement de couleur qu'il éprouve, disentent d'annoncer combien son usage pourroit être dangereux. On le trouve en automne, dans les bois des environs de Paris.

L'on a déjà dit que le phénomène du changement de couleur de ces sortes de champignons, étoit un effet de la fermentation putride. Pour s'en convaincre, on n'a qu'à les exposer à la vapeur du soufre qui brûle, lorsqu'on les coupe, ce phénomène n'a plus lieu, & leur chair se soutient blanche.

3.^o *Les Mouffoux mouchetés.*

Les cèpes mouffoux mouchetés sont ceux dont la surface se gerce ou s'entrouvre légèrement, mais d'une manière régulière, & au point d'imiter des mouchetures. Il y en a deux espèces principales; le *Moucheté verdâtre*, & le *petit Moucheté*.

X. *Le Moucheté verdâtre* (pl. CLXXIII, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne vois pas clairement décrite, est un champignon de taille moyenne, à chapiteau brun & entr'ouvert par des gerçures en forme de petites mouches, ce qui le rend comme tigré ou moucheté; sa partie tubuleuse est verdâtre, & sa tige lavée de rouge sur un fond grisâtre. Sa chair change de couleur lorsqu'on la coupe, & tout annonce ses mauvaises qualités.

XI. *Le petit Moucheté* (pl. CLXXIII, fig. 3, 4). Cette espèce, que je ne vois pas non plus clairement décrite, diffère de la précédente, sur-tout par sa tige taillée un peu en cheville & lavée de rouge à la partie supérieure. Du reste ces deux espèces ont la surface sèche, douce au toucher, sont de substance molle, & ont une chair qui change de couleur lorsqu'on la coupe, & par conséquent seroient d'un usage très-suspect. On les trouve au printemps & en automne, dans les bois des environs de Paris. On n'aperçoit

aucun vestige de blanc de champignon à la terre qui les produit; on n'y voit que quelques points ou filamens jaunes.

4.^o Les Mouffeux éraillés.

Les cèpes mouffeux éraillés sont ceux dont la surface est comme effleurée, ou dont la superficie est légèrement éraillée, & dont la tige est un peu allongée. Il y en a deux espèces; l'*Éraillé longue tige*, & l'*Éraillé perroquet*.

XII. L'*Éraillé longue tige* (pl. CLXXII, fig. 1, 2, 3; & Synon. des espèces, n. 14, b, 1). Cette espèce, vaguement indiquée par les auteurs, est couleur de pain d'épice dessus, avec une partie tubuleuse jaune, & une tige d'un roux teint ou couleur de feuille morte. La surface ou plutôt la superficie de ce champignon, qui s'élève à la hauteur de cinq à six pouces, se découpe inégalement; sa chair qui est blanche, change bientôt de couleur lorsqu'on la coupe, & devient jaune verdâtre, enfin noire. Sa partie tubuleuse est formée de tuyaux un peu grands. Toute la plante est d'une substance molle & a une odeur de soufre. Son odeur & le changement de couleur qu'elle éprouve annoncent assez ses mauvaises qualités. (Voy. au sujet de cette odeur sulfureuse l'analyse de l'espèce première ou cèpe fousié de la 9.^e famille).

XIII. L'*Éraillé perroquet* (pl. CLXXII, fig. 4, 5, 6). Cette espèce, que je ne vois pas non plus clairement décrite, est un champignon de taille moyenne, de couleur de feuille morte dessus, & de couleur de vert tendre ou de perroquet dessous, avec une tige de la couleur du chapiteau, mais lavée de vert à l'endroit qui avoisine la partie tubuleuse. Sa surface se découpe irrégulièrement, c'est-à-dire, que la pellicule qui le couvre, se déchire inégalement, sur-tout vers les bords; on en trouve dont la tige est lavée de rouge. Ce champignon est comme saupoudré de la double couleur qui le teint. Lorsqu'on le coupe, sa chair blanche change presque aussitôt de couleur, & prend une teinte verdâtre & brune; ce qui est un signe certain de ses mauvaises qualités.

II. *Cèpes à surface unie.*

Les champignons de cet ordre sont ceux dont la surface, au lieu de se gercer ou de se découper, comme dans ceux de l'ordre précédent, reste continuellement unie; ils sont en général d'une forme plus régulière, d'une chair plus ferme, plus compacte, plus lourde, & par conséquent d'un effet beaucoup plus dangereux lorsqu'ils donnent lieu à des accidens. On ne sauroit donc apporter trop d'attention dans la distinction & le choix des espèces.

Relativement à la forme diverse, soit du chapiteau, soit de la tige, & à leur manière d'être, on peut les distinguer en cinq familles principales, qui sont, les *Cèpes en toupie* ou *Potirons*, les *Cèpes à tige en fusil* ou *Fonges*, les *Cèpes pinax*, dits vulgairement *Gâteaux de loup*, grands & petits, & les *Cèpes chevillers*, ou à tige en cheville.

F A M I L L E 91.

Cèpes en toupie ou *Potirons*.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leur chapiteau taillé en demi-globe ou en calotte régulière, par leur substance compacte, ferme, recevant en général difficilement l'impression du doigt, & sur tout par leur tige grosse du bas en manière de grosse toupie ou d'oignon. Ces sortes de champignons sont en général d'un usage très-suspect. J'en connois quatre espèces principales, qui sont le *Potiron roux*, le *Potiron gris*, ou *Oignon de loup*, le *Potiron blanc* & le *Potiron livide*.

I. *Le Potiron roux* (pl. CLXV. fig. 1, 2; & Syn. des espèces, n.º 18, a, 1 & 6). Cette espèce, que Césalpin, Ray & d'autres ont fait connoître, est un cepe dont la surface supérieure est d'un roux ardent ou couleur de marron clair, à tige & à tubes gris verdoyans & à chair ferme & blanche; il s'élève à la hauteur de trois ou quatre

pouce, avec un chapiteau de forme hémisphérique d'un pouce de demi ou deux d'épaisseur, & une tige ferme, forte, de deux à trois pouces de diamètre dans sa partie renflée, & d'environ deux pouces à la partie qui tient au chapiteau. La surface supérieure de ce champignon est unie, égale, douce au toucher; les tubes sont fins, très-ferrés, égaux. La tige est d'un gris blanchâtre avec un œil verdissant & du même ton de couleur que la partie tubuleuse; elle paroît tirer sa nourriture de quelques racines chevelues qu'on aperçoit ici.

Tout la plante est d'une substance ferme, sèche, caillante, d'un grain fin, uni, égal, ne changeant point de couleur lorsqu'on la coupe, mais n'a pas d'alleurs ni la finesse, ni la fermeté, ni la saveur, ni l'odeur de ceux de bonne qualité de la famille précédentes.

Ce champignon, lorsqu'on le cueille, mérite d'être examiné avec la plus grande attention, parce qu'il est aisé de le confondre avec des espèces d'un usage très-pernicieux, & qui lui ressembloit en apparence parfaitement. Ainsi, si la chair est blanche & d'un blanc net, ne changeant pas de couleur, si elle est sèche, un peu légère, d'une pulpe fine, unie, égale, si le goût & l'odorat ne lui découvrent rien de dégoûtable, au contraire s'il a l'odeur & la saveur du champignon ordinaire, soyez certain que c'est l'espèce de bonne qualité, celle qu'on voit ici, & qu'on apprête de la même manière que celles de la quatre-vingt-neuvième famille. Si au contraire la chair prend un œil gris lorsqu'on la coupe, si elle est grasse, sur tout lourde à la main, d'une odeur & d'une saveur dégoûtables, ou d'une odeur qui n'est pas franche, et si même le champignon ne changeroit pas de couleur, il ne seroit pas prudent d'en faire usage. Mais si à ces signes de qualité douteux, se joint la dureté de la substance, au lieu du ramollissement lorsqu'on le fait cuire dans l'eau, alors on a la certitude que c'est une espèce de qualité suspecte.

On a une infinité d'exemples qui prouvent que ce sont les champignons de cette famille, & spécialement ceux qu'on

a pris pour l'espèce dont il est question ici, & qui lui ressembloit parfaitement, qui ont produit les accidens les plus graves. Pline, en parlant de ceux qui avoient été observés à Rome dans plusieurs familles, dit clairement que ce sont sur-tout ces sortes de cèpes, *suilli*, qui exposent le plus souvent aux méprises. Vidus Vidius, Sterbeeck & d'autres, les indiquent de même comme induisant le plus souvent en erreur, & Vidus Vidius cite deux exemples de leurs effets funestes. Mais sans avoir recours à des observations incertaines, on peut en citer une frappante faite à Paris sur une famille entière, sur celle de Chabert, musicien de feu M. le Prince de Conti, dont on a déjà parlé. Il fut prouvé que parmi les champignons que cette personne avoit cueillis avec sa compagnie au bois de Pantin & au pré Saint-Gervais, il s'en trouva de la couleur & de la forme de ceux-ci; il y en avoit de roux & de gris tubuleux, & aucun n'avoit la chair blanche; ce qui fut observé sur-tout par M. Bertrand, chirurgien de M. le prince de Conti, & qui donna des secours à une partie des malades, dont il y en avoit d'âge & de sexe différens: les uns éprouvèrent de la fièvre accompagnée d'ardeur, de chaleur & de soif qui succédoit à des frissons, à des tremblemens convulsifs; d'autres, tel que Chabert, qui avoit beaucoup mangé de ces champignons, étoient dans un assoupissement lethargique continuel; les femmes avoient de l'oppression & comme une suffocation hystérique. Un enfant, qui fut également exposé, avoit des baillemens fréquens & des mouvemens convulsifs, des envies de vomir. Plusieurs avoient du délire, des inquiétudes, la peau brûlante, ne pouvoient pas tenir en place; les uns avoient le ventre très-tendu & douloureux, & rendoient des selles sanguinolentes; presque tous avoient des anxiétés, la cardialgie, & de la difficulté à respirer. La peau, dans un sujet, se couvrit comme de taches scorbutiques; dans un autre, il y eut difficulté d'uriner & douleur à la verge; le plus grand nombre eut des foiblesses fréquentes, des sueurs froides, des envies de vomir ou des vomisse-

nens, & tous furent plus ou moins opprésés, eurent la peau sèche & brûlante par intervalles, des anxietes insupportables, une forte d'insouciance ou d'apathie sur leur état qu'ils envisageoient de sang froid. Un seul qui fut fortement évacué par l'art & par la nature, en réchappa, tous les autres en moururent.

Il me semble qu'on peut conclure de cette observation, toute imparfaite qu'elle est, que vu la diversité des symptômes éprouvés dans cette circonstance, il y a lieu de croire que la nature des accidens fut relative non-seulement à l'âge, au sexe & à la quantité des champignons pris, mais à la diversité des espèces qui furent mangées, puisqu'on en aperçut de plusieurs sortes parmi ceux qui ressoient. Je crois être fondé encore à penser que ceux qui éprouvèrent de la fièvre, beaucoup d'ardeur à la peau, une soif ardente, la cardialgie, étoient ceux qui avoient mangé principalement des espèces tubuleuses, c'est-à-dire, de celles de la famille des plantes dont il est question ici; & que ceux qui éprouvèrent sur-tout des sueurs froides, des foiblesses, de l'aisouplissement, avoient fait usage de quelque espèce feuilletée & bulbeuse, telle que la quatorzieme de la quatre-vingt-septième famille, que je soupçonne avoir été cueillie en même temps. Du reste, on ne peut donner à cet égard que des conjectures, car les accidens févieux & inflammatoires peuvent être également produits par certaines espèces feuilletées & bulbeuses, sur-tout celles qui ont la chair grenue, telle que la huitième de la quatre-vingt-septième famille. Quoi qu'il en soit, il est certain que cet accident si malheureux arrivé en 1765, fut l'effet de l'imprudance jointe à une ignorance profonde de ces plantes, puisque plusieurs de celles qui furent cueillies & mangées, avoient une chair compacte, lourde, ferme, grenue, & qui n'étoit point blanche; ce qui dans toutes les espèces & dans tous les cas, forme une présomption très-forte contre leur usage.

En fait de secours, l'état spasmodique ou fortement convulsif, accompagné de fièvre, de tension douloureuse au bas-ventre,

de cardialgie, &c. est une indication sur-tout pour la saignée ; les secours ordinaires les plus puissans, tels que les évacuans ne pouvant réussir à moins qu'on n'ait obtenu une détente convenable ; & c'est-là le cas célèbre de la saignée placée le sixième jour avec succès dans une circonstance semblable par Foreflus, qui sauva une jeune personne, chez laquelle tous les secours étoient devenus inutiles. On remédie encore à cet état spasmodique par le bain, suivant la méthode d'Hippocrate, lorsqu'il n'y a pas de fièvre. Mais ce seroit en vain qu'on emploiroit l'émétique ou les purgatifs, lorsqu'il y a tension douloureuse au bas-ventre, forte cardialgie, ce qui peut arriver par l'effet des champignons dont on parle ; & ce n'est qu'après avoir appelé ces accidens spasmodiques ou inflammatoires, qu'on peut se flatter de réussir lorsqu'on est appelé trop tard. Ce calme obtenu, & dans le cas des sueurs froides, des foiblesses, avant ou après les évacuans, le vin, sur-tout le vin blanc, soit seul, soit avec le bézoard minéral (chaux blanche d'antimoine), peut être d'un très-grand secours ; ce qui est fondé sur le principe, que la partie vénéneuse des champignons est soluble dans les liqueurs vineuses & spiritueuses, que le vin est efficace dans les foiblesses d'estomac, sur-tout de cette nature, & confirmé par une observation de Fabrice de Hilden, qui sauva par ce moyen une princesse en danger de mourir dans une position semblable. Les liqueurs éthérées, telles que la liqueur minérale d'Hoffman, l'éther, sont encore éminemment efficaces après les évacuations convenables ou le calme des grands accidens. Ainsi, en pareille circonstance, la saignée, s'il y a indication, le bain, les fomentations émollientes, les laxatifs, l'émétique, les purgatifs (on préfère les plus doux, l'eau miellée, l'oximel, le suc de raifort, le tartre stybié, les huileux, la manne, &c.), doivent être d'abord employés, on en vient ensuite aux toniques, & aux substances capables de combattre la partie vénéneuse, telles que le vin, la liqueur d'Hoffman, l'éther vitriolique, la thériaque même, enfin on donne le lait, les adoucissans, les restaurans.

II. *Le Potiron gris & vineux*, dit *Oignon de loup* (pl. CLXVII, fig. 1, 2; & *Synon. des esp. n.º 44, b*). Cette espèce, que Rupp a fait connoître, & dont Schaeffer a donné la figure, est un cèpe dont le dessus du chapiteau est de couleur gris sale, avec des taches brunes; le dessous est d'un rouge de vin avec une tige taillée en toupie, lavée d'une couleur de feu, de jaune, de blanc, le tout offrant un corps ramassé en boule, dont le chapiteau forme un hémisphère, & la tige un autre, de diamètre égal, c'est-à-dire, d'environ quatre pouces de diamètre sur cinq de hauteur. La partie tubuleuse est intérieurement d'un jaune bleuâtre. Toute la plante est sèche, ferme, lourde, d'une chair grenue, blanchissant & rougissant par le contact de l'air, fig. 2, & exhalant alors une forte odeur de foie de souffre.

Cette plante, qu'on trouve en automne à Saint-Cloud, dans la forêt de Montmorency & ailleurs, donnée à un chien à la dose d'une once, l'a beaucoup tourmenté, l'a fait vomir. Lui a donné des tremblemens convulsifs; mais l'animal a fini par se remettre.

III. *Le Potiron blanc* (pl. CLXVIII, fig. 1; & *Synon. des esp. n.º 189*). Cette espèce, que Micheli a fait connoître, est un cèpe haut d'environ quatre pouces, sur deux ou trois de diamètre au chapiteau & à la tige, par-tout d'un blanc de lait dehors & dedans, mais dont la partie tubuleuse est d'une nuance de blanc différente; sa pulpe ne change point de couleur lorsqu'on la coupe.

Toute la plante, qu'on trouve en automne dans la forêt de Senard, a une saveur de bon champignon, & n'a point d'odeur; elle n'est point lourde & paroît susceptible de se conserver. Un de ces champignons entier, du poids de deux onces deux gros, ayant été mêlé à quatre onces de pâtée, & donné à un jeune chien, a été mangé avec avidité, & ne l'a point incommodé. Je crois, d'après son examen, & surtout d'après cette épreuve & l'attaque qu'en font les limaces & les vers, qu'on peut en faire usage sans risque.

IV. *Le Potiron livide* (pl. CLXVI, fig. 2, 3; & *Syn.*

des espèces, n.º 18, f. 3). Cette espèce, que Vaillant semble avoir indiquée, est un cèpe de couleur livide ou olivâtre, très-régulier dans la forme, de trois à quatre pouces de haut, sur presque autant d'étendue à son chapiteau, avec une tige de forme ovale de deux pouces d'épaisseur dans le plus fort de son diamètre, de même couleur que le dessus du chapiteau, c'est-à-dire, olivâtre, ainsi que l'intérieur de la partie tubuleuse dont la surface est rougeâtre. Sa chair, sur-tout celle de la tige, est d'une substance spongieuse, particulière, paroissant formée de plusieurs cellules réunies, de manière à représenter dans la coupe, *fig. 2*, à peu-près celle d'un os spongieux. Cette chair prend différentes teintes de couleur, par le contact de l'air, lorsqu'on la coupe.

Cette plante, qu'on trouve à Vincennes du côté de Saint-Maur, est un peu lourde à la main, n'a point d'odeur lorsqu'elle est naissante, mais en contracte une de foie de soufre dans sa maturité. Donnée crue, à la dose d'une once environ mêlée avec de la viande, à un jeune chien, l'animal n'a plus rien voulu prendre, a paru triste toute la journée, mais il n'en a résulté aucun autre accident, & il a fini par le digérer, à ma grande surprise.

FAMILLE 92.

Fonges ou Cèpes à tige en fuscau.

LES champignons de cette famille se font remarquer par leurs tiges longues ou d'un ovale allongé, surmontées d'un chapiteau qui a peu d'étendue, par leur couleur orangee ou marron. Ils ne sont pas en général de nature mal-sainante. On les appelle *fonges* dans quelques campagnes, sans doute du mot Grec *sphongos*, éponge, & peut-être du mot Latin *fungus*, formé originairement du même mot Grec. Je n'en connois que deux espèces, qui sont le *Fonge orange* & le *Fonge cave*.

1. *Le Fonge orange* (*pl. CLXXVIII, fig. 1, 2; & Syn. des espèces, n.º 18, a, 5*). Cette espèce, que l'Écluse &

Sterbeek ont fait connoître, est un champignon fort commun dans tous les bois des environs de Paris, dont le dessus est tantôt couleur d'orange, ou d'or, ou de marron clair, ou de feuille morte, mais dont le dessous est conflamment blanchâtre ou gris-de-lin, ou de chair de veau cuite, & la tige blanche, avec des élevures de peau ou écailles brunes ou noires. La forme ovale allongée de cette tige est ce qui varie le moins dans ce champignon. La substance tubuleuse forme environ la moitié de l'épaisseur du chapiteau, *fig. 2*. La pulpe de ce chapiteau qui se confond avec celle de la tige, est blanche, & soutient sa blancheur malgré le contact de l'air; sa consistance est celle d'une chair qui prête aisément à l'impression du doigt. La partie tubuleuse est composée de tubes fins & très-ferrés.

Toute la plante, qui a ordinairement quatre pouces de haut sur trois à quatre d'étendue à son chapiteau, a en général la surface sèche, mais on en trouve qui sont enduits d'une légère mucosité. Ce champignon n'a point d'odeur; donné aux animaux, il ne les incommodé point, & d'après cette épreuve, la couleur blanche & soutenue de sa pulpe, & l'usage qu'en font les habitans des campagnes, je l'ai mangé, & lui ai trouvé un goût d'orange. On ôte la tige & la partie tubuleuse qu'on appelle vulgairement le *foin*, & on le met cuire sur le gril avec du beurre, du poivre & du sel; mais on ne doit faire choix que de ceux qui ont la chair blanche, sèche, qui a de la consistance & qui est cassante. Ce champignon se conserve difficilement, sur-tout lorsque la saison a été pluvieuse. On doit prendre garde encore qu'on en trouve de même forme & de même couleur, dont la chair change de couleur par le contact de l'air, soit par vétusté, soit par des circonstances qu'on ignore, & qui par conséquent doivent être rejetés.

H. *Le Fonge cave* (*pl. CLXVIII, fig. 3*). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un champignon de trois à quatre pouces de hauteur, dont le dessus du chapiteau, qui est de couleur fauve ou marron, se creuse

un peu en manière de soucoupe, & laissè voir la partie tubuleuse, dont la surface ressemble à une éponge fine de couleur blanche, tendant à la couleur citron. La pulpe du chapiteau est blanche, sèche, ferme & un peu coriace. La tige taillée en fuseau & blanchâtre, est remarquable en ce qu'elle est moelleuse comme un bâton de sureau, & finit par se vider presque tout-à-fait; ses parois sont dures, fermes & presque ligneuses.

Ce champignon, qu'on trouve à Vincennes, en automne, sur-tout en septembre, a l'odeur & le goût d'un champignon de bonne qualité, & donné aux animaux, il ne les incommode point; il n'a rien d'ailleurs qui annonce des qualités suspectes, sa pulpe se soutenant blanche lorsqu'on la coupe. Cette espèce est rare.

F A M I L L E 93.

Cèpes pinaux, dits, Gâteaux de loup.

LES champignons de cette famille diffèrent de ceux des précédentes, en ce qu'avec une tige en général moins longue, & de diamètre égal ou à peu-près égal, ils ont un chapiteau qui s'aplatit, sont d'une substance plus molle, & généralement de nature suspecte. On les nomme vulgairement *pains, gâteaux de loup & pinaux*, à raison de leur qualité suspecte & du lieu de leur naissance, croissant ordinairement sous les pins. Il y en a de deux sortes, les *grands* ou *moyens*, & les *petits*.

I. *Grands* ou *Moyens*.

On en distingue quatre espèces principales; le *grand Pineau plat*, dit *Bouze de vache*; le *Pinau moyen*, dit *Gâteau de loup*; le *Pinau jaunâtre*, dit *Pain de loup*; & le *Pinau rouge*, dit le *petit Pain de loup*.

I. Le *grand Pinau plat*, dit *Bouze de vache* (*planche CLXXIX: & Synon. des espèces, n.º 14*). Cette espèce, que je ne trouve que vaguement indiquée par les auteurs, sur-tout

par Dillen, est de tous les champignons tubuleux, à ma connoissance, celui qui a le plus d'étendue, son chapiteau formant une surface plate, qui a quelquefois plus d'un pied d'étendue d'un bord opposé à l'autre, & n'ayant pas plus de trois pouces de tige, ce qui lui donne le coup-d'œil d'une large bouze de vache, d'où vient son nom. Ce chapiteau, y compris la partie tubuleuse qui est considérable, a deux à trois pouces d'épaisseur. Le dessus est ordinairement couleur de feuille morte ainsi que le bas de la tige, mais la partie tubuleuse est toute d'une belle couleur jaune, & le haut de la tige entouré d'un cercle rouge ou pourpre. Toute la substance est un peu molle & change de couleur lorsqu'on la coupe en entier. Cependant ce champignon se trouve attaqué quelquefois, & toujours à sa partie supérieure, par les limaces & même par les vaches qui l'entament un peu, & dans cet état même sa chair ne paroît pas changer de couleur, c'est-à-dire, se soutient blanche; ce qui m'a donné lieu de croire que la partie supérieure de la pulpe, qui est sèche & blanche, pouvoit n'être pas mal-faisante, tandis que celle qui avoisine la partie tubuleuse & la tubuleuse qui reste toujours intacte, pouvoient l'être. Quoi qu'il en soit, un de ces champignons, avec sa partie tubuleuse, mêlé à de la pâtée, & donné à un chien, l'a rendu un peu triste, l'a étonné, mais ne l'a pas rendu sensiblement malade; d'où l'on peut conclure que cette espèce n'est pas aussi mal-faisante que le changement de couleur qu'éprouve sa chair par le contact de l'air sembleroit l'indiquer. On trouve ce champignon à la fin d'août & en septembre, à Chambourci, à Marly, sous les châtaigners, à Saint-Cloud, dans les taillis & ailleurs.

II. *Le Pinau moyen, dit Gâteau de loup* (pl. CLXXX, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces, n.° 44*). Cette espèce, que je ne trouve encore que vaguement indiquée, est un champignon qui s'éleve à la hauteur de deux à trois pouces, avec un chapiteau qui en a quatre ou cinq d'étendue, dont le dessus est couleur de feuille morte ou d'un roux pâle & tendre, & le dessous teint d'une couleur rougeâtre; son

chapiteau peut avoir d'un pouce à deux d'épaisseur. Toute la plante est sèche, comme farineuse, & a une odeur forte & nauséuse: ses tubes sont assez serrés & jaunâtres; la pulpe change de couleur lorsqu'on la coupe, & tout annonce qu'elle seroit d'un usage nuisible. On la trouve au printemps, dans les taillis du bois de Boulogne.

III. *Le Pinau jaunâtre*, dit *Pain de loup* (pl. CLXXXI, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.º 14, b). Cette espèce, que l'Écluse, Tournefort, Vaillant & autres ont fait connoître, est un champignon tubuleux, couleur de pain-d'épice foncé dessus & jaunâtre dessous, qui s'élève à la hauteur de trois pouces environ, avec un chapiteau qui peut en avoir quatre d'étendue. Sa partie tubuleuse & jaunâtre est composée de tuyaux cylindriques un peu grands; il est d'une substance un peu molle, & n'a pas la surface très-sèche. Toute la plante, qu'on trouve en automne dans les bois sous les arbres de haute-futaie, a une odeur un peu forte & une chair qui change bientôt de couleur lorsqu'on la coupe, & qui annonce assez ses mauvaises qualités.

Les auteurs qui en ont fait mention, & qui s'accordent généralement sur ses dangereux effets, disent, d'après Bocq, que lorsque les vaches en mangent, elles en sont fort incommodées; & Jean Bauhin rapporte un accident arrivé dans une famille, celle du baron de Thon, à l'occasion de son usage, & qui fut en danger de périr. Tous ceux qui en mangèrent éprouvèrent des symptômes graves, eurent le dévoiement, des vomissemens, &c. mais aucun n'en mourut.

IV. *Le Pinau rouge*, dit *le petit Pain de loup* (pl. CLXXXI, fig. 3 & 4; & *Synon. des esp.* n.º 44, a. 1). Cette espèce, que l'Écluse & Vaillant ont clairement indiquée, est un cèpe de taille moyenne, dont le dessus du chapiteau & la tige sont d'une couleur rougeâtre ou cramoisi sale, & la partie tubuleuse jaunâtre. Sa tige est formée de fibres longitudinales dont la couleur intérieure est semblable à celle des tubes, c'est-à-dire jaunâtre. Cette couleur des tubes est bientôt noire pour peu qu'on la touche. Sa pulpe

change subitement de couleur par le contact de l'air, & devient d'un rouge bleuâtre & enfin noire. Ce champignon croît à Saint-Germain, au bois de Vesinay & ailleurs, au printemps & en automne. A très-petite dose, il incommode beaucoup les animaux; les chiens le rejettent en vomissant presque aussitôt.

D'après un récit qui m'a été fait à Chatou, je conjecture qu'un accident funeste arrivé à quatre enfans de ce village, au mois de mai 1764, fut causé par l'usage qu'ils firent de cette espèce. On assuroit que ces enfans en ayant trouvé de semblables, les firent cuire dans le bois avec du beurre fondu, & les mangèrent sur les trois heures après midi; que sur les cinq heures, ceux qui en avoient mangé le plus, eurent un dévoiement de matières noirâtres, mais sans tranchées; que celui qui en avoit mangé le moins, après des envies fréquentes de vomir, rendit en vomissant une partie de ce qu'il avoit pris, mais qu'il éprouva des douleurs vives d'estomac & d'entrailles, & comme un déchirement de ces parties, avec grande difficulté de respirer, un resserrement spasmodique à la gorge, & perte de connoissance: cet état dura deux jours; du bouillon émétisé qu'on lui donna, lui fit rendre le reste des champignons qu'il avoit pris, & il se rétablit. Quant aux trois autres, ils éprouvèrent sur les dix heures du soir, des douleurs d'entrailles très-vives, de la cardialgie, le même resserrement à la gorge avec difficulté de respirer; l'état de spasme étoit tel, que les mâchoires étoient fortement serrées & qu'on avoit beaucoup de peine à leur faire avaler quelques gouttes de bouillon. Cet état ne fit qu'empirer; le ventre étoit très-tendu & douloureux; ils ne rendoient rien ni par haut ni par bas. Ils moururent tous trois le lendemain, comme dans des accès de rage; le délire, les convulsions précédèrent leur mort. On ne peut rien imaginer de plus triste que ces fortes d'accidens. Les pasteurs des églises ne devoient-ils pas être instruits sur cet objet, & donner des conseils utiles? les parens ne devoient-ils pas prendre garde à leurs enfans?

Petits.

Les Petits sont au nombre de cinq, le *petit Pinau jaune*, le *petit Cèpe agate*, le *Cèpe à verrues*, le *Pinau trois couleurs*, & le *Cèpillon*.

V. *Le petit Pinau jaune* (pl. CLXXXII, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.º 14, a). Cette espèce, que J. Bauhin & autres ont fait connoître, est un champignon jaune dessus & dessous, mais de manière que la teinte jaune de la partie tubuleuse & de la tige est différente, & d'un jaune plus clair que celui du dessus du chapiteau, qui est d'un jaune rouffélet. Cette couleur varie; on en trouve dont le chapiteau est couleur de miel, d'autres de pain-d'épice, &c. La pulpe participe un peu de la teinte jaune généralement répandue sur ce champignon. La partie tubuleuse est formée de tuyaux un peu grands; la plante est d'ailleurs sèche. Les animaux auxquels on la donne, la rejettent presque aussitôt en vomissant, & ce qu'on a rapporté sur les effets de la troisième espèce de la famille précédente, convient également à celle-ci.

VI. *Le petit Cèpe agate* (pl. CLXXXII, fig. 3, 4). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un petit champignon tubuleux, d'environ deux pouces de haut sur autant d'étendue, dont le chapiteau a le dessus couleur de marron ou de cornaline, avec quelques légères veines noires, & le dessous couleur gris-de-lin ou lilas tendre, avec une tige lavée de la couleur du dessus. Sa partie tubuleuse est de la même couleur que celle de la surface. Sa tige est ferme, sèche, un peu coriace, & formée de fibres longitudinales.

Toute la plante est sèche, a la chair blanche, ferme & cassante, d'une saveur de bon champignon; & rien n'annonce dans cette espèce des qualités suspectes ou douteuses: je crois qu'on peut en faire usage sans risque, sur-tout d'après ce qu'on assure qu'on le mange en Allemagne. On le trouve en automne dans la forêt de Bondi.

VII. *Le Cèpe à verrues (Synon. des espèces n.º 151).* Ce cèpe, que Dillen & Vaillant semblent avoir indiqué, a le dessus du chapiteau & la tige comme veloutés & couleur de feuille morte ou d'un roux éteint, & sa partie tubuleuse gris-de-lin. Ce champignon a cela de particulier & de remarquable; c'est qu'il a la surface couverte comme de verrues blanches collées à la surface du chapiteau & qu'on détache aisément. Il est à peu-près de même taille & forme que le précédent; sa substance est ferme, blanche, & ne change pas de couleur. Donné aux animaux, il ne les incommode pas. On le trouve en automne au bois de Boulogne.

VIII. *Le Pinau trois couleurs (pl. CLXXXII, fig. 5).* Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un petit cèpe d'environ trois pouces de haut sur un & demi ou deux à son chapiteau, qui a le dessus de son chapeau d'un gris roussélet ou blanc sale, le dessous jaune clair ou de soufre, & la tige d'un beau rouge d'écarlate ou de carmin, plus foncé à la partie inférieure. La chair de ce champignon est blanche, mais elle change bientôt de couleur quand elle est coupée, & devient bleuâtre. Ses tubes assez fins & ferrés, ont environ deux lignes de haut, & changent de même de couleur, ainsi que la substance de la tige qui est un peu coudée, fibreuse, dure, ferme, pleine.

La diversité des couleurs, toujours un peu suspecte dans les champignons, & le changement de teinte que la chair de celui-ci éprouve par le contact de l'air, suffisent pour annoncer des qualités suspectes. On le trouve en automne dans la forêt de Senard.

IX. *Le Cépillon (pl. CLXXXII, fig. 6, 7).* Cette espèce, que je ne trouve point décrite, est un très petit cèpe, d'un pouce & demi au plus de hauteur, sur à peu-près autant d'étendue à son chapiteau. Il est de couleur flave mais plus foncée à la partie tubuleuse. Cette partie n'a pas plus d'une ligne d'épaisseur; le reste est une pulpe jaunâtre qui forme le corps du chapiteau & qui en a deux

ou trois. La tige est pleine, & d'un jaune de soufre en dedans.

Ce petit cèpe, qu'on trouve en automne dans les bois, paroît avoir des qualités très-suspectes, quoiqu'à la dose d'un seul, il n'ait point incommodé les animaux.

F A M I L L E 94.

Les Cèpes chevillers ou à tige en cheville.

LES champignons de cette famille diffèrent principalement de ceux de la précédente, en ce que ceux-ci, au lieu d'avoir leur tige de diamètre égal, l'ont sensiblement taillée en clou ou en cheville, de manière que la partie la plus forte est du côté du chapiteau & la plus mince vers la terre; du reste ils sont tous de qualité suspecte. On en peut distinguer trois espèces principales; le *Cèpe soufré*, le *Cèpe à bras*, & le *Cheviller*.

1. *Le Cèpe soufré* (pl. CLXXVIII, fig. 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un petit cèpe tout couvert d'une poudre blanche semblable à une fleur de farine un peu grasse, de manière qu'au premier coup-d'œil, il est d'un blanc de neige. Au dessous de cette couche ou fleur, on en trouve une autre, couleur de soufre, & qui en a l'odeur; sa chair participe aussi de cette couleur jaune. Ce cèpe est d'une substance molle, humide & susceptible d'une prompte putréfaction. On le trouve ordinairement tout rongé de vers; & donné aux animaux, il ne les incommodé point; mais quand même il ne seroit pas malfaisant, je crois que personne ne sera jamais tenté d'en faire usage. On le trouve en septembre dans tous les bois des environs de Paris.

L'odeur & la couleur de soufre dans cette espèce, me rendirent curieux de savoir s'il ne contenoit pas un principe sulfureux, & si dans ce cas on ne pourroit pas le démontrer. Pour cet effet, je priai M. Deyeux, maître en pharmacie, successeur de M. Pia, à la Croix rouge, pharmacien &

chimiste distingué, qui s'étoit déjà occupé de l'analyse de quelques plantes crucifères dont il avoit tiré du soufre, & dont les lumières en chimie ne font point équivoques, de faire l'analyse de ce champignon. Voici le résultat de ses expériences.

» J'ai examiné les deux champignons que vous m'avez
 » fait remettre: leur inspection me fit croire d'abord qu'ils
 » étoient sulfureux, mais en les soumettant à des expériences,
 » je m'aperçus bientôt qu'ils ne contenoient pas un atôme
 » de soufre. Et en effet j'ai séparé avec la pointe d'un canif
 » la poussière jaune qui recouvroit chaque champignon ;
 » je l'ai ensuite examinée à la loupe, elle m'a paru transparente:
 » jetée sur un charbon ardent, elle s'y est brûlée en répandant
 » une fumée qui n'avoit point l'odeur d'esprit sulfureux
 » volatil. Une portion de cette même poussière chauffée
 » fortement dans une cuiller d'argent, s'est réduite en charbon
 » sans altérer seulement la couleur de la cuiller, qui n'auroit
 » pas manqué d'être changée en noir, si en effet il y eût
 » eu du soufre. De plus, j'ai fait bouillir les deux cham-
 » pignons avec quelques gouttes d'alkali fixe en *deliquium*,
 » dans l'intention, en supposant qu'il y eût du soufre, de
 » former du soie de soufre. Mais comme mon expérience
 » a été sans succès, j'en conclus que la poussière jaune
 » qui recouvroit les deux champignons qui m'ont été remis,
 » n'étoit point de nature sulfureuse: je la soupçonne au
 » contraire de nature résineuse, & je la considère comme
 » approchant beaucoup de cette poussière qui se trouve
 » ordinairement répandue sur les étamines de certaines
 » fleurs, sur-tout sur celles du lys. Cette poussière est, comme
 » vous le savez, le principe de la fécondation de la plante.
 » On pourroit encore comparer la poussière de ces deux
 » champignons, à celle qu'on trouve sur le *lycopodium*.
 » Cette poussière, à cause de la facilité avec laquelle elle
 » prend feu lorsqu'on la jette sur un corps actuellement
 » enflammé, a été appelée *soufre végétal*. Sa couleur jaune
 » n'a pas peu contribué à lui faire donner aussi ce nom.
 » J'ai

» J'ai examiné cette poussière il y a quelques années, &
 » j'ai reconnu qu'elle étoit résineuse & soluble en grande
 » partie dans les menstrues spiritueux. J'ai l'honneur d'être
 &c. *Signé Deyeux.*

II. *Cèpe à bras* (*pl. CLXXVIII, fig. 3 ; & tome I, pages 231 & 492*). Cette espèce, ou plutôt cette monstruosité de champignon que Vaillant a fait connoître & qu'on voit peinte au cabinet des estampes du Roi, mais qui paroît hors de nature, est un champignon couleur bistre ou suie de cheminée dessus, jaune dessous avec une tige ou des tiges de même couleur jaune, & qui s'élève à la hauteur de trois à quatre pouces. Cette disposition apparente de bras ou de branches de la tige dépendant de la bifurcation en plusieurs portions, qui forment comme plusieurs tiges au chapiteau, paroît être plutôt un jeu de la nature qu'une chose constante. Quoi qu'il en soit, ce champignon est d'une substance assez ferme, d'une chair blanche & qui ne change pas de couleur, n'a pas de mauvais goût, & donné aux animaux, ne les incommode point.

III. *Le Cheviller roux brun* (*pl. CLXXVIII, fig. 4, 5 ; & Synon. des espèces, n.º 17, b*). Cette espèce, ou variété d'espèce, que l'Ecluse & Sterbeeck ont vaguement indiquée, est un champignon de deux à trois pouces de haut sur autant d'étendue, couleur de feuille morte ou de roux pâle & éteint en dessus, verdâtre & brunissant en dessous, avec une tige taillée en cheville ou en clou, de même couleur que le dessus du chapiteau. La partie tubuleuse ou inférieure est composée de grands tuyaux qui ne sont pas cylindriques mais anguleux, & verdâtres; la tige est ferme, fibreuse, pleine, & s'éraïlle sensiblement : le dessus forme le plateau. La pulpe de ce champignon est blanche, mais ce blanc s'altère un peu par le contact de l'air.

Toute la plante, qu'on trouve en septembre au bois de Boulogne & ailleurs, est sèche, a une odeur qui n'est ni désagréable ni rebutante. Cependant les chiens la rejettent

en vomissant presque aussitôt qu'ils l'ont prise, & il y a lieu de croire que l'accident arrivé il y a quelques années, à des enfans, parmi lesquels étoient ceux de madame de Launay, d'après le détail qu'on m'en a donné, fut causé par cette espèce.

Ces enfans, perdus de vue par leurs parens qui étoient à se promener au bois de Boulogne, ayant trouvé de ces champignons, les mangèrent crus. Parmi ces enfans, se trouvoit une fille de madame de Launay qui en mangea plus que les autres. Environ une heure après, ils éprouvèrent tous un picotement à la gorge & une grande soif, ce qui dura jusqu'à la nuit, qui se passa sans accident; mais la petite de Launay refusa de manger à souper, & se leva à six heures du matin pour boire; les autres furent également tourmentés par la soif. Mais celle-ci fut toute la journée dans une sorte de stupeur ou d'ancantissement qui ne lui permettoit pas de parler: elle fut saignée du pied & émétisée. Ces secours ne remédièrent point à son état, & elle mourut le lendemain, c'est-à-dire, quarante-neuf heures après avoir mangé de ce champignon: elle fut ouverte. On lui trouva aux intestins & à l'estomac des taches de phlogose gangréneuse. Les autres qui en avoient mangé peu, n'en moururent pas. Je tiens le fait du frère de cette infortunée. Cet exemple sert à prouver combien il est important de ne pas négliger le soin de surveiller les enfans.

F A M I L L E 95.

Champignons unis.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles des précédentes, en ce que la partie inférieure du chapiteau est absolument unie par-tout. Les espèces qu'on connoit, ont cela de propre, de ne croître que sur d'autres champignons sur-tout sur des champignons feuilletés. Micheli en a marqué une, parmi les *fungoidaster*, & en a donné la figure; j'en ai observé une autre qui est la suivante,

1. *Champignon sur champignon* (pl. CLXXVIII, fig. 6).
 Cette espèce, que je ne trouve point indiquée, croît sur la septième espèce de la quarante-cinquième famille, c'est-à-dire, sur la rougeote qui se gâte; elle est de couleur blanche, d'une chair assez ferme, portant des semences dispersées au haut du chapiteau. Du reste elle n'a qu'une saveur de champignon ordinaire, & ne nuit point aux animaux.

§. I I.

C L A S S E I I.

Plantes fongueuses à peau ou membraneuses.

LES plantes de cette classe sont celles dont le corps résulte principalement d'une peau ou membrane plus ou moins mince, d'égale épaisseur dans toute son étendue, ployée, plissée ou plate, mais généralement creusée, & dans les cavités de laquelle se trouvent les semences, soit dispersées dessus, soit cachées sous l'épiderme dans des capsules particulières.

Ces plantes diffèrent de celles de la première classe, en ce qu'elles ne sont pas plus épaisses au centre qu'à leurs bords, & qu'elles n'ont point de couverture horizontale, semblable à un chapiteau de colonne ou à un parasol ouvert. Elles sont de deux ordres principaux, ou sans tige creusée ou vraie tige, ou avec une tige creusée. Celles du premier sont généralement ou vulgairement connues sous le nom de *Coccigrues*, dénomination tirée soit de leur petitesse, soit de leur forme creusée, soit de quelque rapport qu'on a cru trouver avec certaines parties, soit enfin à raison de leur peu de valeur. Celles du second sont généralement connues sous le nom de *Morilles*.

O R D R E I.

Coccigrues.

LES plantes désignées sous ce nom vulgaire, sont des

champignons membraneux, pour la plupart creux, & fans tige, ou avec un prolongement de substance qui leur sert de soutien, & qui croissent soit par terre, soit sur les arbres. A raison de leur substance & de leur manière d'être, on en distingue cinq genres qui sont: la *Conque-oreille*, le *Nofloc*, le *Grain de mûre*, le *Coccigruë* & la *Peau de morille*.

G E N R E I X.

Conque-oreille.

LA conque-oreille est un genre de plante fongueuse & membraneuse, creusée en forme de conque marine ou d'oreille. On peut en distinguer deux familles à raison de leur forme & de leur substance; les *Conque-oreilles coriaces*, & les *Conque-oreilles cassantes*.

F A M I L L E 96.

Conque-oreilles coriaces.

LES plantes de cette famille se font remarquer par leur forme creusée, & sur-tout par leur substance flexible & coriace; elles sont en général de mauvaise qualité. Il y en a trois espèces principales; l'*Oreille de judas*, la *Conque marine* & la *Conque-oreille fîféc*.

I. *Oreille de Judas* (pl. CLXXIV, figure 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.^o 15, 1). Cette espèce que Bock & l'Écluse ont fait connoître, est un champignon membraneux & creux qu'on trouve au printemps sur le tronc du sureau, d'une ligne d'épaisseur, de couleur gris-de-fouris ou vert farineux en dehors, d'un noir tendre ou d'encre de la Chine en dedans, c'est-à-dire, à sa partie concave, sans tige ou soutien, d'un pouce à deux ou trois d'étendue, à surface lisse, unie & à nervures saillantes, semblables à celles de l'intérieur de la conque d'une oreille d'homme.

Cette plante est d'une substance flexible, coriace & semblable à celle d'un cuir, sans odeur, & n'ayant d'autre saveur que celle de champignon. Les premiers botanistes qui en

ont fait mention, l'ont recommandée pour les maux de gorge, macérée dans le vinaigre & appliquée à l'extérieur; on la trouve même chez les herboristes pour cet usage; tombé avec raison en déuétude. Cette plante est mal-saisante: donnée à un chien, elle l'a rendu malade, l'a déuoyé beaucoup, mais ne lui a pas causé la mort. Les animaux ne la digèrent pas, ils la rendent telle qu'ils l'ont prise. Le vinaigre ramollit sensiblement la substance, & finit par la réduire en pâte molle qui se fond sous les doigts; ce qui fait présumer qu'en cas d'accident, le vinaigre pourroit être d'un grand secours.

II. *La Conque marine* (pl. CLXXXIV, fig. 3; & *Syn. des espèces*, n.º 106). Cette espèce, que Starbœck a fait connoître, est un champignon membraneux & coriace, de deux à trois lignes d'épaisseur, qu'on trouve sur les troncs des vieux saules. Dans sa naissance, il a sa partie cave d'un beau blanc, & l'extérieur d'un gris-de-lin ou de souris roussissant un peu, & uni comme la surface d'une étoffe de soie unie. Il est d'une substance comme cartilagineuse, & prend la forme tantôt d'une conque de mer, tantôt celle d'une coquille de quatre ou cinq pouces d'étendue. Il n'a ni mauvais goût ni mauvaise odeur, & donné aux animaux, il ne les incommode pas sensiblement.

III. *La Conque - oreille frisée* (planche CLXXXIV, figure 4; & *Synonymie des espèces*, n.º 429). Cette plante que Morison, Dillen & Micheli ont fait connoître, & que Linné place parmi les tremella, ainsi que l'oreille de judas, est une plante d'une substance coriace, ferme, d'une couleur ardoisée en dessus, grisâtre inférieurement, qu'on trouve sur les bords des puits, sur les murailles, ainsi que sur les troncs de frêne & de noyer; elle a une légère saveur de truffe, n'a pas plus d'une demi - ligne d'épaisseur, & ne sauroit être propre à servir d'aliment. Mêlée avec de la pâte, & donnée à un chien, elle n'a pas produit le moindre effet.

Conque - oreilles cassantes.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles de la précédente, en ce que celles-ci ne sont ni flexibles, ni coriaces, mais cassantes & de consistance à peu-près de cire ordinaire; elles ne sont pas en général de qualité mal-faisante. On en distingue quatre espèces principales; *la petite Oreille de cochon*, *l'Oreille brune ou coquillère*, *la grande Oreille de cochon* & *l'Oreille d'ours*.

I. *La petite Oreille de cochon* (pl. CLXXXIV, fig. 5). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un champignon membraneux, d'environ une ligne à deux d'épaisseur sur deux pouces d'étendue, qu'on trouve par terre dans les bois, en automne, de couleur fauve en dehors, blanchâtre en dedans, de consistance de cire & cassante: elle a une saveur de champignon, & donnée aux animaux, elle ne les incommode point.

II. *Oreille brune ou coquillère* (pl. CLXXXIV, fig. 6). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement décrite, est un champignon membraneux qu'on trouve par terre, de couleur brune d'environ deux lignes d'épaisseur, creux & contourné à peu-près en manière de coquille de limaçon. Cette plante qu'on trouve en automne dans les bois. n'est pas d'un goût désagréable; & donnée aux animaux, elle ne les incommode pas.

III. *La grande Oreille de cochon* (planche CLXXXV, figures 1, 2). Cette espèce, que je ne trouve pas clairement indiquée, est une plante membraneuse & creuse, d'environ deux lignes d'épaisseur, sur deux ou trois pouces d'étendue, dont la partie creuse ou cave est d'une couleur mélangée de brun & de fauve, & la partie convexe jaune, avec une pédicule ou soutien dont le haut est jaune & la partie inférieure brune. Elle est d'une substance ferme & cassante, & semblable à celle de la cire en bougie; elle a l'odeur & le goût des champignons ordinaires, & n'incommode point les

animaux. Les habitans des campagnes la mangent, & n'éprouvent aucun accident de son usage. On la trouve en automne au bois de Vincennes.

IV. *Oreille d'ours*, ou *Oreille d'âne* (pl. CLXXXV, fig. 3, 4). Cette espèce, que je ne trouve pas décrite, est un champignon creux & membraneux, en forme d'oreille d'animal, de couleur brune avec un œil rouffâtre, d'environ deux lignes d'épaisseur, sur trois à quatre pouces d'étendue, de consistance ferme & cassante, ou de cire, d'un goût de truffe, & de qualité qui n'est point mal-faisante. On en fait usage sans inconvénient dans quelques provinces de France, où elle est connue sous le nom d'*oreille d'âne*. On la trouve en automne, sur tout dans la forêt de Montmorency.

G E N R E X.

Nostoc.

LE NOSTOC est un genre de plante fongueuse & membraneuse, de substance molle, humide, tendre & friable. Les espèces de ce genre sont de deux sortes principales, ou pellucides, c'est-à-dire, transparentes, ou opaques, d'où résultent deux familles; les *Nostocs pellucides*, & les *Nostocs opaques*.

F A M I L L E 93.

Nostoc pellucides.

LES plantes de cette famille se font aisément reconnoître à la pellucidité ou transparence de leur substance frêle, tendre & friable sous les doigts. Ces sortes de plantes ne sont point de mauvaise qualité: on en distingue deux espèces principales; le *Nostoc ordinaire*, & le *Nostoc jaune*.

I. *Nostoc ordinaire* (pl. CLXXXVI, fig. 1, 2; & *Syn. des espèces*, n.º 3, a). Cette espèce, que Paracelse a vaguement indiquée & nommée *nostoc*, mais que Magnol a fait connoître, est une plante membraneuse, luisante, de substance tremblante, tendre & aqueuse, d'une ligne à deux environ

d'épaisseur, de couleur vert-d'eau ou de mer, & semblable à une gelée verte. On l'appelle vulgairement *crachat de lune*, *perce-terre*; mais les alchimistes, à raison des qualités extraordinaires qu'ils ont cru y découvrir, lui ont donné des dénominations plus relevées & relatives à la haute idée qu'ils s'en formoient, telles que celles de *feuille*, de *fille du ciel*, &c.

Cette plante, qu'on trouve au printemps & en automne après des pluies douces, dans les allées des jardins, est d'une faveur aqueuse, légèrement piquante, n'a point de racines, porte à sa surface de petits grains, dont les plus forts sont comme des têtes d'épingle, qui étant semés, lèvent & reproduisent le nofloc comme les autres graines des plantes; ce dont M. de Réaumur s'est convaincu. (*Mém. de l'Acad. des sciences, ann. 1722.* Cette plante séchée & imbibée d'eau, revient très-facilement à son état de fraîcheur première. Quant à ses vertus médicales, elles se réduisent à la propriété d'être un peu cosmétique, c'est-à-dire, d'enlever les taches de rouille & quelques vices de peau, & de déterger les ulcères; pour cet effet, on se sert de son eau distillée à une chaleur douce. Mais les alchimistes ont prétendu que le nofloc contient l'esprit universel, qu'il est le dissolvant radical de l'or, & d'après les assertions de Paracelse qui l'a rendu célèbre, cette plante a été pendant un temps l'objet des recherches & des travaux des académiciens de Paris les plus distingués. Il résulte de l'analyse faite par Geoffroy & Bourdelin (*Mém. de l'Acad. des sciences, année 1703*), qu'on en tire par la distillation une eau qui a occasionné la solution du sublimé corrosif & qui verdit le sirop violet, c'est-à-dire, un sel volatil, ensuite une huile fétide, & par l'incinération de l'alkali fixe.

Quelques botanistes, Vaillant sur-tout & Withering, marquent plusieurs espèces de noflocs, qui ne paroissent différer de celui-ci que par leur couleur. (*Voyez Synon. des espèces. n.º 8, b, c, d, e, f, g.*)

II. *Nofloc jaune*, ou *éponge du bois* (*pl. CLXXXVI, fig.*

fig. 3 ; & Synon. des espèces, n.º 8, b). Cette espèce, que Sterbeeck a fait connoître, après l'Ecluse & J. Bauhin, & dont Vaillant a donné une très-bonne figure (*pl. XVII, fig. 4*), est une sorte de noisoc, qu'on trouve sur le bois qui se gâte, d'une belle couleur jaune, luisant, ondulé & plissé en divers sens, d'environ deux lignes d'épaisseur, qui a beaucoup plus de consistance que le noisoc ordinaire, une saveur agréable, & se conserve sans s'altérer. On en fait usage sans inconvénient, en Allemagne, où on le conserve comme les morilles, & qu'on met dans les saucés. Il est aussi bon à manger que les morilles dont il a le goût.

FAMILLE 99.

Noisocs opaques.

LES plantes de cette famille diffèrent principalement de celles de la précédente, en ce qu'elles ont beaucoup plus de corps ou de substance, plus de consistance, & ne sont point transparentes. Leur surface est également lisse & luisante; elles ne sont pas non plus d'un usage mal-saillant. Je n'en connois qu'une espèce qu'on appelle *Oreille de chat*.

Oreille de chat (pl. CLXXVVI, fig. 4, 5). Cette espèce que je ne trouve pas décrite, est un champignon membraneux, plissé en divers sens, d'environ deux lignes & plus d'épaisseur, de deux, trois ou quatre pouces d'étendue, d'une substance molle, fraîche, & semblable à celle de la chair qu'on appelle vulgairement *gras-double*, c'est-à-dire, à celle de la partie des animaux ruminans qu'on nomme le *livret*, dont elle a la couleur & à peu près la consistance. Cette plante est d'une saveur fade ou de terre, & sans odeur; cependant la cuisson en développe une saveur assez agréable, & on la mange sans inconvénient. On la trouve au printemps & en automne dans les bois, au pied des noisetiers, sur-tout à Montmorency.

G E N R E X I.

Grain-de-mûre.

LE GRAIN-DE-MÛRE est un genre de plante fongueuse & membranée, d'une chair ferme, sèche, opaque, dure & dont la surface est rude au toucher & grenue.

Ces plantes donnent lieu à une famille peu nombreuse & de même nom.

F A M I L L E 100.

Les Grains de mûre.

LES plantes de cette famille se font remarquer sur tout par leur surface sèche, grenue & comme chagrinée, & par leur chair dure. On en distingue deux espèces principales, l'*Oreillette rouge des arbres* & le *Godet crotinier*.

I. *Oreillette rouge des arbres* (planche CLXXVII, figures 6, 7; & *Synon. m. e.*, n.º 129, a). Cette espèce que Ray a fait connoître, est un champignon membraneux de couleur cramoisie, a surface sèche & chagrinée, de substance ferme, qu'on trouve sur les troncs des arbres, sur-tout du saule, où sa belle couleur rouge le fait remarquer, d'une ligne environ d'épaisseur, plissé & recoquillé & sans forme déterminée, d'un demi pouce environ d'étendue. Cette petite plante n'a point de saveur; & je ne crois pas qu'on soit jamais tenté d'en faire usage. Les grains de sa surface, paroissent être des cellules qui renferment ses semences. Essayée sur les animaux à la dose d'une de ces plantes, elle ne fait aucun mal.

II. *Le Godet crotinier* (pl. CLXXVII, fig. 8; & *Syn. des esp.* n.º 172, a). Cette espèce que Bocconé a fait connoître, & qui a donné lieu à un genre établi par Gleditsch, est une production fongueuse, sèche, ferme, en forme de petit godet ou toucoupe, grande comme une lentille, de couleur grise,

d'une ligne ou deux d'épaisseur, & dont la surface est parsemée de grains qui la rendent rude au toucher. Cette plante, qu'on ne trouve que sur le crotin du cheval, n'a qu'une foible saveur de champignon, & ne mérite pas qu'on s'y arrête beaucoup. Il n'est pas à craindre qu'on soit tenté d'en faire usage.

G E N R E X I I.

Coccigrue.

LE COCCIGRUE proprement dit, est un genre de plante fongueuse & membraneuse, de substance très-mince, d'une demi-ligne d'épaisseur au plus, sèche & cassante.

Les espèces de ce genre sont de deux sortes principales, ou ne renfermant rien dans leurs cavités, ou contenant de petits corps sensibles & qui se détachent facilement du reste de la plante.

Les premières, à raison de leurs formes particulières, sont susceptibles de plusieurs divisions. On peut les réduire toutes à deux familles principales, les *Coccigrues nus*, & les *Coccigrues à corps lenticulaires*.

F A M I L L E I O I.

Coccigrues nus.

LES plantes de cette famille se font aisément distinguer à leur substance très-mince, sèche & cassante, & à leur saveur insipide. La nature a beaucoup varié leurs formes, donnant aux unes celle des champignons à chapiteau, à d'autres celle d'une trompette, à d'autres celle d'une oreille, à d'autres celle d'une urne; d'où résultent quatre espèces principales, ou plutôt quatre divisions, qui sont: les *Coccigrues en champignon*, les *Coccigrues en trompette*, les *Coccigrues en oreille*, & les *Coccigrues en urne*.

I. *Coccigrues en champignon.*

Les plantes de cette division sont peu nombreuses. Je n'en

connois qu'une espèce qui a servi de fondement à une famille chez Vaillant.

Coccigrue en champignon, ou *Fongoïde uni de Vaillant* (pl. CLXXVII, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.° 152). Cette espèce que Vaillant a fait connoître, est une plante membraneuse qui croit sur le bois, & qui a depuis un jusqu'à six ou treize pouces de hauteur, de couleur jaunâtre, d'abord pleine de mucosité, qui s'épuise, laisse voir un corps vide & absolument creux, le plus souvent de forme d'un champignon, figure 1, quelquefois de celle d'une chaire, fig. 2, & dont les parois n'ont pas plus d'un quart de ligne d'épaisseur. Toute la plante est d'un goût fade, semblable à celui d'une gelée imide, à raison de la mucosité dont elle est pleine. Cette plante donnée par poignées aux animaux, ne les incommodé nullement.

2. *Coccigrues en trompette.*

Les plantes de cette division diffèrent de la première non-seulement par leur forme de trompette, mais par leur couleur brune & leur surface sèche. Il y en a plusieurs variétés, qu'on peut réduire à une espèce principale qu'on nomme la *Trompette des morts*.

Trompette des morts (pl. CLXXVII, fig. 3; & *Syn. d. espèces*, n.° 174, a). Cette espèce que Ray a fait connoître, & dont Vaillant, Micheli & Schaeffer ont donné de belles figures, est un champignon membraneux, en forme de trompette ou de trompe de fallope, qui s'élève à la hauteur d'environ trois pouces, avec une surface sèche, des parois d'une demi-ligne au plus d'épaisseur, de couleur lilas foncé en dehors, brune en dedans, & marquée de points noirs, comme s'il étoit piqué à l'épingle; le dehors est couvert d'une poussière farineuse & légèrement sillonné. Toute la plante, qu'on trouve abondamment dans le parc de Meudon & ailleurs, a une légère faveur de truffe, & donnée aux animaux à la dose de six, ne leur fait aucun mal.

On en trouve qui sont velues en dedans, de rouges, de

blanches, & d'orangées, que le père Plumier & Schaeffer ont fait connoître (*Syn. des esp. n.º 134, b, c*).

3. *Coccigrues en oreille.*

Les plantes de cette section diffèrent de celles de la précédente, non-seulement par leur forme, mais par leur saveur nauséuse & rebutante. Je n'en connois qu'une espèce qu'on trouve ici sous son nom ordinaire d'*Oreille de singe*.

Oreille de singe (*pl. CLXXVII, fig. 4, 5; & Synon. des esp. n.º 15, 3*). Cette espèce que Vaillant a fait connoître, & dont il a donné la figure, est un champignon membraneux qui croît par terre, résultant d'une peau mince, fragile & cassante, de couleur très-brune, creusée en forme d'oreille, dont la conque porte à la partie extérieure ou convexe, comme des nervures ramifiées, couvertes d'une poussière farineuse d'un blanc bleuâtre, ce qui la rend grise ou plutôt couleur de prune-de-montieur. La substance de ses parois qui n'ont pas plus de demi ligne d'épaisseur, est de la couleur extérieure; les prolongemens en forme de pétaucules, sont mous & fibreux; l'intérieur est tapissé d'une peau extrêmement unie. Toute la plante, qu'on trouve en automne dans les bois, a une saveur de terre humide, & ne nuit point aux animaux.

4. *Coccigrues en urne.*

Les plantes de cette division ne diffèrent des précédentes que par leur forme régulière d'urne couronnée. Micheli en marque plusieurs; on se borne ici à une.

L'Urne couronnée (*pl. CLXXVII, fig. 6; & Syn. des esp. n.º 67. A, b, b*). Cette espèce que Micheli a fait connoître, est un champignon membraneux de deux pouces de hauteur environ, de couleur grise & blanche, qu'on trouve sur le crotin de cheval. Il est sujet à croître au nombre de deux ou trois réunis. Cette plante est de la même nature que les précédentes.

Coccigruës à corps lenticulaires.

Tres plantes de cette famille ne diffèrent de celles de la précédente, qu'en ce qu'elles portent dans le fond de leur cavité de petits corps de forme de lentille attachés par un filament, & qu'on croit être les réceptacles de leurs semences. C'est d'ailleurs même port, même substance mince, opaque, sèche & cassante, même disposition du corps de la plante. Les botanistes, dont la plupart en ont fait un genre particulier depuis Micheli, en ont distingué plusieurs espèces, les unes velues ou ciliées, d'autres nues; on ne parlera que de l'espèce la plus commune, qui est le *Coccigruë à lentilles*.

Coccigruë à lentilles (pl. CLAVY II, fig. 7, 8, 9, 10, 11, 12; Syn. des genres, n.° 69; & Syn. des esp. n. 63, a). Cette espèce, que l'Écluse a fait connoître le premier sous le titre de *champignon anonyme*, & qui a toujours excité la curiosité des naturalistes, à cause de la manière d'être particulière, & de la disposition de ses corps lenticulaires, est une production qui dans la naissance offre un petit cône obtus rempli d'une matière muqueuse ou gélatineuse, fig. 7, 8, 9, 10, lequel s'ouvrant au sommet du centre de la partie supérieure, par une ouverture ordinairement cruciale, laisse voir par l'évaporation de cette gelée, des corps lenticulaires au nombre de quatre ou cinq, plus ou moins, fig. 11, attachés par un pédicule filiforme, fig. 12, au fond de la cavité. Ces corps lenticulaires, qui passent sans doute avec fondement, pour les semences de la plante, ou pour leurs réceptacles, se détachent du fond de cette cavité par un mouvement de la plante semblable à celui d'un ressort qui se débande, & sont constamment projetés au dehors. Mentzel, Vaillant, Micheli & autres ont donné des figures exactes de cette plante. On en trouve encore dans les volumes des *Éphémérides des curieux de la nature*.

Cette production est de couleur grisé, a des parois d'un

tiers de ligne d'épaisseur environ, une légère faveur de truffe, & donnée par poignées aux animaux, ne les incommodé nullement. On la trouve ordinairement sur les tablettes de bois qui servent de bordures ou de soutien aux plate-bandes des jardins. On a fait plusieurs tentatives sur ces corps lenticulaires, dans la vue de les faire lever en les semant dans la terre, mais dont aucune n'a réussi, parce qu'il est de la nature de la plante de ne croître que sur la vermoulure humide, ou sur le bois qui se gâte. Cette production n'est que curieuse.

G E N R E X I I I .

Peau de morille.

LA peau de morille est un genre de plante fongueuse & membraneuse, de substance semblable à celle de la morille, mais sans tige fistuleuse, & d'une ligne environ d'épaisseur.

Il y en a de deux sortes principales, les unes sans soutien ou prolongement de substance, les autres avec soutien en forme de pilier ou de pédicule : d'où résultent deux familles principales, les *Peaux de morille assises*, & les *peaux de morille montées*.

F A M I L L E 103.

Peaux de morille assises.

LES plantes de cette famille sont celles qui, avec le caractère générique dont on a parlé, sont sans pédicule & comme assises, d'une consistance en général un peu ferme, d'une chair cassante. On en distingue quatre espèces principales, la *Peau de morille brune ou Champignon à la bague*, la *Peau de morille en faucière*, la *Peau de morille en écu*, & la *Peau de morille fleur de capucine*.

1. *Peau de morille brune*, dite *Champignon à la bague* (pl. CLXXXV III, fig. 1, 2; & Syn. des esp. n.º 67. A. d d). Cette espèce, que Dillen a fait connoître, est une plante

de couleur brune, dehors & dedans, d'un pouce environ de diamètre, avec des parois de près d'une ligne d'épaisseur, de consistance un peu ferme, mais cassante, n'ayant rien qui annonce des qualités salées, ni rien qui invite à en faire usage. Donnée aux animaux, elle ne leur nuit pas. On la trouve en automne sur le terreau des jardins.

II. *Peau de morille en jaunie* (pl. CLXXVIII, fig. 3; & *Synon. des espèces*, n. 67, A, c, a, 1). Cette espèce que L'abbé Cœurant a fait connoître, est une plante de couleur verte au dehors, d'un roux foncé ou rouge en dedans, de consistance un peu forte & d'une chair cassante, d'une ligne d'épaisseur; toute la plante, qui peut avoir un pouce & demi de longueur, sur un de diamètre, n'a qu'une faveur de morille, & n'incommode pas les animaux. On la trouve en automne sur le bord des foïsses.

III. *Peau de morille en écu* (pl. CLXXVIII, fig. 4; & *Synon. des espèces*, n. 296). Cette espèce que Battara a fait connoître, est une plante plane & plate, de couleur rouge, d'une ligne à peu-près d'épaisseur, de forme d'un écu d'armes, d'un demi-pouce d'étendue, d'une faveur qui n'est point dégoûtée, & sur les qualités de laquelle l'auteur qui l'a fait connoître, n'a rien dit; mais qu'on peut présumer, à raison de l'analogie, être saines.

IV. *Peau de morille fleur de capucines* (pl. CLXXVIII, fig. 5; & *Synon. des espèces*, n. 67, A, c, e, 1). Cette espèce que P'Écluse a fait connoître, est une des plus communes d'elles; on la trouve tantôt par terre, & sur l'herbe d'été, & tantôt sur le bois qui se gâte. Elle est d'une consistance tendre, cassante & même friable sous le doigt, d'une ligne & demie environ d'épaisseur, & d'un pouce à peu-près d'étendue. C'est comme des feuilles d'herbe, & on la cueille comme qu'on la trouve par terre, dans les bois. Cette plante a un goût de morille, se conserve bien, & n'incommode point les animaux. Il y des pays, à l'on en fait usage, sans qu'il en résulte le moindre inconvénient.

FAMILLE

FAMILLE 104.

Peaux de morille montées.

LES plantes de cette famille ne diffèrent des précédentes que par un ou plusieurs prolongemens de substance qui leur sert de soutien ; d'ailleurs ce sont les mêmes qualités. On en distingue trois espèces principales, la *Cupule de gland*, la *Peau de morille à piliers*, & la *Peau de morille drapeau*.

I. *La Cupule de gland* (pl. CLXXXVIII, fig. 6, 7 ; & *Synon. des espèces*, n.º 67, B, 5). Cette espèce que Vaillant a fait connoître, est une plante de couleur roux tendre ou de noisette, de demi-pouce de haut, d'environ une ligne d'épaisseur, d'une substance tendre & cassante, & qui donnée aux animaux, ne leur fait aucun mal. Elle a une légère saveur de morille.

II. *Peau de morille à piliers* (pl. CLXXXVIII, fig. 8, 9 ; & *Synon. des espèces*, n.º 340). Cette espèce, que Schaeffer a fait connoître & dont il a donné la figure qu'on voit ici, est une plante d'environ un demi-pouce d'étendue sur à peu-près autant de hauteur, de couleur brune en-dessus, blanche dessous, avec des prolongemens de substance qui lui servent comme de piliers. Sa substance est sèche, cassante ; & je suis persuadé qu'elle a un goût de morille & qu'elle n'incommode point.

III. *Peau de morille drapeau*, dite *la petite Religieuse* (pl. CLXXXVIII, fig. 10 ; & *Synon. des espèces*, n.º 27). Cette espèce que Porta & Micheli ont fait connoître, est remarquable par sa forme semblable à ce qu'on appelle un épouvantail ou un drapeau mis au bout d'une perche. Elle est de couleur brune, & le prolongement de substance qui lui sert de soutien, blanc. Cette plante n'est pas de qualité mal-faisante, & on en fait usage en Italie.

T R A I T É
O R D R E I I.

Morilles.

LES plantes de cet ordre, c'est-à-dire, les morilles diffèrent de celles de l'ordre précédent, en ce qu'avec une peau d'une ligne au moins d'épaisseur, elles sont toutes montées sur de fortes tiges creuses. A raison de l'état de leur substance, dans les unes sèche & un peu ferme, dans d'autres molle & humide, de leur odeur suave, ou fétide, de la disposition de leurs parties & de leurs qualités, elles sont susceptibles de former deux genres principaux, qui sont la *Morille* proprement dite, & le *Phallus*.

G E N R E X I V.

Morille.

LA MORILLE est un genre de plante fongueuse, membraneuse, à surface sèche, de substance tendre & cassante, d'une ligne environ d'épaisseur, d'une odeur suave, & portée sur une tige forte, très-apparente & fistuleuse.

A raison de la disposition de cette tige fistuleuse seulement, ou fistuleuse & perforée ou caverneuse en même temps, les espèces sont susceptibles de former deux familles principales, dont l'une est celle des *Morilles simples*, & l'autre celle des *Morilles caverneuses*.

F A M I L L E I O 5.

Morilles simples.

LES morilles simples se font remarquer en général par leurs tiges droites, blanches, cylindriques, leur odeur suave, leur surface sèche, le tissu de leur chair tendre, cassante & friable entre les doigts, leur saveur agréable & leurs bonnes qualités. On peut les réduire à sept espèces; la *Morille*

en coupe ou en calice, la Morille à pans ou à lambeaux, la Morille en bonnet, la Morille en chapeau, la Morille en mitre, la Morille en arbre ou en buisson, & la Morille ordinaire ou Morille éponge.

I. *Morille en coupe ou en calice* (pl. CLXXXIX, fig. 1; & *Synon. des espèces*, n.º 293). Cette espèce que Battara a fait connoître & dont il a fourni la figure, est une morille d'environ trois pouces de hauteur, de couleur grise, dont la partie supérieure se creuse en manière de coupe ou de calice porté sur une tige formée comme de barreaux entrelacés, de manière à former un vide au centre. Cette espèce n'est point de qualité mal-faisante. On la trouve sur-tout aux environs de Rimini dans la Romagne.

II. *Morille à pans ou à lambeaux* (pl. CLXXXIX, fig. 2; & *Synon. des espèces*, n.º 295). Cette espèce que Battara a encore fait connoître & dont il fournit la figure, est une morille d'environ trois pouces de hauteur, à tige blanche, unie, renflée un peu du bas, dont la tête est découpée en quatre portions égales, & rabattue, de couleur brune, bonne à manger. On la trouve aux environs de Rimini.

III. *Morille en bonnet ou en champignon* (pl. CLXXXIX, fig. 3; & *Synon. n.º 294*). Cette espèce que Battara a encore fait connoître & dont il fournit la figure, est une morille de deux à trois pouces de haut, dont la couverture est de couleur fauve, & d'une forme semblable à celle d'un bonnet ou d'un chapeau de champignon, porté par une tige blanche: elle est bonne à manger.

IV. *Morille à chapeau* (pl. CLXXXIX, fig. 4, a; & *Synon. des espèces*, n.º 147). Cette espèce que Ruppe semble avoir indiquée le premier, mais que Micheli a décrite, a une couverture de couleur brune & bosselée, détachée de la tige depuis les bords jusqu'au sommet qui y touche; cette tige est grise, marquée de points bruns, & fistuleuse. Cette espèce est recherchée en Italie pour l'usage des tables.

V. *Morille en mitre* (pl. CLXXXIX, fig. 5; & *Synon. des espèces*, n.º 111, a). Cette espèce que Mentzel a fait

connoître, & dont on voit ici la figure, est une morille d'environ trois pouces de haut, dont la couverture est brune, sillonnée, & la tige blanche, d'une chair cassante, sèche, & d'un goût de morille ordinaire. Il paroît que Mentzel s'est trompé, lorsqu'il a cru que Pline avoit fait mention de ces sortes de morille. Linné & ses sectateurs en ont fait un genre particulier, sous le nom d'*Elvella* (*Synon. des genres, n.º 75*). Cette espèce est de très-bonne qualité.

VI. *Morille en arbre* (pl. CLXXVLY, fig. 6; & *Synon. des espèces, n.º 130*). Cette espèce que Ray a fait connoître & dont Schaeffer a donné la figure, est une plante très-remarquable par la manière dont la partie calleuse ou la tête est découpée en manière de feuillage ou de buisson, & montée sur une tige en forme de cône, dont la pointe est vers la terre. Ce feuillage est de couleur grise avec une légère teinte rouffe, & la tige est beaucoup plus brune. Cette production peut servir d'aliment au besoin.

VII. *Morille ordinaire* (pl. CLXXVLY, fig. 7, 8, 9, 10, 11; & *Synon. des espèces, n.º 6*). Cette espèce dont tous les botanistes ont fait mention, & que tout le monde connoît, est une plante qui croît au printemps, dont la partie calleuse ou membraneuse de la tête est profondément creusée, plissée & sillonnée au point de retrembler à une éponge à grandes cavités. A raison de la forme plus ou moins arrondie ou en pointe, & sur-tout à raison des couleurs, on en distingue plusieurs sortes, telles que la *Morille blonde* ou *rouffe*, la *Morille brune*, la *Morille bleue*, la *Morille noire*, la *grande* & la *petite Morille*; mais toutes ont le même cal, le même goût & les mêmes qualités. On préfère cependant pour l'usage, la morille brune ou noire.

Manières d'apprêter les Morilles.

Indépendamment de l'usage où l'on est de faire entrer les morilles dans plusieurs ragoûts, on en fait des plats particuliers qui sont très-estimés. Pour les apprêter, on commence, après les avoir épluchées, par les laver & les

battre dans plusieurs eaux d'une casserole à l'autre, pendant quelque temps, pour leur ôter toute la terre qu'elles sont sujettes à contenir dans leurs cavités. Cette opération faite, on les égoutte bien en les essuyant, & on les met dans une casserole sur le feu avec du beurre, du gros poivre, du sel, du persil, & si l'on veut, un morceau de jambon. Il faut environ une heure de cuisson; comme elles ne rendent pas beaucoup d'eau, on est obligé de les humecter souvent, & pour cela on préfère le bouillon. Lorsqu'elles sont cuites, on ajoute des jaunes d'œufs pour faire la liaison en les ôtant du feu. Il y en a qui y mettent un peu de crème: on les sert seules, ou sur une croûte de pain rissolée & imbibée de beurre.

Voilà la manière la plus ordinaire de les apprêter & peut-être la meilleure: mais ceux qui aiment la variété des mets & des assaisonnemens, ne s'y bornent pas; il y en a encore d'autres, dont voici les principales.

Morilles à l'Italienne. Après les avoir bien lavées, battues & laissées égoutter, on les coupe en deux ou trois, si elles sont trop grosses; on les met dans une casserole sur le feu, avec un bouquet de fines herbes (persil, ciboule, cerfeuil, pimprenelle, estragon, civette), un peu de sel & un demi-verre d'huile. On les passe quelques tours jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau. Ensuite on y met persil haché, blanc de ciboule & un peu d'échalotes. On donne encore un tour, on met quelques pincées de farine; on les mouille avec du bouillon, on ajoute un demi-verre de vin de Champagne; & après les avoir laissés un peu mijoter, on les sert avec du jus de citron & des croûtes de pain.

Morilles en hatelets. Après les avoir lavées, coupées en deux & passées au feu pour leur faire rendre leur eau, on les met avec du beurre, de l'huile, du sel, du poivre, du persil, de la ciboule hachée & des échalotes: ainsi marinées, on les embroche avec de petites brochettes, & on les fait griller après les avoir légèrement panées. On les arrose avec leur sauce & on les sert avec ce qui en reste.

Morilles à la crème. Après les avoir passées sur le feu avec du beurre, du sel, un bouquet de fines herbes & un petit morceau de sucre, on les mouille quand elles ont perdu leur eau, de bon bouillon, en ajoutant quelques pincées de farine; on y ajoute de la crème & on les sert avec des croûtes de pain.

Morilles farcies. On préfère pour les farcir, les morilles fraîches & les blondes. On les ouvre au bout de la tige; & après les avoir bien lavées, battues & essuyées, on les farcit d'une farce fine & on les fait cuire entre des bardes de lard. On les sert dans une sauce semblable à celle des morilles à l'italienne.

De quelque manière qu'on apprête les morilles, elles sont toujours bonnes, étant moins huileuses & d'une chair moins compacte en général que les champignons, les mousserons & les truffes, elles sont aussi plus légères sur l'estomac & n'incommodent jamais. Après les avoir fait sécher au four ou autrement, on les rape ainsi que certains cèpes & les mousserons, pour en avoir la poudre, qu'on met dans les sauces au besoin. Lorsqu'elles sont sèches, elles reviennent facilement dans l'eau. Dès le mois d'avril, & même à la fin de mars, lorsque le temps est doux & pluvieux, on les trouve dans les bois, dans les jardins, ordinairement au pied des arbres, & parmi les buissons. La morille se plaît sur-tout dans les climats froids & dans les tempérés.

F A M I L L E 106.

Morilles cavernueuses dites Morilles de Moine.

LES plantes de cette famille diffèrent des morilles simples, en ce qu'elles ont leur tige non-seulement fistuleuse ou creuse comme celles-ci, mais en outre cavernueuse, c'est-à-dire, entr'ouverte en plusieurs endroits. Elles sont d'ailleurs d'une forme moins régulière, & de bonne qualité. Il y en a deux espèces principales; la *Morille de moine*, & la *Morille oreille d'âne* ou *oreille d'ours*.

I. *Morille de Moine* ou *Morille - lichen* (planche C X C, figur. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.° 131, a). Cette espèce

que Ray a fait connoître, est une plante de quatre pouces environ de haut, de couleur blanchâtre, dont la couverture ou tête est une peu calleuse, d'environ une ligne d'épaisseur, ployée singulièrement & comme en deux lobes rabattus & recoquillés également, *figures 1, 2*. Sa tige forte, renflée du bas & sillonnée dans toute sa longueur, est entr'ouverte en plusieurs endroits. Elle est d'un blanc de lait intérieurement. Toute la plante est sèche, ferme, mais cassante, de bonne qualité & a un goût de morille. On l'apprête comme la morille ordinaire & elle n'incommode pas, mais elle est un peu coriace. On la trouve fréquemment, en automne, au bois de Vincennes.

II. *La Morille oreille d'ours* (*planche C X C, figure 3; & Synon. des espèces, n.º 131, b*). Cette espèce que Schaeffer semble avoir fait connoître, est une plante d'environ trois pouces de hauteur, de couleur très-brune, presque noire, avec une surface comme veloutée. Sa couverture ou tête est un peu en forme de mitre; elle est de consistance & de goût de morille ordinaire, mais d'une substance un peu plus tendre. Sa surface est sèche & douce au toucher; la tige est creusée & cavernueuse, & sillonnée dans sa longueur, comme celle de l'espèce précédente. Elle est aussi bonne à manger que la morille ordinaire. On la trouve en octobre, dans la forêt de Montmorency. Il y a des pays où on lui donne le nom d'*oreille d'âne*, de *petite religieuse*, &c.

G E N R E X V.

Phallus.

LE PHALLUS est un genre de plante fongueuse & membraneuse, de substance molle & humide, d'une odeur fétide, & qui finit par se résoudre en liqueur.

Les espèces de ce genre, quoique très-différentes entre elles par leur manière d'être particulière, ne paroissent pas susceptibles de former plus d'une famille, qu'on trouve ici sous le nom de *Morilles molles* ou *Morilles phallus*,

Morilles molles ou *Morilles phallus*.

Les plantes de cette famille diffèrent de celles des familles précédentes, non-seulement par leur substance molle, leur surface humide, leur odeur forte & presque insupportable, mais par leur forme particulière, & par la propriété qu'elles ont de sortir pour la plupart d'une enveloppe & d'avoir toutes une racine sensible & de se réduire en liqueur. On en distingue de deux sortes; les unes dont le sommet de la tête est ouvert & creux à peu-près en manière de nombril, & les autres dont cette même tête est fermée. Parmi les premières, il y en a deux espèces principales, le *Phallus* en *Morille*, ouvert, & le *phallus ouvert*, uni, dit *Phallus d'Hollande*. Parmi les autres, il y en a trois, le *Phallus* en *morille fermée* dit *phallus de France*, le *Phallus en champignon*, & le *Phallus en pilon*.

1. *Phallus ouverts* ou à *nombril*.

1. *Phallus en morille*, ouvert (pl. CXC I, figures 1, 2, 3; & *Synon. des espèces*, n.º 17, a). Cette espèce qu'Adrien Junius a fait connoître & nommée *phallus*, à cause de sa forme, est la plus commune & la plus remarquable. Dans sa naissance première, ou plutôt avant de sortir de terre, c'est une substance globuleuse, lourde, blanche, molle à peu-près comme une vessie pleine d'eau, avec une racine semblable à une queue de rat, fig. 2, qui étant ouverte en deux, fig. 3, présente trois sortes de substances, 1.º une mucilagineuse extérieure ou formant la première couche *a, a, a, a*, de deux ou trois lignes d'épaisseur, semblable à une gelée animale, transparente, sans saveur ni odeur, & couverte d'une peau destinée à former l'enveloppe extérieure d'où doit sortir la plante, figure 1, & qui doit se déchirer : 2.º une autre substance *b, b, b, b*, de consistance plus ferme, d'un vert foncé ou olivâtre, avec des fibres à peu-près semblables à celles

celles d'un muscle, d'une saveur un peu piquante, & recouverte d'une peau blanche; c'est celle qui doit former la tête de la plante qui est verte, & son enveloppe doit former cette espèce de calice qu'on voit au bas de la tige, *fig. 1*: 3.^o une troisième substance qui occupe le centre du globe & en forme le noyau, *d, d*, de couleur grisâtre, de substance ferme & semblable à la pulpe d'une poire qui n'est pas encore mûre, mais d'une saveur moins acerbe, recouverte d'une autre couche mucilagineuse, *c, c, c, c*, de forme ovale, plus blanche & plus ferme que la première, destinée à couvrir ce noyau, lequel doit former la tige de la plante, qui sort enfin de son enveloppe & s'élève à la hauteur de quatre à cinq & même six pouces, avec une tête qui en a un & demi environ de diamètre, sur autant d'étendue, sillonnée en forme de morille ordinaire, d'un pouce environ de diamètre; la tige est creuse, cylindrique, avec des parois d'un pouce environ de diamètre, d'une ligne environ d'épaisseur, & de substance spongieuse, entr'ouverte par des ouvertures nombreuses, inégales, à peu de distance les unes des autres, ce qui la fait ressembler encore, pour la structure interne, aux corps caverneux de la verge. Tout ce corps prend bientôt une odeur forte & difficile à soutenir, & finit par se résoudre en liqueur d'un vert foncé ou brunâtre, qui entraîne les semences de cette plante, & qui étant reçue sur une terre propre à les faire germer, reproduisent des phallus de même espèce, suivant l'observation de Sterbeeck & de Mazzoli. On trouve cette plante à Montmorency, dans la forêt de Fontainebleau & ailleurs.

Les auteurs en ont marqué de cette même espèce, mais plus petites & de couleurs différentes.

A juger des qualités de cette plante par son odeur, on croiroit qu'elle a des effets éminemment pernicieux; il n'en est rien. On observe que lorsqu'elle est encore en boule les sangliers & les bêtes fauves la mangent, & lorsqu'elle est étalée, on a observé que les chats en sont friands. Les vers s'y mettent, & je ne connois aucune observation qui prouve

qu'elle ait eu des effets pernicieux. Suivant le rapport de Gleditsch & de Bruchmann, les chasseurs, les habitans des campagnes, en Allemagne, la font sécher, la réduisent en poudre & la donnent à leurs bestiaux dans la vue de les exciter à l'accouplement. On y croit généralement que cette plante est aphrodisiaque; la dose est de la moitié d'une dans un véhicule spiritueux: il n'en résulte point d'inconvénient. On l'a essayée encore dans les douleurs de goutte, appliquée aux articulations.

II. *Phallus ouvert uni* ou *phallus d'Hollande* (*Synon. des espèces, n.º 17*). Sterbeeck a donné la figure de ce phallus, qui ne diffère de l'espèce précédente que par ce que sa tête n'est point sillonnée. D'ailleurs, la disposition des parties, l'odeur & les qualités sont les mêmes.

1. *Phallus fermés.*

III. *Phallus fermé* dit *phallus de France* (*Synon. des espèces, n.º 17, b*). Cette espèce, que Lobel, l'Ecluse, Dodonée, Sterbeeck & Barrelier ont fait assez connoître par des descriptions & des figures, ne diffère des précédentes que parce qu'au lieu d'avoir la tête ouverte à son sommet, elle l'a fermée. Cette tête est d'ailleurs sillonnée & creusée par de larges sillons, & en tout la plante est moins grande que la première espèce; du reste, les qualités sont les mêmes. On appelle en Hollande les bulbes d'où elle sort, *œufs du diable*.

IV. *Phallus à feuilletés* ou *en champignon* (*pl. CXCI, fig. 4, 5, 6*; & *Synon. des espèces, n.º 300*). Cette espèce, que Battara a fait connoître, & dont il fournit la figure, est une plante qui s'élève à la hauteur de neuf pouces, de couleur & presque de consistance de miel, dont la tête ou couverture est plissée à sa partie concave, d'une manière semblable à celle des champignons feuilletés, *figures 5, 6*; ces plis ou feuilletés sont blancs, mais la substance de la couverture, qui a environ deux lignes d'épaisseur, est jaunâtre. Les parois de la tige, d'une ligne d'épaisseur, sont garnis de cellules qui, sans communiquer à l'intérieur, la rendent spongieuse

ou caverneuse. Toute la plante prend bientôt une odeur insupportable, & se résout en liqueur. On la trouve près de Boulogne en Italie.

V. *Phallus en pilon* (planche CXCI, fig. 7 ; & *Synon. des espèces*, n.° 301). Cette espèce, que Battara a encore fait connoître, est une plante qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces, dont la tête ou couverture est comme une croûte peu épaisse, d'abord rouge, ensuite verdâtre, avec un cercle ou zone rayée rouge, & une tige celluleuse d'un blanc sale tacheté de roux. Cette plante sort d'une enveloppe épaisse & a une racine branchue. Elle finit comme les autres par se réduire en liqueur fétide.

§. III.

CLASSE III.

Plantes fongueuses digitées.

LES plantes de cette classe sont celles dont le corps alongé s'élève perpendiculairement en pointes, plus ou moins obtuses ou aplaties, & dont les semences sont répandues indistinctement, soit à nud sur la surface de la plante, soit dans des cellules particulières & saillantes.

Relativement à la nature de leur substance, de leur couleur & de leurs qualités, elles sont de deux sortes principales, ou de substance charnue plus ou moins ferme, & non noires, ou de substance dure, sèche & à surface noire, d'où résultent deux ordres principaux, celui des *Clavaires* & celui des *Truffons*.

O R D R E I.

Clavaires.

LES clavaires, ainsi nommées par les botanistes, parce

que la plupart sont en forme de massue (*clava*), sont des plantes à corps allongé & perpendiculaire, de substance charnue plus ou moins molle ou ferme. Relativement à la nature de cette même substance, elles donnent lieu à trois genres, qui sont le *Doigtier*, la *Clavaire-nostoc*, & la *Clavaire* proprement dite.

G E N R E X V I.

Le Doigtier.

LE DOIGTIER est un genre de plante fongueuse & digitée, de substance filandreuse, un peu molle & opaque. On peut comprendre toutes les espèces de ce genre sous une seule famille, qui est celle des *Digités*.

F A M I L L E 108.

Les Digités.

Les plantes de cette famille se font remarquer par leur corps allongé en manière & en forme de doigts réunis, par leur substance fibreuse un peu molle & par leurs qualités suspectes. On n'en connoît que deux espèces; le *Digital Blanc* ou la *Main de l'homme*, & le *Digital aurore*.

1. *Le Digital blanc* ou la *Main de l'homme* (*planche CCXII, figures 1, 2, 3: & Synon. des espèces, n.º 147*). Cette espèce que N. Lémery a fait connoître, est une plante frappante par sa ressemblance singulière avec les doigts & même la main de l'homme, & par la circonstance du lieu où elle croît, ne prenant naissance que sur l'appareil des fractures. Cette espèce est blanche & d'un blanc luisant comme si elle étoit satinée, de deux ou trois pouces de longueur, résultant de plusieurs pousses cylindriques, pressées & réunies, en manière de doigts de la main pressés l'un contre l'autre, de trois lignes environ de diamètre, dont l'extrémité est marquée par une partie saillante, qui a l'apparence des ongles, ce qui augmente la ressemblance avec des doigts.

Ces sommités sont d'une légère teinte rouillée. Tous ces doigts sont formés d'une substance filandreuse, un peu molle, & comme soyeuse, qui s'écrase facilement sous les doigts. Toute la surface est ordinairement couverte d'un duvet très-blanc. Cette production n'a aucune odeur, mais elle se putréfie promptement, & je crois que personne ne sera jamais tenté d'en faire usage pour aliment. On la trouve fréquemment à l'Hôtel-Dieu de Paris, en automne, sur les fanons qui servent à l'appareil des fractures, & qui sont de bois blanc. La chaleur du corps, celle du lieu, jointes à l'immobilité où se trouve le malade, & à la vapeur de la transpiration, favorisent la végétation de cette production singulière.

II. *Le Digital aurore* ou *panaché* (*Synonymie des espèces, n.º 139*). Cette espèce que Ray a fait connoître, & dont Schaeffer a donné la figure, est une plante qui diffère de la précédente principalement par sa couleur, qui est un mélange de jaune, de rouge & de noir, & par le nombre plus considérable de ses prolongemens digités. Cette espèce croît sur le pommier. Ceux qui en ont fait mention ont laissé ignorer ses qualités.

GENRE XVII.

Clavaire - nostoc.

LA clavaire-nostoc est un genre de plante fongueuse & digitée, de consistance de forte gelée & transparente. Les plantes de ce genre peu nombreux, donnent lieu à une famille de même nom.

FAMILLE 109.

Clavaires - nostocs.

LES plantes de cette famille se font remarquer principalement par la forme de leurs sommités aiguës & par leur

substance diaphane. Elles diffèrent des nostocs ordinaires, principalement par leur forme particulière & par le lieu où elles croissent, étant des plantes parasytes; d'ailleurs elles sont d'un usage qui n'est point indifférent. Il y en a une espèce principale, qui est le *Nostoc du genièvre*.

Nostoc du genièvre (pl. CXCII, fig. 4; & *Synon. des espèces*, n.º 8, c). Cette espèce, que Maurice Hoffmann a fait connoître, & à laquelle les vertus qu'on lui a attribuées ont donné une sorte de célébrité, en Allemagne, est une plante de couleur jaune ou flave, transparente, d'environ demi-pouce de hauteur, qui croît en automne, sur les branches du genièvre qui se gâte. Elle est d'une saveur légèrement piquante; & certains auteurs, sur-tout d'après les idées de Paracelse sur les vertus des nostocs, en ont attribué une spécifique à cette plante dans la paralysie, comme on le lit dans les Eph. merides des Curieux de la nature, D. II, an. VI, fasc. 2. Pour s'en servir, on la cueille au mois de mai, & on la laisse réduire en liqueur dans un vaisseau de verre exposé au soleil.

G E N R E X V I I I.

Clavaire.

LA Clavaire est un genre de plante fongueuse & digitée; de substance homogène, charnue, ordinairement blanche à l'intérieur, un peu ferme & cassante.

Les plantes de ce genre sont de deux sortes principales, ou résultant d'un corps simple non divisé, ou formées d'un corps divisé en plusieurs sections. Ces dernières sont encore de deux sortes, divisées sans branches, ou divisées en plusieurs branches. D'où naissent trois familles principales, qui sont les *Masses*, les *Hérissons*, & les *Barbes*.

FAMILLE 110.

Les Masses.

LES plantes de cette famille sont celles qui s'élevant de terre perpendiculairement, grossissent vers leur sommet & s'arrondissent en manière de masse ou de pilon. Ces sortes de plantes sont d'un usage qui n'est point suspect. On en distingue trois espèces principales, qui sont les *petits pilons* ou *petites quilles*, le *gros pilon*, & la *masse à guerrier*.

I. *Les petits Pilons* (pl. CXCII, figure 5; & *Synon. des espèces*, n.º 87, a). Cette espèce que Maurice Hoffmann a fait connoître & qui croît ordinairement en grand nombre dans les lieux où on la trouve, est une plante de couleur roux tendre, cylindrique, de deux ou trois lignes de diamètre, qui s'élève à la hauteur d'un pouce & demi ou deux, pleine d'une chair blanche, ferme, égale, d'un goût de champignon ordinaire, & qui ne nuit point aux animaux.

II. *Le gros Pilon* (planche CXCII, figure 6; & *Synon. des espèces*, n.º 87, b). Cette espèce que Boccone a fait connoître, est une plante de couleur blanche, d'environ un pouce de diamètre dans le fort de son épaisseur, pleine & quelquefois cave au centre, d'une chair blanche & cassante, d'un goût de champignon ordinaire, & qui ne nuit point aux animaux. On en trouve qui sont de forme & de grosseur d'une figue ordinaire.

III. *La Masse à guerrier* (pl. CXCII, fig. 7; & *Synon. des espèces*, n.º 132, a). Cette espèce que Ray & Vaillant ont fait connoître, est une petite plante en forme de massue, de couleur de safran, qui s'élève à la hauteur de deux ou trois pouces, & dont la tête est garnie comme de grains ou d'aspérités semblables à des têtes d'épingle, qui sont les cellules qui renferment les semences de la plante. On en trouve de beaucoup plus grandes.

F A M I L L E III.

Les Hériffons.

LES plantes de cette famille sont celles qui se font remarquer par leurs pointes, semblables à des piquants, naissant toutes d'un corps ordinairement arrondi, & le tout ayant à peu-près la forme d'un hériffon ou porc-épic. Je n'en connois qu'une espèce.

Le Hériffon (planche CXCIII; & Synonymie des espèces, n.º 90, a). Cette espèce que J. Breyne a fait connoître & dont Buxbaum & autres ont donné des figures, est une plante de couleur rouille ou roux ardent, qu'on trouve fréquemment sur les chênes, de forme arrondie & de sept à huit pouces de tour, avec des pointes aiguës, de substance de chair ferme & cassante, & d'une saveur de champignon ordinaire. Cette espèce est très-bonne à manger, & n'incommode point. On l'appête comme le champignon de couche, dont elle a le goût.

F A M I L L E III.

Barbes ou Coralloïdes.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles de la précédente, en ce qu'elles sont à branches ou ramifiées. Il y en a de pleines & d'autres creuses; mais toutes ont en général leur substance intérieure ferme & blanche. Les unes croissent par terre, d'autres sur les arbres. Ces sortes de plantes ne sont point d'un usage mal-faisant, & sont en général recherchées, même pour les meilleures tables. Elles portent différens noms: on les nomme *patte d'aleur*, en Lorraine, comme pour dire grille de buse; *gallinelle*, *gallinete*, *espignette*, en Languedoc; *poule*, *mouffe*, *buiffon*, ailleurs; *diablos* en Bourgogne; *mainotte* à Villers-cotterets; & généralement *barbes* ou *barbes de chèvre*, sur tout à Fontainebleau; & parmi

parmi les botanistes, *coralloïdes*. On peut réduire toutes celles qui sont pleines, à six espèces principales, dont il y a une infinité de variétés à raison de différentes nuances de couleur, les unes étant du ton du corail, les autres couleur de buis, d'autres blanches, d'autres rosées, d'autres violettes, & la plupart ayant plusieurs tons de couleur en même temps. Ces six espèces sont, la *Barbe de chèvre*, la *Griffe*, la *Poule*, la *Chevelure des arbres blanche*, la *Chevelure des arbres couleur de chair*, & la *Houpe des arbres*. Celles dont l'intérieur est creux, ne croissent point en France. Les pleines sont de deux sortes, à raison du lieu où elles croissent, *terrestres* ou *parasites*.

1. *Barbes de chèvre terrestres.*

1. *Barbe de chèvre ordinaire* (pl. *CXCIV*, fig. 1, 2, 3 : & *Synon. des espèces*, n.º 45, b). Cette espèce avec ses variétés, que Tournefort, Barrelier, Vaillant ont fait connoître, est un coralloïde qui s'élève à la hauteur de deux, trois & quatre pouces, à branches, partant d'une souche commune, & dont les sommités sont échancrées en manière de petits créneaux. On en trouve de même forme, mais de couleurs diverses. Celles qu'on voit ici, ont été cueillies sur-tout dans la forêt de Senard, & sont de couleur lilas ou améthyste. Celles qu'on trouve à la forêt de Fontainebleau, se rapprochent beaucoup plus pour la forme de celle qu'on voit ici, fig. 4, ainsi que celles qu'on trouve à Villers Cotterets, & sont couleur de buis. Celles qu'on trouve à la forêt de Saint-Germain sont de même forme, & couleur de corail. Toutes ces barbes de chèvre sont pleines d'une chair blanche & un peu ferme & cassante, & n'incommodent pas ; mais elles sont en général un peu coriaces. Les violettes m'ont paru d'une substance plus fine, & plus faciles à digérer.

Ces sortes de plantes croissent principalement en automne, & sont sujettes aux vers comme toutes les bonnes espèces de champignons ; on les apprête de la manière suivante.

Manière d'apprêter les Barbes de chèvre.

Après les avoir lavées & épluchées, c'est-à-dire, ôté la terre du bas, on les fait ramollir sur un feu doux dans une casserole, avec un morceau de beurre : quand elles sont ramollies, on jette l'eau qu'elles ont rendue, & on les remet sur le feu avec du beurre, du persil, de la ciboule; on les remue un peu, & on les saupoudre légèrement de farine; on les mouille avec du bouillon, & on fait la liaison avec les jaunes d'œufs, quand elles sont cuites; c'est l'affaire d'une heure.

D'autres les font cuire, après les avoir épluchées & lavées, avec du lard qu'on met dessus & dessous, & du bouillon, en ajoutant sel, gros poivre, un morceau de jambon & un peu de persil. Il faut environ une heure de cuisson, après cela, on les met dans une sauce faite avec du coulis ou du jus de viande, ou en fricassée de poulet, sans les remettre sur le feu. On a soin de couvrir la casserole avec du papier, sur lequel on met le couvercle; c'est le moyen de retenir leur parfum, de les conserver blanches, & d'empêcher la sauce de s'épaissir trop.

On confit encore les barbes de chèvre au vinaigre, de la même manière que les cornichons & la perce-pierre (*critmum*). Pour cela on les blanchit d'abord, c'est-à-dire, on les passe à l'eau bouillante, on les essuie & on les met dans le vinaigre. L'expérience a prouvé que cette manière de les conserver est très-bonne.

II. *La Poule* ou *Gallinole* (*pl. CXCIV, fig. 4; & Syn. des espèces, n.º 45, b*). Cette espèce que Micheli paroît avoir indiquée, est un coralloïde gris-blanc, souvent avec des sommités couleur de rose, taillée particulièrement en buisson, d'une chair blanche, ferme & cassante. C'est une des meilleures espèces qu'on connoisse pour l'usage : il y en a qui pèsent jusqu'à demi-livre. On la trouve à l'ombre des buissons, sur-tout dans les provinces méridionales. On l'apprête

dans ces provinces, sur-tout avec l'huile en place de beurre; du reste, de la manière indiquée ci-dessus.

III. *La petite Griffes* (pl. CXCIV, fig. 5; & *Synon. des espèces*, n.° 177). Cette espèce que Vaillant a fait connoître, est un coralloïde, couleur de safran, qui s'élève à la hauteur d'environ deux pouces, de forme à peu-près de patte d'oiseau ou de griffe, & qui n'est remarquable que par sa forme & sa petitesse. D'ailleurs, cette plante ne diffère pas pour la substance & pour les qualités des espèces précédentes.

2. *Barbes des arbres ou parasites.*

IV. *La Chevelure des arbres blanche ou la Corne de cerf* (pl. CXCIV, fig. 1; & *Synon. des espèces*, n.° 64, a). Cette espèce que l'Ecluse a fait connoître, est un coralloïde remarquable par sa forme à peu-près d'un bois de cerf, par sa couleur d'un blanc d'argent éclatant, & par la disposition de ses extrémités pinnées ou en manière de barbes de plume. Cette production, qu'on trouve sur les branches des vieux pins & des sapins, passe avec raison pour être d'un usage suspect.

V. *Chevelure des arbres, couleur de chair*, (pl. CXCIV, fig. 2; & *Synon. des espèces*, n.° 64, b). Cette espèce que Boccone a fait connoître, & dont il a donné la figure, ainsi que Micheli & Schaeffer, dont celle-ci est tirée, est un coralloïde qui diffère de l'espèce précédente par sa couleur de chair tendre, par son goût de champignon & par ses bonnes qualités, étant très-bonne à manger. On la trouve sur plusieurs sortes d'arbres, sur-tout sur le chêne en France, en Italie & en Allemagne.

VI. *La Houppes des arbres* (pl. CXCIV, fig. 3, 4). Cette espèce analogue à celle de terre que J. B. Porta a fait connoître (*Synon. n.° 26*), est un coralloïde de couleur roux tendre ou clair, qui a exactement la forme d'une houppes à poudre, & qu'on trouve sur les chênes. Ses sommités sont comme frisées; le reste est une masse de chair blanche, de

confiance à peu-près de celle des champignons de couche ordinaire, dont cette espèce a d'ailleurs un peu l'odeur & la saveur. Cette plante est d'une chair fine & délicate, & tres-bonne à manger.

O R D R E I I.

Truffons.

Les plantes de cet ordre se font remarquer par leur surface sèche, noire & comme brûlée, en général rude au toucher, par leur substance interne, sèche, ferme & cassante, d'un blanc dans la plupart grisâtre, & par leur légère faveur de truffe; ce qui les distingue des clavaires, qui n'ont ni leur couleur, ni leur faveur, ni leur fermeté, ni leur ténacité. Elles donnent lieu à un genre qui est le *Truffon*.

G E N R E X I X.

Truffon.

LE TRUFFON est un genre de plante fongueuse & digitée, dont la couleur extérieure, la consistance ferme & la faveur sont à peu-près semblables à celles de la truffe noire. Les espèces, quoique très-distinctes & par leur forme & par le lieu de leur naissance, peuvent être toutes comprises sous une même famille, qui est celle des *Clavaires-truffons*.

F A M I L L E I I 3.

Clavaires-truffons.

Les plantes de cette famille sont de deux sortes principales, ou croissant par terre, ou sur d'autres corps, tels que le bois, les plantes, le corps de certains insectes, &c. d'où résultent deux sections principales.

I. *Clavaires truffons de terre.*

Les clavaires-truffons de terre sont celles qui prennent constamment naissance par terre. On en connoît deux espèces principales; le *Gland de terre*, & la *Langue de serpent*.

I. *Le Gland de terre* (pl. CXCVI, fig. 1; & *Synon. des espèces*, n. 87, d, d). Cette espèce que Batsh a fait connoître, & dont il a donné la figure qu'on voit ici, est un truffon de couleur noire, lavé de pourpre, qu'on trouve par terre & dans les bois, à surface unie, mais sillonnée, d'une substance sèche, presque ligneuse ou comme de liège, blanchâtre intérieurement.

Le P. Plumier, Batsh, Willdenow font encore mention d'une production analogue (*Synon. des esp. n.°s 86, 87*).

II. *La Langue de serpent* (pl. CXCVI, fig. 2; & *Syn. des espèces*, n.° 87, c). Cette espèce que Ray a fait connoître, est une production fongueuse en forme à peu-près de langue de serpent, de couleur noire en-dehors, blanchâtre en dedans, de deux à trois pouces de hauteur sur deux ou trois lignes au plus de diamètre, de substance sèche & ferme qu'on trouve par terre, & qui n'est d'aucun usage.

II. *Clavaires-truffons parasites.*

Les plantes de cette section ne diffèrent en général de celles de la précédente, que par le lieu où elles croissent, étant toutes parasites, & croissant sur d'autres plantes, telles que les graminées, ou sur d'autres corps, ou sur des insectes, tels que les cigales dans un état de mort ou de destruction, ou sur le bois. On en connoît plusieurs espèces, dont les principales sont, l'*Ergot du seigle*, ou *des graminées*, la *Clavaire des insectes*, l'*Hypoxilon brûlé*, les *petites Cornes de cerf*, l'*Hypoxilon des ruches* ou *Keuka*, l'*Hypoxilon à grains*, l'*Hypoxilon doigtier*, & la *Médiastrine*.

I. *Ergot du seigle, &c.* (pl. CXCVI, fig. 3; & *Synon. des espèces*, n.° 87, e, 5). Cette espèce que Charles N. Langius a fait connoître, est une production fongueuse, de couleur noire,

d'environ un pouce & demi ou deux de longueur, de deux ou trois lignes de diamètre, en forme d'ergot ou d'éperon de coq, qui prend naissance sur les graminées, principalement sur le seigle, & qu'on appelle *érgot* ou *seigle érgoté*. On l'observe sur-tout dans les saisons pluvieuses. & elle paroît lorsque le seigle est en fleur. Alors la poussière séminale de l'ergot portée par une circonstance quelconque dans la balle du grain de seigle, y donne lieu à la formation d'un corps qui, d'abord a l'apparence d'un grain de seigle d'une conformation monstrueuse, & qui peu à peu se prolonge & se développe en forme d'ergot de coq, d'où vient son nom, prenant d'abord une couleur rougeâtre ou violette ou de plomb, & enfin noire : la substance est ferme & cassante : elle a une légère saveur de truffe, & on aperçoit souvent à sa surface une poudre noire.

Cette production singulière a donné lieu à des observations qui méritent toute l'attention des naturalistes & des médecins, en ce qu'on a cru que mêlée avec le bon grain ou la farine, elle étoit capable de produire la gangrène sèche, observée dans différentes circonstances, sur-tout en Suisse & en France, & cette grande question n'est pas même encore résolue. Car, d'une part, d'après les observations de Charles - Nicolas Langius ou Lange, médecin de Lucerne en Suisse, consignées dans un écrit qui parut en langue de son pays, en 1718, & d'après celles qu'on trouve consignées soit dans les Mémoires de l'Acad. des Sciences, *ann. 1710, 1748*, par MM. Noel & Salerne, soit dans les ouvrages de MM. Vetillard, Read & Teissier, il n'est guere possible d'élever des doutes sur les qualités pernicieuses de l'ergot ; tandis que d'après celles de MM. Moëler, Schleger, Model & Parmentier, il est très-permis de douter de ses effets. On n'entreprendra point ici de trancher la difficulté sur un point si délicat. On fera observer seulement que rien en général n'est si obscur que les causes de nos maux ; que rien n'est plus rare que des observations bien faites & concluantes, & que je puis attester, comme en ayant été plusieurs fois témoin, que presque tout l'ergot

qui tombe de l'épi & qu'on trouve parmi les restes des grains & immondices des granges, après qu'on a battu le seigle, aux environs de Paris, est jeté à poignées aux poules, sans qu'on s'aperçoive qu'il arrive des accidens. Je ne prétends pas dire qu'il n'en puisse jamais résulter. Des circonstances particulières, telles qu'un excès d'humidité, un état actuel de fermentation dans certaines substances, &c. peuvent altérer les plus saines & les rendre pernicieuses. Un concours de circonstances défavorables peut encore accélérer un effet pernicieux ; mais est-on en droit de prononcer qu'un corps qui s'altère, est de nature pernicieuse? c'est ce dont il est permis de douter.

Quoi qu'il en soit, l'ergot n'a rien qui annonce des qualités suspectes; ne se corrompt pas, est ferme, sec & cassant, & donné par poignées aux animaux, ne les incommode pas.

III. *Clavaire des insectes* (pl. CXCVI, figure 4; & *Synon. des espèces*, n.º 87, e. 1, 2, 3). Cette espèce que Hill, Oeder & Fougeroux ont fait connoître, est une petite clavaire qui prend naissance sur certains insectes dans un état de mort & de destruction, sur-tout sur le corps de la cigale, comme ces savans s'en sont convaincus. Cette clavaire est très-petite, à surface noire, mais la substance intérieure est blanche. Nous ne connoissons aucune observation sur ses effets.

IV. *Hypoxilon à sommités blanches* (pl. CXCVII, fig. 1, 2; & *Synonymie des espèces*, n.º 88, a). Cette espèce que Maurice Hoffmann & Ray ont fait connoître, est un hypoxilon qui croît sur les branches d'arbres mortes, de substance sèche, dure, ferme & cassante, noire à la partie inférieure & blanche aux sommités, mais d'un blanc qui ressemble à celui d'un corps calciné. Sa hauteur ordinaire est d'environ un pouce & son diamètre d'une ligne ou deux. On en trouve d'une seule tige, figure 1, & d'autres à branches ou bifurquées, fig. 2. On ne connoît aucun usage à ces sortes de productions.

V. *Les petites Cornes de cerf* (pl. CXCVII, figure 3; & *Syn. des espèces*, n.º 88, c). Cette espèce que Boccone a

fait connoître, diffère de la précédente, principalement par sa couleur noire par-tout & par les tiges droites & alongées. C'est d'ailleurs la même substance, blanchâtre intérieurement, avec une légère saveur de truffe. Elle a environ deux pouces de haut & croît sur le bois. Elle est très - analogue à celle qui imite la corne de daim. (*Synonymie, n.º 88, b*).

VI. *L'Hypoxilon des ruches ou le Keuka (pl. CXCVII, fig. 4; & Synon. des espèces, n.º 86, a)*. Cette espèce que Lœchel a fait connoître, est remarquable par ses prolongemens en manière de plusieurs becs sortant du même tronc, par sa grandeur, quelquefois très-considérable, par son odeur d'iris & par le lieu où elle croît, ne prenant naissance que sur les troncs d'arbres qui servent en Allemagne de ruches à miel. Elle est brune & lisse au dehors, blanchâtre en dedans. Les particularités énoncées ci-dessus, ont donné lieu à l'idée que cette substance pouvoit être d'un grand secours dans certaines maladies, & l'on peut voir à ce sujet ce qui est rapporté dans le tome premier, p. 105.

VII. *L'Hypoxilon à grains (pl. CXCVII, fig. 5; & Synon. des espèces, n.º 86, b)*. Cette espèce que Micheli a fait connoître plus particulièrement, est un hypoxilon remarquable par les tubercules ou grains sphériques répandus à sa surface, & qui ne sont autre chose que des cellules destinées à loger la poussière séminale sous forme de poudre noire. D'ailleurs sa substance, sa consistance, sa saveur sont les mêmes; elle croît comme ses voisines, sur le bois, & ne paroît pas avoir des qualités différentes, c'est à-dire, qu'elle a une saveur de truffe & qu'elle ne nuit point aux animaux.

VIII. *L'Hypoxilon doigtier (pl. CXCVII, fig. 6, 7; & Synon. des espèces, n.º 86, b)*. Cette espèce que Mentzel a fait connoître, & qui est la plus ordinaire, est un hypoxilon à surface rude, noire, & comme chagrinée, qui s'élève quelquefois à la hauteur de trois pouces, en forme de doigts, au nombre de deux ou trois réunis ensemble par leur base. L'intérieur est grisâtre, & quelquefois marqué comme de veines marbrées. Cette espèce est sur-tout remarquable par sa

sa faveur très-décidée de truffe. Cette substance donnée aux animaux dans une pâtée ordinaire, à la dose d'une demi-once, ne les incommode point. Celle qu'on voit sous la figure 7, ne diffère de la figure 6, qu'en ce qu'elle est plus divisée, & que quelques sommités sont blanches.

IX. *La Médiafine* (pl. CXCVII, fig. 8; & *Synon. des espèces*, n.º 94). Cette espèce que Dodart a fait connoître sous le nom de *mediafine* ou de *plante nouvelle*, dans les anciens Mémoires de l'Académie des Sciences, est un hypoxilon remarquable par la manière dont il croît entre l'aubier & l'écorce des arbres qu'il soulève. Elle est, ainsi que toutes celles de cette division, de couleur noire, prend différentes formes, à raison des obstacles, mais se rapproche toujours de celle d'un râteau armé de dents. Toutes ces plantes en général sont plus curieuses qu'utiles.

§. I V.

C L A S S E I V.

Plantes fongueuses en globe ou arrondies.

LES plantes de cette classe sont celles dont le corps affecte la forme globuleuse plus ou moins régulière, & dont les semences sont contenues à l'intérieur.

Elles sont de deux ordres principaux, sans écorce ou enveloppe sensible & distincte de la pulpe, & d'une substance homogène, ou avec écorce sensible & distincte. Les premières sont généralement connues sous le nom de *Truffes*, les autres sous celui de *Vesses-de-loup*.

O R D R E I.

Truffes.

LES truffes ont cela de propre d'être des corps arrondis, d'une substance ferme, égale, homogène, d'un parfum particulier très-agréable, & de croître sous terre. Ces sortes

de plantes font d'un usage qui n'est point mal-faisant : elles donnent lieu à un genre principal qui est la *Truffe*.

G E N R E X X.

La Truffe.

LA truffe est un genre de plante fongueuse arrondie, sans tige, sans racines & sans enveloppe, de substance homogène, & qui prend son accroissement sous terre.

Il y en a de deux sortes principales, ou à surface unie, laquelle n'est pas noire, ou à surface noire & chagrinée, d'où naissent deux familles principales, les *Truffes blanches* & les *Truffes noires*.

F A M I L L E 114

Truffes blanches.

LES plantes de cette famille se font remarquer par leur substance un peu moins ferme que celle des truffes noires, & par leur surface unie, égale & qui n'est pas noire. On n'en connoît que deux espèces, la *Truffe blonde* ou *Truffe à l'ail* dite *Truffe blanche du Piémont*, & la *Truffe blanche* dite *Tessex* ou *seule de terre*.

1. *Truffe à l'ail* ou *Truffe blonde*, dite *Truffe blanche du P.* (pl. CXCIII, fig. 1, 2; & Syn. des esp. n.º 2, a). Cette espèce que Dioscoride a très clairement décrite & fait connoître le premier, est une truffe extérieurement de couleur blonde ou flave, comme cet auteur l'avoit dit, à surface lisse, unie, sans grains, de substance homogène, un peu ferme, & qui a une odeur particulière qui tient de celle de l'ail. Elle parvient quelquefois à une grosseur de quatre à cinq pouces de diamètre, & au poids de trois quarterons. Il paroît que celle qu'on appelle *blanchetti* en Piémont, est la même, mais avortée ou encore petite. Quoi qu'il en soit, la truffe dont il est question a une pulpe qui n'est pas marbrée ou veinée comme celle de la truffe noire, fig. 2, & qui

tient de la couleur extérieure. Sa substance n'est pas non plus aussi lourde , aussi compacte ; elle est d'une chair plus fine & plus délicate. On la trouve dans quelques cantons de la partie méridionale de la France ; mais le Piémont paroît le pays le plus propre à la produire : elle est en pleine maturité à la fin de l'automne. Elle est très-estimée & très-recherchée pour l'usage. On la mange crue ou cuite , comme Dioscoride l'avoit observé , & n'incommode pas : on l'apprête comme la truffe noire. (Voyez *Truffe noire*). La meilleure manière de les conserver fraîches , consiste à les mettre dans du sablon fin , & à les enfermer dans une vessie ou une peau mouillée. J'en ai reçu dans cet état du Piémont , qui étoient aussi fraîches que si on venoit de les cueillir.

II. *Truffe blanche* dite *terfex* ou *fécule de terre* (pl. CXCVIII , fig. 3 , 4 ; & *Syn. des esp. n.^o 2 , d*). Cette espèce dont Avicenne , Léon d'Afrique & autres ont fait mention , & qu'on appelle *terfex* , sans doute comme pour dire *terre fex* , est une truffe à surface unie , de couleur blanche dehors & dedans , dont la chair est marquée comme de grains pulpeux , de substance moins ferme que la précédente , qu'on trouve en Afrique & en Amérique , où elle est très-recherchée pour l'usage.

Truffes noires.

F A M I L L E 115.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles de la famille précédente , en ce qu'elles ont leur surface noire , leur substance plus ferme , plus compacte , plus sèche ; on en distingue deux espèces principales , la *Truffe noire ordinaire* , & la *Truffe du chou*.

I. *Truffe noire* ou *truffe d'hiver* (pl. CXCVIII , fig. 5 , 6 ; & *Syn. des esp. n.^o 2 , b c*). Cette espèce , dont presque tous les auteurs de botanique ont fait mention , est cette truffe qu'on trouve dans presque toute la partie tempérée d'Europe , qui se fait remarquer par sa surface noire & chagrinée , &

par sa chair ferme , sèche , cassante , blanchâtre , marbrée , c'est-à-dire , marquée de légères veines ou lignes grises sur un fond blanc , *fig. 6*. Il paroît qu'il faut une année entière à la truffe pour se former , & on doit distinguer dans cette plante trois principaux états qui offrent autant d'aspects différens ; 1.^o lorsqu'elle commence à marquer ; 2.^o lorsqu'elle est formée sans être marbrée ni en maturité ; 3.^o lorsqu'elle est en maturité & marbrée. Dans le premier état , c'est-à-dire à la fin de l'hiver ou au printemps , ce n'est encore , que des tubercules rougeâtres ou violets , grands comme des pois : ces pois grossissent peu à peu , & deviennent à peu-près comme des noix , en soutenant leur couleur pourpre foncé jusqu'au mois de juin. C'est dans cet état que Ray en a observé en Angleterre (*Syn. n.^o 2 , b*) : sa chair est alors très-blanche. Dans le deuxième , c'est-à-dire , en été , sa surface est déjà noire & chagrinée , mais sa chair est encore très-blanche , & à peine les lignes grises marquent elles : c'est ce qu'on appelle en Italie *truffe d'été* , & en France *truffe blanche* , qu'on vend à la foire de Beucaire , c'est à-dire , au mois de juillet , sous ce nom , coupée par tranches fines ; elle est alors un peu indigeste & presque sans parfum. Dans le troisième état , c'est-à-dire , vers la fin de l'automne & au commencement de l'hiver , la truffe est en maturité ; alors sa surface , est très-noire & chagrinée , la substance marbrée ou marquée par des lignes d'un gris très-foncé , *fig. 6* , son parfum décidé , & elle est très-bonne à manger. C'est ce qu'on appelle *truffe noire* , *truffe d'hiver* ou *truffe ordinaire*. Cet état de maturité est bientôt suivi d'une sorte de dissolution de la substance interne de la plante qui tombe en bouillie , jette les semences , lesquelles donnent bientôt lieu à ces grains tuberculeux , gros comme des pois , dont on a parlé.

On remarque que la truffe noire aime les terres fortes , stériles , rougeâtres. Les sangliers , les cochons en sont friands , & on se sert ordinairement de ces derniers pour les découvrir. Mais depuis quelques années on a dressé des chiens en Piémont pour cette recherche , comme on le voit dans le

poëme de Vigo sur les truffes. La truffe en grossissant soulève un peu la surface de la terre & la fait entrouvrir ; cela donne la facilité à une sorte de mouche bleue de l'atteindre quelquefois & d'y pondre ses œufs. Ces œufs se convertissent en vers blancs ou larves qui en dévorent quelquefois la substance : cette mouche qu'on voit voltiger sur les truffières, sert encore à les découvrir. On ne doit les cueillir que vers la fin d'octobre ou en novembre.

Le passage de Pline où l'on trouve l'affertion que les eaux pluviales, les eaux des rivières, en coulant sur un terrain à truffes, peuvent en porter les semences ailleurs & les y reproduire, ne me paroît pas entièrement dénuée de fondement ; mais la reproduction de la truffe, par la transplantation, est très-difficile. Le resultat des expériences tentées par Sterbeck & par M. Penier de Longchamp, est que tantôt cette transplantation réussit, & tantôt ne réussit pas. Je crois que la truffe en maturité & ramollie, portée en cet état dans une terre forte & convenable, pourroit s'y multiplier.

Cette production a souvent mérité l'attention des curieux, des naturalistes & des savans. Geoffroy, de l'académie des sciences, en a fait une analyse chimique ; mais cette analyse qui n'offre que des sulfures & des sels, est presque inintelligible. La truffe contient un principe odorant très-exalté, qui se laisse attaquer par les agens huileux & spiritueux ; c'est une huile essentielle aromatique qui lui donne son parfum & sa saveur. C'est ce même principe qui la rend un peu chaude & aphrodisiaque. Cette huile essentielle se dissipe, & sa perte rend la truffe sèche & enfin presque fade : pour la conserver & l'étendre, on se sert d'une autre huile, telle qu'une huile par expression. Voilà pourquoi la meilleure manière de conserver les truffes bonnes & agréables à manger, c'est de les mettre dans l'huile d'olive ; c'est ce qu'on appelle, quoique improprement, *truffes marinées*. L'huile, ou tout autre corps gras, huileux est si convenable à la truffe, dont la chair est naturellement sèche, que si elle en manque, elle n'a plus de saveur : les huileux

la rendent non seulement bonne à manger , mais plus aisée à digérer. Voilà pourquoi on préfère avec raison l'huile ou le beurre à toute autre substance pour l'assaisonner. Après l'huile, le vin est l'ingrédient ou le véhicule qui lui convient le mieux ; & lorsque ces deux substances sont mariées ensemble, alors l'assaisonnement est parfait. Voilà pourquoi un ragoût de truffes n'est bon & bien agréable, que lorsque la sauce a pour base l'huile & le vin. Ainsi, pour en faire un bon ragoût, après les avoir lavées & bien brossées pour enlever toute la terre, on les fait tremper un peu dans l'eau, ou ce qui est mieux, dans l'huile; on les coupe ensuite par tranches, & on les met sur le plat avec de l'huile ou du beurre, un peu de vin, du sel & du gros poivre ; il y en a qui ajoutent anchois, petits oignons, c'est l'affaire d'une demi-heure de cuisson : on fait une liaison avec les jaunes d'œuf. Quand les truffes sont de bonne qualité, ce ragoût est délicieux. Il y en a qui ajoutent un peu de bouillon pendant la cuisson. Les anciens les faisoient cuire à la broche en les arrosant de vin : d'autres se contentent de les faire cuire sous la cendre enveloppées dans un ou plusieurs papiers imbibés d'huile. On ne les mange généralement aujourd'hui à Paris qu'avec la dinde dont on farcit le corps de truffes : celles qu'on envoie du Périgord ainsi farcies, sont les plus estimées ; la truffe ainsi imbibée de la graisse de l'animal, en est meilleure. Voici quelques procédés particuliers de cuisine pour leur apprêt.

Truffes à la maréchale. Prenez de grosses truffes bien brossées & lavées ; ajoutez à chaque une pincée de sel & de gros poivre, enveloppez-les de plusieurs morceaux de papier, & mettez le tout dans une petite marmite couverte de cendres chaudes, où vous les laisserez une heure. On les sert en cet état.

Truffes à la périgord. Il y a deux manières : ou bouillies entières dans le vin & assaisonnées ; ou bien cuites d'abord sous la cendre & frottées après.

Truffes à l'italienne. Prenez des truffes moyennes épluchées

& coupées par tranches; mettez-les dans une casserole avec un peu d'huile, de sel, de poivre, de persil, de ciboules, d'échalottes hachées & deux gouffes d'ail piquées d'un clou de girofle. Laissez-les un peu mariner, & mettez-les quelques momens sur les cendres chaudes. Égouttez-les & ajoutez du bon bouillon ou du vin blanc, une croûte de pain beurré & manié dans la farine; faites bouillir le tout, dégraissez & servez vos truffes avec un peu de jus de citron: la sauce doit être perlée.

Truffes en pâte. Lavez & brossez de grosses truffes que vous arrangez dans un morceau de pâte brisée, pour en former une tourte. Couvrez les truffes de quelques bardes de lard; recouvrez la tourte & faites cuire au four l'espace d'une heure.

De quelque manière qu'on mange la truffe, elle est toujours chaude & aphrodisiaque. On trouve dans le premier volume, pag. 503, la composition d'un sirop de truffes, qui peut remplir les vues qu'on pourroit se proposer pour certain cas de foiblesse; mais le ragoût de truffes qu'on a indiqué d'abord, est encore préférable à ce sirop.

II. *Truffe du chou* (*pl. CXCIII, fig. 7; & Syn. des esp. n.º 145*). Cette espèce que Camérarius, Gleichen, Buickmann & autres ont indiquée, est une très-petite truffe pas plus grosse qu'une graine de coriandre, qu'on trouve dans la terre sur la racine du chou qui se pourrit: elle est de couleur noire, de substance blanche & ferme, & n'est propre, à ce qu'il paroît, qu'à orner un cabinet d'histoire naturelle.

O R D R E II.

Vesses-de-loup.

LES plantes de cet ordre diffèrent des truffes non-seulement par leur défaut de parfum agréable, par leur substance pulpeuse plus molle, par leurs qualités en général très-suspectes & mal-faisantes, mais sur-tout par l'écorce ou enveloppe dont elles sont toutes revêtues. Elles donnent lieu à un genre principal qui est le *Lycoperdon* ou *Vesse-de-loup*.

G E N R E X X I.

Lycoperdon ou vesse-de-loup.

LE lycoperdon est un genre de plante fongueuse & globuleuse, couverte d'une ou de plusieurs écorces qui s'ouvrent pour donner issue aux semences dans leur maturité.

Les plantes de ce genre, toutes en général de nature suspecte, sont de deux sortes principales; celles dont le corps est entièrement plein d'une substance pulpeuse, & celles qui sont composées de parties comme de barreaux entrelacés & à jour, & affectant la forme globuleuse.

Celles dont le corps est plein, sont de deux sortes, relativement au lieu de leur naissance, croissant sous terre ou sur terre; les premières donnent lieu à une famille qui est celle des *Vesses-de-loup truffeuses ou souterraines*.

Celles qui croissent sur terre sont de plusieurs sortes; elles sont grandes & de grosseur moyenne, ou bien petites & comme vésiculaires. Parmi les grandes ou moyennes, les unes sont à une écorce, les autres à plusieurs, c'est-à-dire, à écorce & à enveloppe. Parmi celles qui n'ont qu'une écorce, les unes sont de substance ferme, ne se déchirent point à leur sommet, ne sont point fumeuses en maturité; les autres sont de substance molle, s'ouvrent en se déchirant à leur sommet, & sont fumeuses; d'où résultent deux familles principales, dont l'une est celle des *Vesses-de-loup dures, à une écorce, & non fumeuses*, & l'autre celle des *Vesses-de-loup molles, à une écorce, & fumeuses*.

Les vesses-de-loup à plusieurs écorces, c'est-à-dire, à écorce & à enveloppe, quoique de plusieurs sortes, relativement à leur forme, peuvent être réduites à une seule famille qui est celle des *Vesses-de-loup à plusieurs écorces*.

Parmi les vesses-de-loup beaucoup plus petites, c'est-à-dire, moindres qu'un pois, il y en a de deux sortes principales, ou en forme de vésicules, ou en forme de tuyaux réunis & comme conglomérés. Parmi les premières, ou vésiculeuses,

vésiculeufes, il y en a qui font fans tige, & d'autres avec tiges. Celles qui font fans tige donnent lieu à une famille qui est celle des *Veffes-de-loup vésiculeufes*, qui font toutes parasites. Celles qui ont des tiges donnent lieu à une autre famille qui est celle des *Moiiffures en barbe* ou *barbues*. Celles dont le corps réfulte de tuyaux réunis, donnent lieu à une autre famille qui est celle des *Veffes-de-loup tubulufes*.

Les veffes-de-loup de la deuxième fection, c'est-à-dire, celles dont le corps est à jour, font de deux fortes principales, ou charnues & à barreaux, ou à réseau élastique; les premières donnent lieu à une famille qui est celle des *Bourssettes à barreaux*, & les autres à celle des *Bourssettes à réseau*.

F A M I L L E 116.

Veffes-de-loup truffeufes ou souterraines.

LES plantes de cette famille se font remarquer par la propriété qu'elles ont de prendre leur accroiffement sous terre, d'être couvertes d'une écorce plus ou moins dure, d'avoir une odeur forte & virulente, & d'être de très-mauvaise qualité; en quoi elles diffèrent effentiellement des truffes proprement dites: elles ne font à la rigueur que des veffes-de-loup souterraines. On n'en connoît que deux espèces principales, la *Truffe du cerf* & la *Truffe de Brandebourg*.

1. *Truffe du cerf* (pl. *CXCIX*, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.^o 7). Cette espèce que Cordus, Mathiole & Lobel ont fait connoître, est un lycoperdon de la grosseur d'une forte noix, & de forme un peu ovale, d'une odeur forte & à écorce épaisse, qu'on trouve sous terre, sur-tout en Suisse & en Allemagne. Les auteurs qui en ont fait mention, en distinguent deux espèces ou variétés; l'une à surface grise & à pulpe blanche & farineuse, qui finit par devenir bleuâtre ou pourpre, & enfin brune, c'est celle qu'on trouve dans les boutiques d'Allemagne; l'autre à écorce granuleuse, de couleur fauve, avec une pulpe blanchâtre d'abord & qui devient bleuâtre. L'une & l'autre ont une

odeur très-forte, & telle, qu'elle a donné lieu à une erreur sur son origine, assez généralement accréditée en Allemagne, qui est d'attribuer sa naissance aux accidens du rut des cerfs. Cette erreur a été réfutée avec avantage par plusieurs auteurs; mais il en est résulté une autre qui en est comme la suite, & qui consiste à lui attribuer une vertu éminemment aphrodisiaque. C'est dans cette vue qu'elle s'est vendue en Allemagne jusqu'à 4 florins, où elle est devenue un objet de lucre & de charlatanisme. Comme la partie odorante de cette substance est soluble dans l'esprit - de - vin, on en vend quelquefois la teinture spiritueuse pour le même effet. Gleditsch rapporte, dans son *Methodus fungorum*, l'histoire d'un homme qui vendoit ainsi aux femmes d'Allemagne cette teinture fort cher, & dont il compare la charité à celle de ces femmes d'Italie qui vendoient une eau particulière pour se défaire de leurs maris. Il est certain que, sous quelque forme & à quelque dose qu'on donne une pareille substance, elle ne sauroit que nuire: il seroit même à souhaiter que la vente en fût proscrite.

II. *Truffe en rein, de Brandebourg* (pl. *CXCIX*, fig. 3; & *Synon. des espèces*, n.^o 117). Cette espèce que Mentzel a fait connoître, & dont il a donné la figure qu'on voit ici, est un lycoperdon dont la forme est à peu-près comme celle du rein de l'homme, ou d'une tève, marqué par des ramifications semblables à celles des vaisseaux sanguins. Ce corps est uni, rougeâtre & de la couleur des reins, qu'il représente & dont il a à peu-près la consistance. Son écorce est de l'épaisseur d'une lame de couteau, & sa pulpe verdâtre; l'odeur en est très-forte. On le trouve sous terre, sur-tout dans la marche de Brandebourg. L'usage n'en sauroit être que nuisible.

F A M I L L E 117.

Vissés-de-loup durs à une écorce, non fumeuses.

LES plantes de cette famille diffèrent principalement de celles de la précédente, en ce qu'elles sont hors de terre,

& montées sur une tige. Elles sont d'ailleurs d'une substance ferme, de qualité suspecte, & leur sommet ne se déchire pas; mais elles s'ouvrent latéralement & inférieurement par de petites ouvertures, pour donner passage aux semences renfermées dans l'intérieur. Il y en a deux espèces principales, la *fausse Truffe du cerf* & la *Vesse-de-loup à grains*.

I. *Fausse truffe du cerf* (pl. *CXCIX*, fig. 4; & *Synon. des espèces*, n.^o 109). Cette espèce que Sterbeeck a fait connoître, est un lycoperdon en forme de pomme ou de pêche, d'environ trois pouces de diamètre, de couleur grise, à écorce dure, ferme, d'environ une ligne & demie d'épaisseur, à pulpe molle & bleuâtre, presque liquide en maturité, & qui se fait jour par des trous qui se forment naturellement à la partie latérale & inférieure de la plante; elle a une odeur forte & très-désagréable. On trouve cette espèce en automne, sur-tout au bois de Boulogne: il est inutile de dire que l'usage en seroit très-pernicieux.

II. *Vesse-de-loup, à grains* (planche *CXCIX*, figures 5, 6; & *Synon. des genres*, n.^o 65, pag. 512). Cette espèce que Micheli a fait connoître, dont il a fait un genre particulier & donné la figure qu'on voit ici, est un lycoperdon de couleur blanche, à écorce ferme, de l'épaisseur d'une forte lame de couteau, qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pouces au moins, monté sur une tige de deux pouces environ de diamètre, terminé par une racine forte & en forme de griffe. La substance intérieure de la tête ou partie supérieure, est un composé de capsules granuleuses, un peu dures & distinctes, qui renferment les semences. Toute la plante ne sert, à ce qu'il paroît, à d'autre usage en Italie où on la trouve principalement, qu'à la teinture, & je crois qu'il y auroit beaucoup d'imprudencé à l'employer à tout autre. On trouve encore cette plante aux environs de Constantinople.

C'est à cette famille qu'on doit rapporter l'espèce de lycoperdon à grains ou à pepins jaunes, dont Boccone a fait mention & donné la figure, sous le nom de *catatumphuli* (*Synonymie des espèces*, n.^o 93). On trouve celle-ci dans la

Sicile, où elle sert à teindre en violet; cet auteur la dit même bonne à manger, lorsqu'elle commence à naître & qu'elle est fraîche.

F A M I L L E 118.

Vesses-de-loup molles, à une écorce, & fumeuses.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles des familles précédentes, non-seulement à raison de leur pulpe beaucoup plus molle, mais par leur écorce mince, qui se déchire constamment au sommet de la plante, pour laisser échapper les semences sous forme de poussière brune. A raison de leur forme, en pomme, en poire, &c. de leur grosseur, de leur tige, de leur surface, & de leurs différentes manières d'être, on pourroit en multiplier beaucoup non-seulement les espèces, mais les familles. Je crois qu'on peut réduire toutes ces espèces à huit principales, comprises dans une seule famille, qui sont la *Vesse-de-loup tête d'homme*, la *Vesse-de-loup en poire*, la *Vesse-de-loup ardoise*, la *noire*, la *Vesse-de-loup en pomme*, la *Vesse-de-loup citrouille*, la *Vesse-de-loup à grappe*, & la *Vesse-de-loup montée*. Ces sortes de plantes sont de qualité suspecte : données aux animaux, dans leur premier état de fraîcheur & de blancheur, elles les altèrent beaucoup, mais sans leur causer d'accidens graves; lorsqu'elles sont en maturité, elles nuisent toutes du plus au moins.

1. *Vesse-de-loup tête d'homme* ou *le crâne* (*pl. CC, fig. 1*; & *Syn. des genres, n.^o 7*). Cette espèce que je ne trouve point décrite, mais que Césalpin semble avoir vaguement indiquée sous le nom de *cranium*, d'après Théophraste, est un lycoperdon dont le premier aspect est effrayant, en ce qu'on croit voir sortir de terre une tête d'homme, blanche & chauve, sur la surface de laquelle rampent comme des veines ramifiées. Cette plante, qui peut avoir quatre pouces de diamètre sur cinq environ de longueur, a exactement la forme d'une tête d'homme, formant un ovale un peu aplati latéralement, & dont une extrémité est plus forte que l'autre. Sa substance est blanche, d'un tissu égal, a de la

consistance, & n'est ni d'un goût ni d'une odeur défagréables, au contraire, a l'odeur d'un champignon de bonne qualité. Donnée aux animaux, elle ne les incommode pas, & je doute qu'elle puisse être nuisible à l'homme, lorsqu'elle est encore fraîche & dans sa première naissance. Dans sa maturité ou lorsque sa chair commence à devenir grise, à coup sûr elle seroit nuisible comme toutes les espèces du même genre. On la trouve dans les bosquets du parc de Meudon.

II. *Vesse-de-loup en poire* (pl. CC, fig. 2; & *Synon. des espèces*, n.^o 31, b). Cette espèce qui est très-commune, & dont l'Ecluse & autres ont fait mention, est un lycoperdon en forme de poire, à surface unie & blanche, qui s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pouces, sur trois ou quatre de diamètre, dont la pulpe est blanche d'abord, un peu ferme, & qui finit comme toutes celles de la même famille, par s'ouvrir à son sommet & par répandre une poussière de couleur brune. Au sujet de ses qualités, elles sont les mêmes que celles de la première espèce; mais il paroît que c'est cette espèce particulièrement qui est en usage depuis très-long-temps en Allemagne, pour arrêter les hémorragies. Pour s'en servir au besoin, on la cueille lorsqu'elle s'est vidée de ses semences, c'est-à-dire, qu'on n'emploie que le corps de l'enveloppe vide, dont la surface intérieure est douce au toucher, & qu'on applique sur le vaisseau ouvert. Elle produit le même effet que l'agaric astringent.

III. *Vesse-de-loup ardoise* (pl. CCI, fig. 1; & *Synon. des espèces*, n.^o 402). Cette espèce que M. Bulliard a fait connoître, est un lycoperdon de forme globuleuse & de couleur d'ardoise, qu'on trouve aux environs de Paris. Son diamètre ne s'étend pas au de-là de deux pouces, & son sommet s'ouvre souvent dans de petits individus qui n'ont pas un pouce. Cette plante d'ailleurs n'a rien de remarquable que la couleur de son écorce qui est fine, ardoisée & teinte par-tout de même; sa poussière séminale est brune. Il est inutile de faire remarquer qu'il n'y auroit point de sûreté à faire usage d'une pareille plante.

IV. *Veffe-de-loup noire ou tronquée* (pl. CCI, fig. 2 ; & *Synon. des espèces*, n.° 32). Cette espèce que Dodonée a fait connoître, est un lycoperdon de couleur brune très-foncée, dont le sommet est aplati & comme un globe tronqué, d'environ deux pouces de hauteur sur autant de diamètre, qu'on trouve sur-tout dans le Brabant. Cette espèce n'est d'aucune utilité, & son usage comme aliment, seroit très-mal-faisant.

V. *Veffe-de-loup en pomme* (pl. CCI, fig. 3 ; & *Synon. des espèces*, n. 31, c). Cette espèce que Tournefort a spécialement indiquée, est un lycoperdon blanchâtre de forme globuleuse & à petites verrues, qui s'étend jusqu'à trois ou quatre pouces de diamètre, dont la pulpe est fine & blanche, & qui finit par s'ouvrir à son sommet pour répandre ses semences sous forme de poussière brune. Ses qualités sont les mêmes que celles de l'espèce deuxième, & elle peut servir au même usage.

VI. *La Veffe-de-loup citrouille* (pl. CCI, fig. 4 ; & *Syn. des espèces*, n.° 31, a, 3). Cette espèce que Loëtel a fait connoître, & dont Batsch a donné la figure réduite qu'on voit ici, est un lycoperdon à surface blanchâtre & unie, en forme de marmite ou de citrouille, qui parvient quelquefois à la grosseur de deux pieds de diamètre sur six de circonférence & au poids de quinze à seize livres. Sa surface sèche est d'abord très-unie, sa chair blanche est un peu ferme, d'un goût de champignon ordinaire. L'expérience a appris que dans cet état on peut la manger sans danger, & qu'elle fournit abondamment, mais elle altère beaucoup. Lorsque la chair commence à devenir un peu grise, ce mets seroit d'un usage peu sûr, & il y auroit de l'imprudencé à s'y exposer. On la trouve en Allemagne, en Suisse, en Italie; on l'a observée de même en France, il y a quelques années, sur-tout à Provins, dans un jardin, où elle a excité l'attention & l'admiration des curieux. Plusieurs personnes en ont mangé, & personne n'en a été incommodé.

VII. *Veffe-de-loup à grappe* (pl. CCI, fig. 5 ; & *Synon.*

des espèces, n.º 31, f). Cette espèce que J. Bauhin a fait connoître, est un lycoperdon à tige & à surface unie, de couleur un peu bise, qui croît au nombre de plusieurs groupés & réunis, & dont la chair est blanche. Ses globes n'ont guère plus d'un pouce de diamètre. On la trouve au bois de Boulogne en automne : il y auroit de l'imprudance & du danger à en faire usage.

VIII. *Vesse-de-loup montée* (*pl. CCI, fig. 6*; & *Synon. des espèces, n.º 73, a*). Cette espèce que Ray semble avoir fait connoître, est un petit lycoperdon d'environ trois pouces de hauteur, avec une tête d'un pouce environ de diamètre, de couleur très-blanche, & greiné ou verruqueux, qu'on trouve sur la pelouse dans les routes des bois, en automne. Sa chair est un peu ferme, d'une odeur assez agréable; essayée sur les animaux, elle les altère beaucoup, mais ne leur nuit pas d'ailleurs. Je crois malgré cela, qu'il ne seroit pas prudent d'en faire usage.

Il y a encore un petit lycoperdon à tige longue, que Tournefort a fait connoître (*Synon. 73, e*), & dont il a donné la figure, qui ne paroît qu'une variété de l'espèce précédente (*pl. CCI, fig. 7*).

FAMILLE 119.

Vesses-de-loup à plusieurs écorces.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles dont on vient de faire mention, en ce qu'indépendamment de la peau ou écorce qui renferme les semences, elles ont une autre ou plusieurs enveloppes ou quelque appareil de parties semblables. Elles sont toutes d'ailleurs de qualités suspectes. On peut les réduire à cinq espèces principales : qui sont, la *Vesse-de-loup étoilée* ou l'*Etoile de terre*, la *petite Etoile à bombe*, la *Vesse-de-loup en robe*, la *Vesse-de-loup en voûte, colletée*, & la *Vesse-de-loup en voûte & à piliers*.

I. La *Vesse-de-loup étoilée* ou l'*Etoile de terre* (*pl. CCII, fig. 1*; & *Synon. des espèces, n.º 133*). Cette espèce que

Ray & Boccone ont fait connoître, est un lycoperdon de couleur brune, d'un pouce environ de hauteur, dont l'enveloppe extérieure, de l'épaisseur d'une forte lame de couteau, se découpe conglomérément en six ou en sept portions égales, & représente comme une étoile, ayant à son centre un petit globe qui s'ouvre à son sommet pour répandre ses semences.

Il y en a de deux sortes principales; l'une dont le globe n'est couvert que d'une peau mince, & une autre dont ce même globe a pour écorce une enveloppe dure, ferme, d'une ligne environ d'épaisseur, qui se conserve très-long-temps sans s'altérer. On ne connoît aucun usage à cette espèce.

II. *La petite Étoile à bombe* (pl. CCH, fig. 2; & *Syn. des espèces*, n.^o 277). Cette espèce que Micheli a fait connoître, & dont il a fait un genre (*Syn. des genres*, n.^o 68), est un très-petit lycoperdon, qui n'a pas plus de trois lignes d'étendue, dont l'enveloppe extérieure se divise en cinq ou six portions étoilées, & dont le globe, de la grosseur d'une grosse tête d'épingle, est lancé par un mouvement élastique de la plante, comme par un ressort qui se débände, à quelque distance, en décrivant une courbe, & à la manière d'une bombe qui seroit lancée d'un mortier. Cette plante qui n'est d'aucune utilité connue, n'est que curieuse.

III. *La Vesse-de-loup en robe* (pl. CCH, fig. 3; & *Synon. des genres*, n.^o 101, p. 514). Cette espèce que Micheli a fait connoître, & dont M. Adanson a fait un genre, est un lycoperdon blanc de trois ou quatre pouces de hauteur, à tige, à racines & à enveloppe peluchée qui se découpe en plusieurs portions, & dont la plante se dépouille entièrement. Cette espèce passe en Italie pour bonne à manger.

IV. *Vesse-de-loup en voûte*, *collectée* (pl. CCH, fig. 4; & *Synon. des espèces*, n.^o 133). Cette espèce est encore un lycoperdon en étoile, mais disposée de manière que les segmens épais qui la forment, sont recourbés en dessous, forment un vide, semblent soulever la plante en se relevant;

celle-ci

celle-ci a de plus que la première espèce, à laquelle elle ressemble d'ailleurs, une membrane qui embrasse le globe en manière de collet. Elle est de couleur blanchâtre, a une odeur nauséuse, & paroît d'un usage très-suspect. On la trouve à Fontainebleau, en automne.

V. *Vesse-de-loup à voûte & à piliers* (pl. CCII, fig. 5, 6; & *Syn. des espèces*, n.º 89). Cette espèce est un lycoperdon que Séger a fait connoître le premier dans les Mémoires des curieux de la nature, mais sous un nom & une figure capables d'en donner une idée peu juste, ayant fait représenter sous le titre de *fungus antropomorphos*, un groupe de ces plantes qui, comme des hommes, semblent le tenir par la main, ont des bras, des cuissés, des jambes, & jusqu'aux traits de la figure humaine (a). Dans un autre endroit du même ouvrage, on le trouve sous le titre de *champignon représentant l'agneau pascal, &c.* Il est certain que ce lycoperdon est d'une forme bizarre & extraordinaire. La figure qu'en a donnée Seger, en représente plusieurs qui avoient pris naissance l'un à côté de l'autre; mais l'imagination du dessinateur ou de l'auteur lui a ôté tout son mérite & presque la vérité. Cette plante, avant de sortir de son enveloppe, est d'une forme ovale, voyez figure 5; à mesure qu'elle s'étale, elle paroît se diviser en trois parties, dont l'une, l'inférieure, est une portion de l'enveloppe divisée en quatre pièces, servant de base ou de soutien à autant de prolongemens de substance qui y portent dessus, & qui sont comme les piliers ou colonnes de la plante, lesquels en forment la partie moyenne: cette partie est séparée de la supérieure par un autre prolongement de substance qui lui sert de soutien & qui porte un globe inégal un peu aplati, renfermant les semences. Dans la figure donnée par Seger, ce globe de la partie supérieure forme la tête, le prolongement qui le porte, le cou, les

(a) Cette mauvaise figure donnée par Seger, a été copiée par Sterbeeck, & se trouve jusque dans le recueil de champignons qu'a laissé M. de Buffon, & dont on a parlé pag. 290.

quatre piliers, les bras, les épaules, & les quatre sections de l'enveloppe, les hanches, les cuisses; l'imagination du peintre a ajouté à une de ces figures un nez, une bouche, des yeux.

Du reste, cette plante qui est blanchâtre, & qu'on trouve en France, en Allemagne, dans la Romagne & ailleurs, seroit d'un usage peu sûr. Battara, Schaeffer & Batfeh en ont donné des figures exactes.

F A M I L L E 120.

Vessès-de-loup vésiculeuses.

Les plantes de cette famille se font remarquer par leur forme de vessie plus ou moins globuleuse ou alongée, par leur écorce unie, très-fine, & par leur poussière féminale noire, semblable au poussier de charbon. Ces sortes de plantes sont en général parasites, & se trouvent ou sur le bois, le tan, ou sur les plantes graminées. Leur poussière est ordinairement un peu grassé & d'un usage nuisible, lorsqu'elle est prise avec les alimens. A raison de la forme & de la manière d'être de ces productions, elles sont de deux sortes principales; ou en forme de vessie aplatie, ou en vésicules rondes & distinctes.

1. *En forme de vessie aplatie.*

Les vessès - de - loup vésiculeuses de cette division, sont celles qui ressemblent à un sac ou à une vessie pleine, alongée ou aplatie. Il y en a deux espèces principales; la *Fleur de tan*, & le *Charbon des blés*.

1. *La Fleur de tan* (pl. CCIII, fig. 1, 2; & *Synon. des espèces*, n.º 85, b). Cette espèce que Marchand a fait connoître dans les Mémoires de l'académie des sciences, an. 1727, est une production qu'on trouve principalement en été, sur le tan, de forme de gâteau ou de petit pain de couleur jaune citron, de substance molle, pulpeuse, couverte d'une écorce fine, qui finit par se crever, & laisse voir une poussière noire. On ne lui connoît aucun usage.

II. *La Nielle ou Charbon des blés* (pl. CCIII, fig. 3, 4; & *Synon. des espèces. n.º 85, c*). Cette espèce dont presque tous les écrivains agronomes ont fait mention, est un lycoperdon de couleur de violette foncé, couvert d'une pellicule tendre en forme de vessie alongée, prenant naissance sur l'épi des blés, qui se crève pour peu qu'on y touche, & qui renferme une poussière féminale noire fine, un peu grasse, laquelle s'attache facilement aux doigts qu'elle noircit. Elle occupe ordinairement un côté de l'épi, & son origine ne peut être attribuée qu'à l'effet de cette poussière noire féminale, seule capable de la reproduire.

Il y a même apparence que la *rouille des blés* tient à la même famille de plantes, & n'est autre chose qu'un de ces lycoperdons ou un mucor de Linné. Cette conjecture acquiert un degré de probabilité de plus, depuis les nouvelles observations de M. l'abbé Fontana.

2. *En vésicules rondes & distinctes.*

Les vesses - de - loup vésiculeuses en vésicules rondes & distinctes, sont celles qui se forment sans agrégation, c'est-à-dire, isolées & parfaitement globuleuses. A raison de leur couleur & de leur consistance, on pourroit en distinguer un grand nombre d'espèces, qu'on réduit ici à trois principales, qui sont la *Carie des blés* ou *Cloque*, la *Vesse-de-loup sanguine*, & les *Gouttes de sang & de lait*.

III. *Carie des blés* ou *Cloque* (pl. CCIV, figure 1; & *Synon. des espèces, n.º 83, pag. 547 & 590*). Cette espèce, dont les écrivains agronomes ont encore fait mention, est un lycoperdon de forme exactement globuleuse, de la grosseur d'un petit pois, de couleur brune, qu'on trouve à la place du grain dans la balle des épis des blés, sur-tout du froment. On le distingue des bons grains par sa grosseur, qui est beaucoup plus forte, par sa forme exactement globuleuse, par sa couleur brune, & par sa légèreté qui est telle, qu'il surnage toujours l'eau. Lorsqu'on le crève, il en sort une poussière

sèche, noire & fétide, qui se trouvant mêlée au grain, & passant sous la meule, donne à la farine une couleur brune ou violette, & en rend l'usage très-mal-sain. Voilà pourquoi avant d'employer le grain où l'on soupçonne la carie, il est avantageux de le mettre dans l'eau pour l'en priver : on enlève avec facilité tous ces grains ronds & bruns qui surnagent, & qu'on appelle vulgairement *cloques*. Leur origine est sans doute la même que celle de la nielle, c'est-à-dire, tient à la poussière féminale qui, portée soit par le vent, soit par tout autre accident & dans des circonstances particulières, dans la balle du grain, lui donne naissance.

IV. *Vesse-de-loup sanguine* (pl. CCIV, fig. 2 ; & *Synon. des espèces*, n.^o 83). Cette espèce que Loësel & Boccone ont fait connoître, est un petit lycoperdon, gros comme un pois & couleur de sang, qu'on trouve sur le bois qui se gâte. Ces lycoperdons sont quelquefois isolés, quelquefois au nombre de deux. Leur couleur rouge finit par se ternir, & devient d'un violet foncé. Ils renferment d'abord une pulpe couleur de safran, qui finit par devenir noire & pulvérulente.

V. *Les Gouttes de sang & de lait* (pl. CCIV, figure 3 ; & *Synon. des espèces*, n.^o 84, b, 3). Cette espèce que Ray a fait connoître, & dont Micheli a fait un genre (*Synon. des genres*, n.^o 63, pag. 512), diffère des précédentes non-seulement par la petitesse, mais par la substance contenue dans l'intérieur, qui est une liqueur jaune ou blanche. On en trouve qui sont couleur de sang, & d'autres blanches. On les appelle *gouttes de sang*, *gouttes de lait*, *moïssure*.

F A M I L L E 121.

Moïssures en barbe.

LES plantes de cette famille diffèrent des précédentes principalement par un filet en forme de tige qui les porte : elles se font aisément reconnoître à leur ténuité & à leur forme de champignon, avec tige & tête semblables à ces

petites épingles qu'on appelle vulgairement *camions*, & à la circonstance de naître en touffe ou en famille; ce qui leur donne une apparence de barbe. Elles croissent principalement sur d'autres substances végétales qui se gâtent, telles que le pain, le melon & autres fruits; & on les connoît vulgairement sous le nom de *moissiffure*. Ces petites plantes ont souvent fixé l'attention des plus grands physiciens. Sterbeeck, Marfigli & Malpighi en ont fait représenter plusieurs grossies au microscope. Mais en les grossissant ainsi, on risque de faire méconnoître la nature & de la sacrifier au plaisir des belles représentations; c'est ce qui est souvent arrivé. A raison de leur forme & de leur couleur, on pourroit en multiplier les espèces à l'infini; mais ces sortes de plantules, qu'on ne présente ici d'après nature que pour en donner une idée à peu-près juste, ne méritent pas une attention particulière dans un ouvrage uniquement consacré à l'utilité publique. On peut les réduire à deux espèces principales, la *Moissiffure en barbe, blanche*, & la *Moissiffure en barbe, verte*.

I. *Moissiffure en barbe, blanche* (pl. CCIV, fig. 4; & *Synon. des espèces*, n.º 87, a, 2). Cette espèce que Ray, Buxbaum & autres ont fait connoître, est une moissiffure, de couleur blanche, qu'on trouve sur les fruits qui se gâtent.

II. *Moissiffure en barbe, verte* (pl. CCII, fig. 5; & *Synon. des espèces*, n.º 87, a, 6). Cette espèce que Linné a fait connoître, est cette moissiffure verte en touffe qu'on trouve sur-tout sur le pain qui se moilit.

F A M I L L E 122.

Vesses - de - loup tubuleuses.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles des précédentes par la disposition de leur corps, composé de plusieurs tuyaux cylindriques réunis en masse, plus ou moins arrondie ou globuleuse. On en a observé de plusieurs sortes : nous n'en offrirons qu'une espèce pour en donner une idée.

La *Vesse-de-loup guépière* (pl. CCIV, fig. 6; & *Synon. des espèces*, n.º 138, b). Cette espèce que Batfch a fait connoître, & dont on voit ici la figure, est un lycoperdon de couleur fauve éteint, composé de plusieurs petits tuyaux réunis en masse ovale, & dont les sommités s'ouvrent pour donner issue à la poussière féminale. On lui donne le nom de *guépière*, à cause de la ressemblance de ses tuyaux avec des cellules de guêpes.

F A M I L L E 123.

Boursfettes à barreaux ou charnues.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles des précédentes, en ce que leur corps, au lieu d'être en globe fermé ou en une masse globuleuse renfermant les semences, est à jour & composé comme de barreaux croisés, à l'intérieur ou aux parois desquels adhèrent les semences. Ces sortes de plantes sont en général d'un usage dangereux. Elles sont connues des botanistes sous le nom de *clathrus*. (Voy. *Synon. des genres*, n.º 26, page 511). Il y en a deux espèces principales, la *Boursfette blanche*, & la *Boursfette rouge*.

1. *Boursfette blanche* (pl. CCIV, fig. 7; & *Synon. des esp.* n.º 22, c). Cette espèce que Sterbeeck a fait connoître & dont il a donné la figure, est une plante fongueuse à barreaux, qui sort d'une bourse ou enveloppe qui disparaît presque entièrement, de couleur blanche, & d'une chair assez ferme, de deux à trois pouces de hauteur, sur deux & demi environ de diamètre. Sterbeeck la donne pour avoir des qualités d'un effet douteux; je crois en effet, qu'il seroit très-imprudent d'en faire usage.

II. *Boursfette rouge* (pl. CCIV, figure 8; & *Synon. des esp.* n.º 22, a). Cette espèce que Césalpin & Fabius Columna ont fait connoître, est une plante fongueuse à barreaux, de couleur rouge, avec une enveloppe blanche légèrement teinte de couleur rouille. Cette plante, qui peut avoir trois pouces

& demi de diamètre ou d'étendue, est ferme, d'un beau rouge de feu, & frappe autant la vue par sa couleur vive que par la disposition de ses branches entrelacées & formant des ouvertures comme en losanges réguliers : elle se dessèche & se conserve bien.

Un accident communiqué par M. Aymen, habile naturaliste, & médecin, à Castillon, a fait connoître les effets de cette plante sur le corps humain. M. Aymen rapporte qu'une jeune personne ayant mangé un morceau de cette plante, éprouva, deux heures après, une tension considérable & douloureuse au bas-ventre, avec des convulsions violentes, où elle perdit la parole & tomba dans un assoupissement qui dura cinquante-deux heures. On parvint à dissiper ces accidens par l'usage de l'ipécacuanha qu'on lui donna à la dose de dix grains, & qui lui fit rendre en vomissant un morceau de ce champignon avec deux vers, & une portion de substance semblable à celle de la tunique veloutée de l'estomac, teinte de filets de sang. On employa encore avec succès le lait, l'huile d'amandes douces, l'eau de poulet, & les fomentations émollientes sur le bas-ventre. L'usage du lait continué pendant six mois, la rétablit parfaitement.

F A M I L L E 124.

Bourfettes à réseau.

LES plantes de cette famille diffèrent de celles de la précédente, en ce qu'elles sont bien moins grandes, n'ont pas de barreaux entrelacés, mais un corps à réseau doué d'élasticité. Ces plantes dont Micheli a donné le premier des notions exactes, sont sèches & n'ont pas de chair. Elles sont connues des botanistes sous les noms de *clathroïdes*, de *stemonitis*, &c. (Voyez *Synon. des genres*, n.^o 81, p. 513). Il y en a deux espèces principales, l'une dont la tige se prolonge jusqu'au haut de la plante, & l'autre dont la tige ne s'étend pas au-delà de l'enveloppe. Pour en donner une idée, on n'en rapportera qu'une espèce, qui est la rouge.

456 TRAITÉ DES CHAMPIGNONS.

Bouffette à réseau, rouge (pl. CCIV, fig. 9; & *Synon. des esp. n.º 135*). Cette espèce que Ray paroît avoir fait connoître, est une plantule qui n'a pas plus de trois à quatre lignes de hauteur, d'une belle couleur rouge pourprée, qu'on trouve sur le bois humide, dont la partie réticulaire ou le réseau comprimé d'abord par l'enveloppe, & faisant effort contre ses parois, finit par la rompre & se débande avec effort. Cette espèce n'a pas la tige prolongée jusqu'au sommet de la plante. On ne lui connoît aucun usage.



R É S U M É G É N É R A L.

IL résulte de l'exposé qu'on vient de faire sur les champignons, que ces productions, regardées anciennement comme des végétaux imparfaits, forment en botanique un ordre particulier de plantes simples, très-distinct de tous les autres, qui paroît tenir le milieu entre les fucus ou varecs & les lichens; que les semences sont les seules parties de la fructification qui soient sensibles dans ces plantes, & les seules en même temps qui paroissent capables de les reproduire; que ces végétaux en général d'une production très-prompte, d'une durée très-courte, ne présentent d'abord à l'œil qu'une mucosité informe, qui semblable à une pâte qui lève, s'étend, se boursoufle, & qui pour acquérir son entier développement, a besoin, du moins dans un grand nombre d'espèces, d'un mouvement intérieur qui offre les phénomènes d'une vraie fermentation, dont on arrête même les progrès, par les procédés usités en pareil cas (*tome II, p. 11*).

Qu'en peut considérer en général un champignon comme un corps végétal, d'une substance charnue, particulière, éminemment aqueux, puisqu'il contient ordinairement les sept huitièmes de son poids d'eau, aromatisé pour l'ordinaire par une huile essentielle, volatile, qui lui donne l'odeur & le goût, & que ce corps est plus propre en général à servir d'assaisonnement que d'aliment, quoiqu'il y en ait plusieurs espèces qui fournissent à l'homme & aux animaux une nourriture abondante & assez saine.

Il résulte du même exposé, que depuis Théophraste jusqu'au temps d'Hermolaüs, de Ruelle, de Césalpin, de Tragus (Bock) de Porta & de Clusius (l'Ecluse), on ne trouve que quelques connoissances vagues & très-superficielles sur ces plantes; mais qu'à l'époque de ces auteurs, qui fut celle du renouvellement des lettres en Europe, on commença à en faire des distinctions un peu méthodiques, c'est-à-dire,

quelques collections d'espèces analogues, connues sous le titre de *genres*; que depuis cette époque jusqu'à celle de Ray & de Tournefort, les caractères des distributions ou divisions générales qu'on fit pour les champignons, ne furent tirés que de la considération des lieux ou des corps sur lesquels ils croissent, de la saison où on les trouve, de leurs qualités bonnes ou mauvaises, ou de quelques rapports de forme ou de manière d'être vagues; mais qu'à l'époque de ces deux botanistes, qui fut celle des grandes lumières, & du principal débrouillement du chaos en botanique, on commença à former des genres mieux établis, mieux nommés; (tels sont ceux de Tournefort), & des divisions des champignons dont les caractères furent déduits, principalement de la structure des parties, manière imitée ensuite avec succès par Dillen, par Vaillant, leurs élèves ou leurs sectateurs, & sur-tout par Micheli, qui joignit à ces caractères l'état ou disposition particulière des parties de la fructification jusqu'alors inconnues, & en déduisit ses principales distributions pour les champignons; premier exemple d'un système de méthode particulière pour ces plantes, suivi ou imité depuis, sur-tout par Hill, Gleditsch, Adanson, Hedwig, mais négligé par d'autres, tels que Battara, Linné & les sectateurs, qui adoptèrent les genres, soit de Tournefort, soit de Dillen, sans égard à la disposition des parties de la fructification; mais que de toutes ces méthodes ou manières, quelques genres de Micheli & de Haller, il n'y en a pas qui puissent satisfaire entièrement, puisque celles qui sont fondées sur la disposition des parties de la fructification, ont, entre autres inconvéniens, celui d'exiger le secours du microscope ou de la loupe pour être suivies, & que celles qui sont fondées sur la structure particulière des parties apparentes, ont pour base une chose peu solide, qui est cette même structure, très-sujette à varier dans les champignons; & que d'ailleurs perdant entièrement de vue ce qui constitue le plus essentiellement la nature de la plante, ses principaux attributs, ne la considérant que d'un côté difficile à saisir

ou variable, elles ne sauroient remplir l'objet qu'on se propose, qui est de faciliter la recherche & la connoissance de ces plantes & d'offrir des réunions d'objets analogues.

Il résulte encore de ce travail, que la manière la plus sûre d'offrir des réunions d'espèces véritablement analogues, c'est-à-dire, les genres naturels, s'il y en a (ce qui est la chose la plus difficile & la plus désirable), consiste à faire des rapprochemens de plantes qui se ressemblent non-seulement par des rapports de structure ou de forme, mais par les attributs les plus essentiels, tels que la nature de leur tissu ou substance, celle de leurs principes & de leurs qualités, bases sur lesquelles les genres qu'on trouve ici sont principalement établis; que la différente nature des agarics, par exemple, nous a obligés, à l'exemple de Micheli, d'en former plusieurs dans cet ordre de plantes; qu'au contraire les grands rapports de forme, de substance ou de tissu entre toutes les espèces du champignon à tige & à chapiteau, nous ont forcés, comme l'avoit fait Tournefort, de les soumettre toutes, quelque nombreuses qu'elles soient, à un seul genre, mais réunies sous plusieurs tribus ou familles; que par le même principe on a été obligé de distinguer les truffes des *vesves-de-loup* en deux genres distincts, comme l'avoient fait Tournefort & Micheli; qu'il en est de même des autres genres, trop multipliés peut-être par Micheli, par Hill, par M. Adanson, mais certainement point assez par Linné & ses sectateurs, & qu'à cet égard, ainsi que relativement aux familles ou aux autres divisions ou distributions, on n'a suivi d'autre loi que celle de la nature, la seule qui ait le droit de subjuguier.

Il résulte du même travail, qu'on trouve en Europe environ mille espèces de champignons ou plantes fongueuses (*a*), & que de tous les pays de cette partie du monde, l'Italie

(*a*) Voyez la Synonymie des espèces, avec leurs variétés, qu'on peut regarder à la rigueur comme autant d'espèces, ou du moins qui ont été données pour telles, & qui montent à environ neuf cent cinquante, comprises dans les quatre cent vingt-neuf numéros d'espèces principales.

paroit être celui qui en produit le plus, à en juger par l'énumération donnée par Micheli, qui, à la vérité, n'a rien négligé, a fait peut-être même de quelques variétés des espèces, mais qui a porté celles-ci au-delà de mille; qu'après l'Italie, la France semble être le pays le plus riche en productions de cette sorte, puisqu'on en trouve ici environ quatre cent trente-trois espèces, dont il faut déduire à la vérité une vingtaine tirées des pays étrangers, lesquelles peuvent être amplement suppléées, soit par celles qu'on a négligé de décrire, à raison de leur extrême petitesse, ou pour ne pas trop multiplier les objets sans nécessité, dans un ouvrage destiné uniquement à l'utilité publique & déjà très surchargé, soit par celles qui restent à découvrir; qu'après la France, la Suisse paroît être la contrée qui en produit le plus, d'après Haller, qui en fait monter le nombre à trois cent soixante-une espèces; & qu'en suivant ainsi la même gradation, la Bavière (*a*) va à peu-près de pair pour le nombre avec le Brabant (*b*) & la marche de Brandebour (*c*); la Carniole (*d*) avec les environs d'Iéna (*e*), l'Angleterre (*f*) & la Hesse (*g*); & la Hongrie (*h*) avec la Prusse (*i*), quoiqu'il soit très-dou-
 teux que chez aucun de ces auteurs l'énumération soit complète, comme l'Ecluse, par exemple, l'a fait remarquer au sujet des champignons de Hongrie, qui en produit beaucoup plus, & dont il n'a exposé que les espèces principales & remarquables. D'où il suit qu'en général les pays un peu chauds & les tempérés paroissent non-seulement les plus favorables à la production des champignons, mais les plus

(*a*) Schaeffer en marque 298 espèces aux environs de Ratisbonne.

(*b*) Sturbeek, 270, pour le Brabant.

(*c*) Gleditsch, pour la Marche de Brandebour, 78 espèces principales, avec 219 variétés qui seroient pour d'autres presque autant d'espèces.

(*d*) Scopoli, environ 200, pour la Carniole.

(*e*) Batsh, à peu-près le même nombre, pour les environs d'Iéna.

(*f*) Ray, près de 200, pour l'Angleterre.

(*g*) Dillen, presque le même nombre, pour les environs de Gießen, dans la Hesse.

(*h*) L'Ecluse, 105 espèces, pour la Hongrie.

(*i*) Loësel, 70, pour la Prusse.

propres à donner naissance à un plus grand nombre d'espèces ; ce qui s'accorde d'ailleurs avec les observations des botanistes & des voyageurs, qui, quoiqu'ils aient fait remarquer, par exemple, que la Tartarie & la Russie en produisent un grand nombre (ce qui est vrai, & remarquable chez des peuples errans qui en font leur principale nourriture), n'ont pas voulu parler de la quantité d'espèces diverses, mais de quelques-unes qui y croissent en grande abondance.

Il suit encore du même exposé, que dans tous les pays, le nombre des champignons feuilletés est le plus considérable, & surpasse même quelquefois la totalité des autres, puisque Miceli en marque six cent vingt-cinq espèces de ce genre, aux environs de Florence ; Haller, cent cinquante-six, en Suisse Gleditsch, trente-deux, sur une totalité de soixante-dix huit, dans la Marche de Brandebourg ; Scopoli, cent vingt-un, dans la Carniole ; Schaeffer, cent soixante-un, aux environs de Ratisbonne ; Dillen, quatre-vingt-quatorze, dans la Hesse ; nous, environ deux cent cinquante-huit pour la France ; & les autres auteurs les marquant à peu-près, dans la même proportion.

Il en résulte encore que ceux d'une substance frêle & délicate paroissent appartenir plus particulièrement aux pays chauds ou tempérés qu'aux autres ; que ceux au contraire d'un tissu ferme & coriace, tels que les agarics & plusieurs sortes de morilles, tiennent plus aux pays froids ; que ces plantes semblent se ressentir encore de la nature des lieux & des climats ; qu'en général les champignons d'Allemagne ont quelque chose de plus agreste, de plus rude, soit dans les couleurs, soit dans les formes, que ceux de France ; que ceux-ci ont de même en général leurs formes moins bien dessinées & leurs couleurs moins brillantes que ceux d'Italie, &c.

Il en résulte encore, qu'il y a des espèces qui semblent n'appartenir qu'à certains climats, & d'autres qui paroissent être de tous les pays ; que l'orange, par exemple, les mousserons à tête ronde, les truffes, les boursuettes, plantes

des pays chauds, ne se trouvent plus au-delà du 49.^e ou 50.^e degré de latitude septentrionale; tandis que le champignon de couche, le poivré-laiteux blanc, la coulemelle, les girandets ou chanterelles, les chevrotines, les cèpes francs, certains agarics bons à manger, c.-à-d. la plupart des espèces franches & de bonne qualité, dont on peut faire usage sans danger, se trouvent par-tout, à ce qu'il paroît, & même en grande quantité; ce qui est une nouvelle preuve des bienfaits de l'auteur de la nature, qui a répandu plus généralement & multiplié beaucoup plus les espèces de bonne qualité ou d'un effet absolument nul sur les animaux, que les mal-faisantes; quoique cette assertion se trouve contraire au témoignage de beaucoup d'auteurs, qui n'ayant pas pris l'expérience pour guide, ont mieux aimé accuser presque tous les champignons indistinctement, que de se donner la peine de les examiner; que chaque pays en général a quelques champignons particuliers & de très-bonne qualité, qu'on ne trouve pas ailleurs, & qu'à cet égard tout est compensé dans la nature.

Il suit encore de l'exposé qu'on a fait, que s'il y a des espèces de bonne qualité généralement répandues par-tout, il y en a aussi de qualité suspecte, ce dont la fausse oronge, certains cèpes changeant de couleur, &c., offrent des exemples; que les qualités, pernicieuses ou non, de ces plantes ne dépendent ni des climats, ni de la culture, ni de l'exposition, ni des saisons, ni des corps sur lesquels elles croissent, ou avec lesquels elles peuvent se trouver accidentellement en contact, mais de leur nature propre, c'est-à-dire, de leurs principes inhérens; & qu'une espèce bien déterminée est à cet égard la même par-tout, du plus au moins, dans quelque circonstance qu'elle naisse; mais qu'il y en a qui, sans nuire au moment de leur naissance ou dans leur fraîcheur, nuisent constamment dans leur maturité, ce dont on a un exemple frappant, dans les lycoperdons ou vesses-de-loup, qui sont presque tous dans ce cas.

Il résulte également de cet exposé, qu'il y a des familles,

des genres, des ordres, des classes même entières, dont aucune espèce n'est d'un effet nuisible & dont presque toutes même sont bonnes à manger, tandis qu'il y en a d'autres qui n'en renferment que de suspectes; que parmi les nombreuses familles, par exemple, du champignon proprement dit ou huitième genre, il y en a dont toutes les espèces, jusqu'à celles dont on fait usage même, sont suspectes, ou très-sujettes à s'altérer, tandis qu'il y en a d'autres qui n'en renferment que d'excellente nature & qui ne sont sujettes à aucune alteration pernicieuse; que sur une totalité d'environ quatre cent trente, dont on trouve ici l'énumération, Il y en a environ cent dont on peut faire impunément usage, à peu-près quatre-vingt, de plus ou moins nuisibles ou qui incommodent sensiblement, & environ deux cent cinquante, d'un effet absolument nul sur les animaux & qui le seroit vraisemblablement de même sur l'homme.

Il résulte encore, que parmi les moyens que l'ignorance ou la superstition a dictés pour faire connoître les qualités des champignons, soit en les touchant, soit en les faisant bouillir avec des substances particulières, il n'y en a point auquel on puisse se fier, & qu'à cet égard le sens de l'odorat est bien plus sûr, & même celui de tous le moins sujet à tromper, lorsqu'on n'a pas assez de connoissances sur les champignons & qu'il s'agit dans l'instant de préjuger leurs qualités; qu'il paroît que c'est à l'aide de ce sens, en général beaucoup plus exquis chez les animaux que dans l'homme, que la nature les garantit des accidens auxquels ils seroient perpétuellement exposés sans ce guide; que relativement aux odeurs, on doit se méfier en général de tout champignon qui en a une forte, trop exaltée, fut-elle celle de bon champignon, mais sur-tout une herbacée, de terre humide, fade, vireuse ou approchant de celle de la ciguë, enfin, de toute odeur qui ne flatte point l'odorat, telles que celles de térébenthine, de fumier de cheval, de soie de soufre, &c.; qu'au contraire on doit préjuger très-favorablement en général tout champignon qui a un parfum agréable, comme une odeur de

cerfeuil, de rose, d'amande amère, de farine frais moulue; ou une odeur franche & suave de champignon ou de moufferon, & qu'à cet égard la nature ne trompe pour ainti dire jamais.

Il suit encore de ce qu'on a dit, que plus la structure de ces plantes est simple, c'est-à-dire, que moins elles ont de parties distinctes, moins il y a à craindre de leur usage, & *vice versa*; qu'en général l'ordre des agarics est moins suspect que celui des champignons à chapiteau & à tige; ceux-ci beaucoup plus que les morilles ou tous autres champignons membraneux; ceux-ci aussi peu que les clavaires ou les truffons; ceux-ci plus que les truffes; mais celles-ci infiniment moins que les vesses-de-toup, dont il n'y a pas une seule espèce d'un usage sur.

Qu'on doit préjuger beaucoup plus favorablement en general tout champignon qui croit aux lieux découverts & sur les plantes graminées, comme sur les friches, que ceux qui croissent à l'ombre, dans les endroits sombres & humides des bois, du debri des feuilles pourries des arbres, & que parmi ceux-ci, on doit se méfier sur-tout de ceux qui ont la chair molle, la surface humide, qui sortent de quelque enveloppe, ou qui sont couverts comme de petites peaux; qu'on doit se méfier beaucoup moins de ceux qui ont un suc ruiselant, quelque abondant, quelque âcre qu'il soit, ou la surface glaireuse; & qu'en général tout champignon à substance légère, blanche, cassante, un peu ferme, à surface sèche, est infiniment moins à redouter pour l'usage, en quelque lieu qu'il croisse, que celui qui est d'une substance lourde, d'une chair molle, grenue, qui n'est pas blanche, ou qui change de couleur lorsqu'on la coupe, & qui est chargée d'humidité.

Qu'en général, tout champignon qui se conserve bien, doit être tenu pour bien moins suspect que celui qui se corrompt bientôt, ou qu'on ne peut conserver que par artifice; que les indices qu'on pourroit tirer de la dégustation, sont en général bien peu sûrs, puisque l'âcreté presque brûlante,

brûlante, ou l'amertume dont la plupart sont doués, ne sont point des marques de vénénosité, mais qu'on doit appréhender toujours l'usage de ceux qui sont d'un goût fade, d'une faveur acerbe, acide, nauséuse, ou qui porte une sorte d'asfriction à la gorge.

Que la présence des vers, sur-tout celle des limaces, & les entames faites par les animaux, tels que les bêtes fauves ou autres, bien loin d'annoncer des qualités suspectes dans un champignon, peuvent servir au contraire d'indice en général de leurs bonnes qualités, du moins de la partie entamée; car il est de fait que les animaux quelconques, non-seulement ne dévorent jamais les espèces nuisibles, ou qui le deviennent en maturité, telles que les vesses-de-loup, mais ne touchent pas même à la partie nuisible d'un champignon, lorsqu'il est composé de deux substances, dont l'une l'est ou le devient, & l'autre ne l'est pas, comme il y en a quelques exemples.

Que les champignons nuisent, en général non par la quantité, mais par leurs seules qualités nuisibles, qui dépendent dans les uns, d'un principe particulier de nature résineuse & fixe, très-distinct du principe qui donne la faveur & l'odeur; dans d'autres d'un état de fermentation actuelle; dans d'autres, de la maturité de la plante, prête à jeter ses semences, ou tombant en dissolution; dans d'autres, de leur tissu coriace, & dans d'autres, de leur substance spongieuse ou cotonneuse; qu'il y en a par conséquent qu'il n'est pas possible de rendre mangeables tels que ces derniers, ni même ceux qui tombent en dissolution, mais qu'on peut corriger les autres par des moyens particuliers; qu'en général les spiritueux, l'eau salée & le vinaigre, sont les plus propres à produire cet effet, lorsqu'on les y laisse macérer quelque temps, & coupés par morceaux; mais que les correctifs employés ainsi, bien loin de pouvoir servir d'antidotes, seroient aussi nuisibles que la plante même, s'ils étoient pris, & par conséquent doivent être toujours rejetés; qu'il n'y a d'ailleurs point d'antidote ou de spécifique proprement dit

pour des plantes de qualité diverse, & qui exigent des secours de différent genre, suivant leur nature; mais qu'en général les évacuans, sur-tout ceux qui ont un effet émétique & purgatif en même temps, tels qu'une eau minérale, par exemple, faite avec le sel de glauber & le tartre stybié, sont le principal & premier secours à employer dans tous les cas, ensuite les spiritueux, sur-tout les éthiers pour ceux qui sont résineux, les acides pour ceux qui sont coriaces ou putrides, & enfin le lait pour tous, à la fin des accidens & dans la convalescence.

Il résulte encore de cet exposé, que la conservation des champignons consiste en deux points principaux; à les priver de leur humidité & à faire périr les œufs d'insectes qu'ils peuvent contenir; ce qu'on obtient facilement, soit en les faisant bouillir quelques minutes dans une eau un peu salée, & les laissant sécher, soit (ce qui est encore mieux) en les faisant sécher au four; que ceux qu'on recueille au printemps, c'est-à-dire, avant la ponte des œufs d'insectes, tels que les morilles & certains mousserons, n'exigent pas la même précaution, mais qu'elle devient indispensable pour ceux qu'on recueille en été & en automne, lorsqu'on veut les conserver intacts; que la térébenthine, le camphre, sont encore des moyens propres à les préserver des attaques des vers.

Il en résulte encore qu'en général les champignons de bonne qualité étant tous parfumés naturellement par une huile essentielle, ou principe aromatique de nature analogue, échauffent tous plus ou moins, à raison de la plus ou moins grande quantité de ce principe, & que les spiritueux, les corps gras & huileux sur-tout, en étant les dissolvans les plus puissans, il s'ensuit que l'assaisonnement le plus convenable doit avoir toujours pour base quelque-une de ces substances, sur-tout les huileux, tels que l'huile ou le beurre, ou le bouillon qui sont capables d'en étendre les principes & en faciliter la digestion, & que pour en relever le goût, les choses un peu piquantes, ou qui aident à la digestion, comme oignon, ail, échalottes, persil, vin, poivre, sel, &c. sont les meilleures à employer pour leur cuisson.

Il suit encore qu'on retrouve en général les mêmes espèces aux endroits où on les a trouvées les années précédentes, mais que c'est en vain qu'on en fait la recherche, si la saison n'est douce & pluvieuse; que l'art de les reproduire artificiellement consiste à imiter la nature, c'est-à-dire, à donner aux semences le degré de chaleur & d'humidité convenables pour les faire germer, & qu'un mélange de terre, de débris de végétaux en putréfaction & de substances animales, est le plus propre à produire cet effet. (*Voyez Manière de faire une couche à champignons, tome II, page 274 & suivantes*).

Il résulte enfin de cet exposé, qu'on a fait connoître dans ce Traité environ cent trente-cinq espèces, dont les auteurs n'avoient pas fait mention; qu'on croit avoir mis à leur place l'ergot du seigle, la carie, la nielle ou charbon des blés, & que ce qu'on a dit sur les qualités des plantes fongueuses est le résultat à peu-près d'un millier d'expériences tentées sur divers animaux.

F I N.

T A B L E

DES NOMS FRANÇOIS ET AUTRES

Du deuxième volume.

A

A GARICS, pages 73—113.
 Amadou (genre), 84.
 — blanc, 84.
 — rous plats, 86.
 — en feuillage, 87.
 — en toit, *ibid.*
 — tabot de cheval, 91.
 — en tuelle, 93.
 — adroit, 87—88.
 — blancs ou pergats, 103—106.
 — faux, 105.
 — à odeur d'iris, 106.
 — chair, 97—101.
 — en pignon, 107—113.
 — de S. Cloud (v. Ag. plaques).
 — coquilles tigrées, 102.
 — creulet, 82.
 — dents ou épineux, 78.
 — pomme, 100.
 — gélatinés, 96.
 — papille, 97.
 — à l'oeil, 96.
 — en, en alvres, 79.
 — en coupe, 81.
 — en ent amour, *ibid.*
 — en feuilles de rose, *ibid.*
 — libyotite, 75.
 — laque ou suc de haut, 98.
 — légers, 77.
 — mâts, 116.
 — médozel (v. Ag. du mélèze).
 — au miel, 103.
 — noir, 82.
 — pyrique, 79—82.
 — plaques ou de S. Cloud, 77.
 — pomme, 100.
 — pulpe, 101.
 — purgatif (v. Ag. du mélèze).
 — au vin, 79.
 — pyrique, 101.
 Ag. n. 10 e. p. 10. 1. m. 221.

Aiguille (l') rouge, (*v. Éguille*).
 Ailes (le) de pigeon, 132.
 Ailier (l') de montagne, 250.
 Amadou blanc, 85.
 — rous, 87—88.
 Amande (l') amère, 299.
 Aulonjat, 321.
 Aurore (le petit) & bleu, 193.

B

BALAYEUR (le), 194.
 Balgoule (*v. Bouligoule*).
 Bouligoule, 134.
 Brigoule (*v. Bouligoule*).
 Barbes ou coralloïdes, 424—428.
 — des arbres ou parasites, 427—428.
 — de chèvre ordinaires, 425.
 — terrestris, 425—427.
 Baiffers (les) creux ou creulets, 153—154.
 — de cave, 153.
 — à crochet, 135—138.
Perlmazzano de prati, 205.
 Blanchet, 134.
Jugolne, 134.
 Brou (le petit) blanc de lait, 161.
 Bûlotte (l'), 177.
 Blanc de champignon, p. 10. 277—278 & suiv.
 Blanc (le) d'argent, 139.
 — d'ivoire, 153.
 Blanchotie (la), 179.
 Pollet (le) tirempur, 203.
Bilets p. 10 e. p. 10. Dillen, 370.
 — des Romains, 319—321.
 Bonnets (les), 248—249.
 — d'argent, feuilletés noirs, 249.
 — rous, *ibid.*
 — de la liberté, 248.
 — de matelot, 249.
 — perches (*v. B. de la liberté*).
 — tabattu (*v. B. de matelot*).
 — romain (*v. B. d'argent feuilletés noirs*).
 Bouillons (les) bulbuleux, 146—147.

Bouillon (le) doré , 146.
 ———— réglée , 147.
 ———— roux , *ibid.*
 Bouclier (le) (*roy.* la tortue).
 Boudin (le) noir , 203.
 Boule (la) de neige , 285.
 Boulet , 321.
 Boulevart ou boulevert , 370.
 Bourbottes à barreaux ou charnues , 454.
 ———— ———— blanche , *ibid.*
 ———— ———— rouge , *ibid.*
 ———— à riveau , 455—456.
 ———— ———— rouge , 455.
 Bouteilles à l'encre (*roy.* Encriers à pleurs).
 Bouton (le petit) blanc & roux , 238.
 ———— ———— blanc , *ibid.*
 ———— (les) d'or , 232.
 ———— (le) plateau , 234.
 Bouze (la) de vache , 335.
 Bulbeux (les) , 305—360.
 ———— à bourse sans collet ou oranges , 309.
 ———— à bourle , colletés , 315.
 ———— (le) cire jaune , 309.
 ———— à collet , 307.
 ———— en coque sans collet ou coquemelles ,
 317.
 ———— en coque & colletés , 319.
 ———— à facettes de diamant , 358.
 ———— geccé , 307.
 ———— jaune & blanc , 353.
 ———— monchetés , 346.
 ———— nus , 306.
 ———— satinés & ruyés , 303.
 Bulbuleux (les) (*roy.* Bouillons).

C

CADRAN (le) , 321.
 Caotins (les) , 198—204.
 ———— des arbres ou de couleur , 198—200.
 ———— de terre ou des bois , 200—204.
 Campirois , 266.
 Capelan , 291.
 Capocchini , 125.
 Carbonajo , 361.
 Carie des bles , 451.
 Carne (le grand) , 244.
 ———— (le petit) , 245.
 Cassine , 129.
 Crotamphuli , 443.
 Cè e , 360—394.
 ———— (le petit) agathe , 389.
 ———— à bras , 393.
 ———— chevillers ou à tige en cheville , 391—394.
 ———— francs , 366—369.

Cèpes francs tête noire , 368.
 ———— ———— tête rousse , 366.
 ———— mouffeux , 369—376.
 ———— éraillés , 376.
 ———— fins ou satinés , 369—373.
 ———— marbrés , 373—375.
 ———— mouchetés , 375.
 ———— pinaux , *dis* gîteaux de loup , 385—391.
 ———— polypores , 360—365.
 ———— potirons ou en toupie , 377—383.
 ———— (le) souffré , 391.
 ———— en toupie (*roy.* C. potirons).
 ———— à verrues , 390.
 Cepillon (le) , 390.
 Chabanes , 118.
 Chair de Bavière , 118.
 Champignons (ordre & genre) , 113—394.
 ———— à lail (le petit) , 223.
 ———— androtace , 213.
 ———— anomyne , 406.
 ———— d'armas , 205.
 ———— de l'auline , 303.
 ———— auree des arbres , 198.
 ———— blanc , 200.
 ———— des bruyères , 285.
 ———— de ca e , 244.
 ———— de cest ou le petit mouton , 173.
 ———— (le) du chêne , 199.
 ———— luyeux , 302.
 ———— de la chicoree , 253.
 ———— cinq parts , 148.
 ———— de couche , 265—288.
 ———— ———— léopard , 287.
 ———— ———— blanc ou le paturon ,
 286.
 ———— ———— franc , 266.
 ———— ———— mar n , 284.
 ———— des dames , 179.
 ———— demi (*roy.* Demi champignons).
 ———— d'épice , 187—188.
 ———— des fosses , 156.
 ———— e fumier ou à crapaud , 256—266.
 ———— glaireux (*roy.* les Glaireux).
 ———— d'ivire , 152.
 ———— lavure de chair , 136.
 ———— à lobes (*roy.* Champ. cinq parts).
 ———— (le) maillé , 203.
 ———— de Mitridate , 254.
 ———— à mouche ou tue-mouche , 63
 248 & suiv.
 ———— de mûrier , 301.
 ———— ———— gris , 300.
 ———— (le) du noyer , touché , 199.
 ———— nicétopique (*roy.* le Nicétopi-
 que).

470 TABLE DES NOMS FRANÇOIS ET AUTRES.

- Champignon ordinaire, (voy. Champignon de
conche).
 ----- de forme, 199.
 ----- du juplier, 301.
 ----- porcux ou ceps, 360—394.
 ----- prune de monteur 145.
 ----- du fute, 205.
 ----- r. d'âne, 210.
 ----- r. d'âne, 155.
 ----- du fute, 162.
 ----- (le) (voy. fute), 160.
 ----- blanc, 262.
 ----- violet, 261.
 ----- unis, 394.
 Chantrelle, 128.
 Chapeaux (le) coralle, 135.
 ----- les petits (voy. Mouffettes d'eau).
 ----- le petit d'argent, 232.
 ----- de Senard, 125.
 Charbon des blés, 351.
 Chateaux (le), 195.
 Chenier (le) dur, 190.
 ----- ventru, 143.
 Chevelure des arbres, blanche, 427.
 ----- couleur de chair, *ibid.*
 Chevelure (le) roux brun, 393.
 Chevalles en clou, 139.
 ----- en coin, 140.
 ----- rousé, *ibid.*
 Chevrettes ou chevrotines, 125.
 ----- chamois, 126.
 ----- écailleuse, 127.
 Citron (le) 191.
 Clavaires, 419—433.
 ----- des infectés, 431.
 ----- noiset, 421.
 ----- tritons, 428—433.
 ----- parasites, 429.
 ----- cretesses, 428.
 Clochettes à lencé, 237.
 ----- (les petites), 234.
 ----- terzimes, 235.
 Cloque (le) Carle des blés).
 Clou (le) calle en clou en sapent, 142.
 ----- de charrette ou les gros clous, 141—143.
 ----- les petits dorés, 224—225.
 ----- le doré à bouton, 224.
 ----- rote, 225.
 ----- le grand de Mendon, 141.
 ----- le) de Senard, 141.
 ----- tête de crapaud, 143.
 Clou ou clou (voy. Ecluseau).
 Coccigues 397—400.
 ----- en champignon, 404.
 ----- à corps lenticulaires, 406.
 Coccigues nus, 403.
 ----- en oreille, 405.
 ----- en trompette, 404.
 ----- en unie, 405.
 Coche, 291.
 Cochard, *ibid.*
 Cocheulle, *ibid.*
 Cochet, 321.
 Colomelle (voy. Coulemelle).
 Colimçon (le), 162.
 Collet, 207—204.
 ----- (le) doré, 298.
 ----- (les) en famille, 300—304.
 ----- (grand) blanc, 298.
 ----- (le petit) roux, 299.
 ----- (les) solitaires, 297—300.
 Colombette de St. Paulin, 156.
 Cone (le) doré de l'ourse, 246.
 ----- (le) grand, 247.
 ----- (le petit), 247.
 Conque (le) même, 397.
 ----- oreilles, 396—399.
 ----- caillates, 398—399.
 ----- coniacs, 396—398.
 ----- frise, 397.
 Coquinelles, 201—317—319.
 ----- (la) vraie, 318.
 Coucoumelle, 319.
 Coquiller (le) en bouquet, 120.
 ----- en plateau, 121.
 Coquilles (les), 82—102—108.
 ----- de Paulne, 108.
 ----- du chêne, 109.
 ----- peoncles, 82—83.
 ----- tigees, 102—103.
 ----- du noyer, 103.
 ----- de forme, 102.
 Coralloides (voy. Barbes).
 Coigue, 134.
 Corne d'abondance, 119.
 ----- de cerf (voy. Chevelure des arbres,
 Branche).
 ----- (les petites) de cerf, 431.
 Corne, 261.
 Cottonneux (les), 216—217.
 ----- le) renoué, 217.
 ----- tori ou les perches pivotans, 216—
 217.
 ----- feuilles blanches, 217.
 ----- feuilles rouges, 216.
 Coumelle (voy. Coulemelles).
 Couche à champignon, 274—284.
 Coulemelles, 288—296.
 ----- de arbres, 294—296.
 ----- du chêne, 295.

Ceulemelles d'eau, 291.
 ——— (la grande), 288.
 ——— (la) hérissée, 292.
 ——— du hêtre, 294.
 ——— (la petite), 292.
 ——— de terre ou terrestres, 288—294.
 ——— tigre (*voy.* C. hérissée).
 Coulmotte ou courtmotte, 291.
 Couste, 201.
 Crachar de lune, 400.
 Crâne (le), 444.
Cranium, *ibid.*
 Croûin (le) de cheval, 237.
 Cuit et (la) des arbres, 110.
 Cupule de gland, 400.

D

DARMAS (le) colleté ou macaron des piés
 colleté, 299.
 Demi champignons feuilletés, 107—113.
 ——— des arbres, 107.
 ——— en forme
 de coquille, *ibid.*
 ——— de cuiller, 109.
 ——— d'éventail ou de
 fouet, 112.
 ——— de langue, 111.
 ——— terrestres, 117—20.
 ——— porceux, 120—121.
 Demi-entonnai, 117.
 Dentelle (la), 131.
 Dentelles (les), *ibid.*
 Doré (le) de Rouergue, 137.
 Dez (le) à coude, 255.
 Digital (le) aurora, 421.
 ——— blanc, 420.
 ——— panaché (*voyez* Digital aurora).
 Digites (les), 420—421.
 Doigtier (le), 420.
 Dorade, 321.
 Doré (le) de soufre, 191.

E

FAUBURONS, 164.
 Écluseau ou Écluseau, 291.
 Ecluseaux, 292.
 Éguille (l') rouge, 248.
 Enciers (les), 256—289.
 ——— farineux, 256—260.
 ——— à pleurs ou bouteilles à l'encre, 260—
 265.
 ——— secs ou champignons de couche, 265—
 289.
 Endorguez, 321,

Entonnai (les), 153—174.
 ——— femes, 163.
 ——— (l') des jardins, 157.
 ——— mous, 155—162.
 ——— (l') pied de chèvre ou de Bondy,
 159.
 ——— (l') de Provence, 158.
 ——— (l') vénéneux, 163.
 Envinaffas, 266.
 Eponge du bois, 401.
 Éraillé (l') longue tige, 376.
 ——— (l') perroquet, *ibid.*
 Ergot du seigle, 429.
Erga villa, 129.
 Étiorgoule, 291.
 Étraville, 129.
 Écudardes, 122—125.
 ——— l'ère ou d'Allemagne, 123.
 ——— coutevre, 125.
 ——— de France, 122.
 ——— navettes, *ibid.*
 ——— tigre, 124.
 Écumel, 291.
 Étignois (les), 250—256.
 ——— (l') blanc de neige ou de lait, 257.
 ——— (l') brun, *ibid.*
 ——— (l') doré, tige brune, 242.
 ——— d'eau ou hydrophères, 253—256.
 ——— (le grand) à l'encre, 257.
 ——— (l') roux ou le furmouille, 251.
 ——— secs, 250—253.
 Étoile (l') grise, 190.
 ——— (l') polaire, 221.
 ——— de terre, 447.
 ——— à bombe, 448.

F

FÉCULE de terre, 435.
 Feuille du ciel, 400.
 Feuilles (les) faucilleurs, 190—192.
 Fule du ciel, 400.
 Fleur du tan, 450.
Fo-tin, 364.
 Forges, 383.
 ——— creux ou creux, 384.
 ——— orangé, 383.
 Fongode uni de Vaillant, 404.
 Fouet (le petit) épineux, 127.
Fungi plures, 228.
Fungus antrepomorphes, 449.
 ——— *casareus*, 323.
 ——— *medie magnitudinis totus albus*, 210—235.
 ——— *phaloides*, 357.
 Futeaux, (les), 296, 297.
 ——— à collet, 297.

Iufeaux à ruban, 296.

G

GALLINACOLL, 128.
 Gallinolle (179. Poule).
 Gâteaux de loup, 385—386.
 Gâteau de terre, 479.
 Gélatineux (le) papillé, 93.
 ——— à l'os, 96.
 Gerille, 129.
 Gingoule, 129—134.
 Giroles ou guandets, 128—131.
 ——— blanc he ou oreille de lièvre, 129—175.
 ——— entonnoir ou fuité girolle, 162.
 ——— jumelle ou jumelle, 161.
 ——— en lufeau, 130.
 ——— gamac (les), 132.
 ——— ordinaire, 128.
 ——— (la) p. l'oe, de Vaillant, 162.
 ——— prunée, 130.
 Girolette en bouquet, 162.
 Gireux (les), 192—194.
 ——— (le) g. d'oe, 194.
 ——— ravonne, *id.*
 Glac de chene, 98.
 Godets (le) cr timbr, 402.
 ——— les) mones, 223.
 Gorge de pigeon (la), 179.
 Gouttes de lait (les), 492.
 ——— de fang, *id.*
 Grains de maie, 402.
 Grille (la petite), 427.
 Gris (le) peile, 356.
 Grivele (le) vinqueux, 355.

H

HERISSONS (les), 422.
 Houppe (la) des arbores, 427.
 Hydrophore (le) (1) l'oe l'oeignis d'eau).
 ——— (l') g. de l'oe, 211.
 ——— l'oe trois couleurs, 253.
Hydras, 0.
 Hypoxanthinogier, 432.
 ——— des arbores, *id.*
 ——— des arbores ou le keuka, *id.*
 ——— à femmes les arbores, 431.

J

JAMPIERS (les), 210—211.
 ——— (le) l'oe, *id.*
 Jambes d'oe (le), 211.
 Jambes d'oe, 129.
 Jambes (la), 179.

Joujoule de chene (le), 110.
 Jumeaux (les), 134.

K

KEUKA (le), 432.

L

LABYRINTHE (le) chapeau, 76.
 ——— car de, 75.
 ——— rocher, 76.
 Lait (le) d'oe, 171.
 ——— de l'oe, 364.
 Laites (le), 172—174—184—187.
 ——— (le) chaille, 172.
 ——— en nombril, *id.*
 ——— p. l'oe l'oeignant, 173.
 ——— p. l'oe l'oe, 164.
 ——— ne l'oe l'oe, 168.
 ——— en l'oe, *id.*
 ——— vert, *id.*
 ——— zone de Vaillant, 179.
 Langue ou file de l'oe, 98.
 ——— du noyer, 111.
 ——— du pommar, *id.*
 ——— (la) de l'oe, 429.
 Lame (la) gorge de pigeon, 192.
 Leber (le) l'oe, 78.
 Lycopordons (1) 3. Vellés-de-loup).

M

Micaron de prés, 205—209.
 Main (la) de l'oe, 420.
 Mammelles (les), 243.
 ——— (le) de chair, *id.*
 ——— à l'oe, 238.
 ——— (la) rayée de l'oe, 241.
 Mammelon (les), 234—236—236—240—
 ——— 244.
 ——— (le) de l'oe, 234.
 ——— les petits arbores, 236.
 ——— (le) d'oe, 240.
 ——— (le) d'oe, 247.
 ——— les arbores de Vaillant, 244} 2
 ——— (les) plateaux, 233.
 ——— (le) d'oe, 240.
 Mammation (le) bilie, 239.
 ——— (le grand), *id.*
 ——— (le petit), *id.*
 ——— blancs, 236—237.
 ——— (le grand), 236.
 ——— de l'oe, 245—248.
 ——— les arbores, 239—240.
 ——— (le) d'oe, 240—241.
 ——— (les) plates, 237—238.

Mammola, 118.
 Manchettes grises (les), 137.
 Marbré (le) listre, 374.
 ——— couleuvre, *ibid.*
 ——— feuille morte, 373.
 ——— olvâtre, 374.
 Marron (le) noir, 201.
 Mascariille, 203.
 Masses (les), 423.
 ——— (la) à guerrier, *ibid.*
 Médiaftine (la), 433.
 Meffifure, 453.
 ——— en barbe, 452.
 ——— ——— blanche, 453.
 ——— ——— verte, *ibid.*
 Morilles, 410—415.
 ——— en arbre, 412.
 ——— bleue, *ibid.*
 ——— blonde, *ibid.*
 ——— en bonnet ou en champignon, 411.
 ——— brune, 412.
 ——— cavernicules ou Morilles de moine, 414.
 ——— en calice, 411.
 ——— en champignon (*roy.* M. en bonnet).
 ——— à chapeau, 411.
 ——— en coupe, 411.
 ——— éponge ou morille ordinaire, 412.
 ——— à lambeaux (*roy.* M. à pans).
 ——— lichen (*roy.* Morille de moine).
 ——— en mitre, 411.
 ——— de moine, 414.
 ——— noire, 412.
 ——— ordinaires, *ibid.*
 ——— oreille d'ours, 414.
 ——— à pans ou à lambeaux, 411.
 ——— phallus, 415.
 ——— fimples, 410.
 Mort de froid (le), 291.
 Moucheté (le petit), 375.
 ——— (le) verdâtre, *ibid.*
 Moule (le grand) de bouton, 202.
 Moufférons, 151—204—209—218—223.
 ——— d'armas, 205.
 ——— d'automne, 207.
 ——— blanc, *ibid.*
 ——— blavet (*roy.* Mouff. palomète).
 ——— de Bourgogne, 207.
 ——— cheville, 220.
 ——— de Dicpe, *ibid.*
 ——— d'eau ou les petits chapeaux, 218—
 219.
 ——— ——— blanc de lait ou d'argens, 219.
 ——— ——— semé, 218.
 ——— S.^t.George, 209.
 ——— godaille, 218—223.

Moufférons godaille des bois ou moufférons G.
 ——— ——— ——— des prés, 221—222.
 ——— ——— ——— en cheville ou
 ——— ——— ——— tirebourse, 220.
 ——— ——— ——— ordinaire, *ibid.*
 ——— ——— gris ou d'Italie, 205.
 ——— ——— d'Italie (*roy.* Mouff. gris).
 ——— ——— pleureux ou le sphinx, 221.
 ——— ——— lavage, 151.
 ——— ——— de fuisse, 206.
 ——— ——— (les) tete ronde, 204—209.
 ——— ——— ——— tire-bourse, 220.
 Mouffoux (les Cèpes), 369—376.
 ——— ——— éraillés, 376.
 ——— ——— fins ou fatinés, 369.
 ——— ——— (le grand), 371.
 ——— ——— des limaces, 369.
 ——— ——— marbrés, 373.
 ——— ——— mouchetés, 375.
 ——— ——— moyen, 372.
 ——— ——— obfon, *ibid.*
 ——— ——— vineux, 370.
 Moutardier (le), 187.
 Mouton (le) zoné, 169.
 Mucho-more, 6—349.

N

NEZ-de-chat (le), 291.
 Nielle (la) (*roy.* Charbon des blés).
 Noiëtte (le) noir, 226.
 Nombril (le) blanc, 135.
 Noftoc (genre), 399.
 ——— de genièvre, 422.
 ——— jaune, 400.
 ——— opaques, 401.
 ——— ordinaire, 399.
 ——— pellucides, *ibid.*
 Nyftalopique (le), 242.

O

OBSON (l'), 372.
Otospora, 41.
 Œil (l') de corneille, 196.
 Œufs (les petits), 256.
 ——— à la neige & à l'encre, 258.
 ——— (les) rayés à l'encre, 259.
 Oignon-de-loup, 382.
 Oreilles, 107—108—396—399.
 ——— d'âne (*roy.* Oreille d'ours).
 ——— des arbres ou demi-champignons feuil-
 ——— ——— letés, 107.
 ——— (l') brune ou coquillère, 398.
 ——— des buiffons ou grandes giroffes, 1328.

Platreaux (le) bleu ou la turquonie, 182.
 ——— (le) brun, *ibid.*
 ——— gris, 184.
 ——— de Sainte-Lucie, 181.
 ——— parcion (roy. le Plateau gris).
 ——— queue torce, 180.
 ——— tige unie, 182.
 ——— violet, 183.
 Plèvres (les), 164—180.
 ——— blanches, 164—174.
 ——— secs ou sans lait, 174—180.
 Polypores (les), 120—121, 360—365.
 ——— champignons (roy. Demi-champignons
 ——— pileux).
 ——— (le petit) sec, 361.
 Pomme (la) de pin, 358.
 Porchet Brun, 361.
 Potiron ou ceps en toupie, 266—377—385.
 ——— (le) blanc, 382.
 ——— gris, *ibid.*
 ——— livide, *ibid.*
 ——— roux, 377.
 Poule ou gahille, 426.
 Prévât ou poivres, 104 (roy. les Poivrés).
 ——— blanc, 175.
 ——— rose, 177.
 ——— tarme, 176.
 ——— verdoyant, 175.
 Prugnolo, 206.
 Pruneli, *ibid.*

Q

QUENOUILLES (les), 214—215.
 ——— améthiste, 215.
 ——— en d'âne, à folette, 214.
 ——— (la) montée, 214.
 ——— à ombrel (roy. Quen. améthiste).
 Quilles (les) petites, 423.

R

RAGOUF, 154.
 Rape (la petite), 359.
 Raquette (la) blanche, 117.
 Rétouailles (les), 150.
Rachine, 371.
Ragula, 178.
 Rougeâtre (le) ou le vineux truité, 357.
 Rougeoles (les), 184—187.
 ——— juteuses, *ibid.*
 ——— à lait doux, 185.
 ——— rouille, *ibid.*
 Rougocotte (la), 177.
 ——— cerise ou prévât rosé, *ibid.*
 Rougillon (le), 186.

Rouillelet (le) muron, 195.
 ——— noir, *ibid.*
 Roux (le) glaireux, 193.
 ——— plat en feuillage, 87.
 ——— en toit, *ibid.*
 ——— de Vincennes ravier, 144.

S

SABOT (le) ligneux, 92.
 ——— fibéreux, 93.
 Sang (le) des marais, 227.
Sandwilla, 118.
 Satin (le) pâle, 238.
 Savatelles (les), 122—123.
 ——— (la) clair, 123.
 ——— épine, *ibid.*
 ——— truffe, 122.
 Sauvages (les) niveleurs, 148—149.
 Semences des champignons, 8—9.
 Serpentina (les), 226—233.
 ——— en famille, 227—233.
 ——— isolitaires, 226—227.
 Soucoupes (les) peau douce ou de liège,
 154—155.
 Souris rose (la), 149.
 Soyons (les), 181—182—189.
 ——— noisette, 181.
 ——— tons, 188—189.
 ——— gris-blanc, 179.
 ——— marron, 188.

Sulli, 379.

Surmoille (le) (roy. Étignoir roux).
 Sphinx (le), 223.
Sugherello, 154.

T

TAUPIÈRE (la), 263.
Tafel, 435.
 Terebin (le), 204.
 Têtes (les) haies & blanches, 231.
 ——— blanches & noires, *ibid.*
 ——— de carpe, 231.
 ——— (les) d'épingle, 225—226.
 ——— blanche, *ibid.*
 ——— rouge, 225.
 ——— rouille, *ibid.*
 ——— fauxes, 230.
 ——— de feu, olivâtres, 229.
 ——— fourées, 230.
 ——— (la) de médecine, 304.
 ——— (les) de soufre, 228.
 Terebenthine (la), 188.
 Timbres (les petits) violets, 233.
 Tortue (la) ou le bouclier, 236.

4-6 TABLE DES NOMS FRANÇOIS ET AUTRES.

Touffe (la) argentine, 263.
 ———— blanche, 264.
 ———— grise, 263.
 ———— lavante, 222.
 Touffes (le), 203.
 Touffes (les) blanches, 160.
 ———— (la) des marts, 404.
 Touffe vernie ou truelle à ramoneur, 95.
 Touffes, 433—439.
 ———— à lail, 434.
 ———— à robes, 434—436.
 ———— blonde, 434.
 ———— du cerf, 434.
 ———— tauffe, 443.
 ———— de chaupignons, 361.
 ———— du cheu, 439.
 ———— cîte, 436.
 ———— d'hiver, 435.
 ———— marines, 437.
 ———— noires, 435.
 ———— ordinaire, *ibid.* 436.
 ———— à rein, de Brandebourg, 442.
 Truffons, 428—433.
 Turquoise (la), 182.

V

VERRE (le) à boire, 157.
 Verre (le) des bois, 151.
 ———— des ortes, 248.
 Veret, 291.
 Vesses-de-loup, 439—456.

Vesse-de-loup (la) ardoise, 445.
 ———— citrouille, 446.
 ———— dures, à une écorce, non fumeuses, 442.
 ———— étoilée, 447.
 ———— à grains, 443.
 ———— à grappe, 446.
 ———— guepiere, 454.
 ———— molles, à une écorce, &c. 441—447.
 ———— à plusieurs écorces 447—450.
 ———— montée, 447.
 ———— noire, 446.
 ———— en poire, 445.
 ———— en pomme, 445.
 ———— en robe, 448.
 ———— fanguine, 452.
 ———— fouteraines, 441—442.
 ———— tête d'homme, 444.
 ———— truffeuses, 441.
 ———— tubuleuses, 453.
 ———— vésiculeuses, 450—453.
 Vesse-de-loup à voûte & colletée, 448.
 ———— & à piliers, 449.
 Vineux (le) truité, 357.
 Violet (le) Evêque, 180.
 Violet (le petit) Evêque ou le plateau de Sainte-Lucie, 181.
 ———— pourpre, 202.
 Virriols, 26.
 Virelo, 321.
 Urne (l') couronnée, 405.

F I N de la Table.

INDEX

GENERUM, FAMILIARUM, SPECIERUM PLANTARUM FUNGOSARUM *

I GENUS.

AGARICO-SUBER.

1.^a Familia.

Agarico-subera daedalea.

I. **A**GARICO-SUPER daedaleum.

II. Ag. f. rufiforme.

III. Ag. f. truncata.

2.^a f.

Agarico-subera radiatim pectinata.

I. Ag. f. applicata.

3.^a f.

Agarico-subera lobulata.

I. Ag. f. lobulatum.

4.^a f.

Agarico-subera dentata.

I. Ag. f. dentatum.

5.^a f.

Agarico-subera papillata.

I. Ag. f. papillatum.

II. Ag. f. var. color, 1, 2, 3.

III. Ag. f. calciculatum.

II GENUS.

AGARICO-PECTEN.

1.^a f.

Agarico-pectenes.

I. AGARICO-PECTEN fibrosus.

III GENUS.

AGARICO-IGNIARIUM.

7.^a f.

Agarico-igniaria alba.

I. AGARICO-IGNIARIUM album, 1, 2, 3.

8.^a f.

Agarico-igniaria rufa prima.

I. Ag. ign. tegularium.

II. Ag. ign. foliaceum.

9.^a f.

Agarico-igniaria rufa unguata.

I. Ag. ign. lignoso-tomentosum, 1, 2.

II. Ag. ign. tubero-tomentosum, 1, 2, 3.

10.^a f.

Agarico-igniaria trullata.

I. Ag. ign. trulla.

IV GENUS.

AGARICO-GELICIDIUM.

11.^a f.

Agarico-gelicidia levigata.

I. AGARICO-GELICIDIUM villosum.

12.^a f.

Agarico-gelicidia dentata.

I. Ag. g. dentatum.

* La solution de l'ou rage est la nécessité de faire seronner et l'on a vu le discours, en o. calomné, soit dans l'expression, soit dans la position numé-

rale des familles, quelques légères différences entre cet ou & le *Falua pl. frugif.* qui étoient nécessaires.

V G E N U S.

AGARICO-CARNIS.

13.^a f.

Agarico-carnes LINGUÆ dictæ.

- I. AGARICO-CARNIS lingua bovina.

14.^a f.

Agarico-carnes MALA dictæ.

- I. Ag. c. malum.

15.^a f.

Agarico-carnes flammicantes.

- I. Ag. c. flammula.
-

VII G E N U S.

AGARICO-PULPA.

16.^a f.

Agarico-pulpa felluceæ.

- I. AGARICO-PULPA styptica.

17.^a f.

Agarico-pulpe conchata.

- I. Ag. p. ulmi & juglandis.

18.^a f.

Agarico-pulpe unguatæ.

- I. Ag. p. officinalis.
II. Ag. p. pseudo agaricon.
III. Ag. p. suave olens.
-

VII G E N U S.

AGARICO-FUNGUS.

19.^a f.

Agarico-fungi.

1. *Conchata.*

- I. AGARICO-FUNGUS pectunculiformis juglandis.
II. Ag. f. alni.
III. Ag. f. quercus

2. *Cochleariformes.*

- I. Ag. f. cochlearis.
II. Ag. f. multiformis.

3. *Lingulati.*

- I. Ag. f. mali.
II. Ag. f. juglandis.

4. *Flabelliformes.*

- I. Ag. f. oliveæ.
II. Ag. f. illeis.
III. Ag. f. carpini.
-

VIII G E N U S.

F U N G U S.

20.^a f.

Fungi dimidiati lamellati.

1. *Solitarii.*

- I. FUNGUS hemi-infundibulum.
II. F. mamma.

2. *Plures seu fasciculati.*

- III. F. carneotomentosus.
IV. F. populneus.
V. F. depluens.
VI. F. cornucopiæ.

21.^a f.

Fungi dimidiati porosi.

- I. F. ramosissimus.
II. F. squamatum incumbens.

22.^a f.

Fungi scutici f. scuta vibrata vulgò

SAVATELLES dictæ.

- I. F. tuber.
II. F. spatula.
III. F. atrospinosus.

23.^a f.

Fungi scutici f. scuta vibrata, pulla.

- I. F. subquammosus.
II. F. atrotoomentosus.
III. F. auriscalpium.

24.^a f.

Fungi scutici f. scuta vibrata maculosa.

- I. F. fordidè nivosus.

25.^a f.

Fungi capripedes CAPREOLINI dicti.

- I. F. capreolinus.
- II. F. imbricatus.
- III. F. flagelliformis.

26.^a f.

Gyrantes communes.

- I. F. cantharellus.
- II. F. pruinatus.
- III. F. lufipes.

27.^a f.

Textiles.

- I. F. textilis.

28.^a f.

Gyrantes speciosi.

- I. F. rufi.
- II. F. eryngii.

29.^a f.

Torefi genelli.

- I. F. cinnamomaeus.
- II. F. umbilicosus.

30.^a f.

Brevipedes ad.anci.

- I. F. vaccinus.
- II. F. carnis lotura
- III. F. rhutenus.
- IV. F. testudo.
- V. F. plicatus.

31.^a f.

Columbares.

- I. F. columbalis.
- II. F. argenteus.

32.^a f.

Clavipedes.

- I. F. clavicosus.

33.^a f.

Cuneatipedes.

- I. F. cuneator.

34.^a f.

Clavi trabales.

- I. F. Moduni.
- II. F. Senardi.
- III. F. clavus ruptus.
- IV. F. bufonius.
- V. F. crassipes.

35.^a f.

Taberipedes.

- I. F. raphanoïdea.
- II. F. pusillus.
- III. F. pruinofus.

36.^a f.

Bulboscentes.

- I. F. aureus.
- II. F. rufus.
- III. F. stramineus.

37.^a f.

Silvarum libratores.

- I. F. gilvus piperinus.
- II. F. quinquepartitus.
- III. I. musino-roseus.

38.^a f.

Petasi reflexi.

- I. F. fex vini.
- II. F. virideruderatus.
- III. F. fraudi apertus.

39.^a f.

Eburnei.

- I. F. eburneus.

40.^a f.

Caliciiformes sinuati.

- I. F. atrofuscus.

41.^a f.

Caliciiformes tenes.

- I. F. suberosus.

42.^a f.

Infundibuliformes molles.

- I. F. lacatus.
- II. F. foliarum.
- III. F. scyphus.
- IV. I. hortensis.
- V. I. pincti.
- VI. I. columbaris J. Bauhini.
- VII. I. c. ...
- VIII. I. ... formâ.
- IX. F. ... infundibulatus.
- X. I. ...
- XI. I. lacteus.
- XII. I. cochlearius.
- XIII. I. lacticalis.

43.^a f.

Infundibuliformes duriore.

- I. F. lethifer.

44.^a f.

Piperati lactescentes.

- I. F. albus.
- II. I. acer emarginatus.
- III. I. circumlucius.
- IV. I. vicens.
- V. I. laniginosus.
- VI. I. filicetus.
- VII. I. clay egala.
- VIII. I. clavipes.
- IX. I. chaus umbilicatus.
- X. I. cervinus.
- XI. I. pudibundus.

45.^a f.

Piperati non lactescentes.

- I. F. piperatus.
- II. I. ...
- III. I. ...
- IV. I. ...
- V. I. ...
- VI. I. saturatè leucophaeus.
- VII. I. ...
- VIII. I. ...
- IX. I. ...
- X. I. ...
- XI. I. ...

46.^a f.

Planidisci tenuiculis.

- I. F. violaceus major.
- II. I. violaceus minor.
- III. F. ...
- IV. F. ...

47.^a f.

Planidisci tenuiculis.

- I. F. ...
- II. I. ...
- III. I. ...

48.^a f.

Rubella fuscesc.

- I. F. ...
- II. I. ...
- III. I. ...

49.^a f.

Acuminati.

- I. F. ...
- II. I. ...

50.^a f.

Subul tenuipedes.

- I. F. ...
- II. I. ...

51.^a f.

Imbellis foliata.

- I. F. ...
- II. I. ...
- III. I. ...
- IV. I. ...
- V. I. ...

52.^a f.

Aluco chel. ...

- I. I. ...
- II. I. ...
- III. I. ...
- IV. I. ...
- V. I. ...

53.^a f.*Lenè pulvinati.*

- I. F. rufulus rutilans.
- II. F. rutulus nigrescens.
- III. F. carthusianus.
- IV. F. cornicis oculus.

54.^a f.*Concamerati seu fornicati arborum.*

- I. F. ex rutulo flavus.
- II. F. glandis flammula.
- III. F. quercus.
- IV. F. ulmi.

55.^a f.*Concamerati seu fornicati terrestres.*

- I. F. totus alius Vaill.
- II. F. è fescò rutilans.
- III. F. è rufò nitens.
- IV. F. hyacinthinus.
- V. F. glomuli typus.
- VI. F. personatus.
- VII. F. infidiator.
- VIII. F. nanus.

56.^a f.*Pileo rotundiore.*

- I. F. massaliensis.
- II. F. italicus.
- III. F. Helveticus.
- IV. F. Euggundia.
- V. F. opsopæa.
- VI. F. palumbus.
- VII. F. Georgii.

57.^a f.*Longipedes.*

- I. F. alhipes.
- II. F. glycyrrhizatus.

58.^a f.*Cuticulares umbelliformes.*

- I. F. aqueus.
- II. F. viscosus.
- III. F. striatus.
- IV. F. crispus.
- V. F. olivaceus.
- VI. F. androsaccus.

59.^a f.*Cuticulares coliformes.*

- I. F. colus elata.
- II. F. fossula concamerata.
- III. F. amethylinus, 1, 2.

60.^a f.*Torticules tomentosi s. pilei pecticati.*

- I. F. subtus rufus.
- II. F. subtus albus.
- III. F. interclusus.

61.^a f.*Pileoli hydrophori.*

- I. F. seminatus.
- II. F. nivofus.

62.^a f.*Petastæ pratenses.*

- I. F. gule gaudium.
- II. F. terebella.

63.^a f.*Petastæ sylvaram.*

- I. F. equestris.
- II. F. pseudo-gule gaudium.
- III. F. sphinx.
- IV. F. caliculus.
- V. F. alliaris minor.

64.^a f.*Clavuli aurei.*

- I. F. papillato-aureus.
- II. F. aureo-roseus.

65.^a f.*Aciculosi.*

- I. F. acicula rubra.
- II. F. acicula rufa.
- III. F. acicula alba.

66.^a f.*Serpentini solitarii.*

- I. F. rufulo-niger.
- II. F. paludum sanguis.

67.^a f.

Serpentini plures f. fasciculosi.

- I. f. viridè-sulphuratus.
- II. f. atro-virens & rutilus.
- III. f. sulphurato-rutilus.
- IV. f. spadiceus.
- V. f. spadiceus & albus.
- VI. f. albus & niger.
- VII. f. globulus aureus.
- VIII. f. candidus.
- IX. f. tintinnabulum.

68.^a f.

Umbones umbelli-formes, f. umbellæ umbonatae.

- I. f. alliarius umbo.
- II. f. umbonato-planus.

69.^a f.

Umbonati candidi.

- I. f. umbo speciosus.
- II. f. alatus.

70.^a f.

Umbonati pallidi.

- I. f. simus equinus.
- II. f. bombycinus.
- III. f. lactè liliacinus.
- IV. f. albus & rufus.

71.^a f.

Umbonati fusci f. obscuri.

- I. f. atro-fuliginosus, 1, 2.
- II. f. ardosiacus.

72.^a f.

Umbonato-turbinati grisei.

- I. f. murina pellis.
- II. f. mamma striata.
- III. f. met-alatus.
- IV. f. nyctalopicus.

73.^a f.

Umbonato-mammosus.

- I. f. mammalis.

74.^a f.

Umbonati carnei.

- I. f. carneus major.

- II. f. carneus minor.

75.^a f.

Umbonato-turbinati aurci seu rutilantes.

- I. f. fastigiatus, 1, 2, 3, 4.
- II. f. urticarius.

76.^a f.

Cuculli perticati.

- I. f. pileus romanus.
- II. f. ex argenteo rufus.
- III. f. mammosus.

77.^a f.

Extinctorii fusci.

- I. f. alliatus.
- II. f. niveus.
- III. f. fuscus.
- IV. f. supra muscos.
- V. f. cyprinum caput.
- VI. f. saponem olens.

78.^a f.

Extinctorii hydrophori.

- I. f. tricolor.
- II. f. cichorii.
- III. f. graminum.
- IV. f. Mithridaticus.
- V. f. campanulatus.
- VI. f. campanulato-striatus.
- VII. f. digitalis.
- VIII. f. ovatus.

79.^a f.

Atramentarii pulverulenti f. farinosi.

- I. f. simarius.
- II. f. campaniformis.
- III. f. extinctorii formâ.
- IV. f. albatius.
- V. f. atramentarius.

80.^a f.

Atramentarii liquefcentes f. bullæ ad atramentum.

- I. f. tiphoides, 1, 2.
- II. f. typarius, 1, 2.

81.^a f.

Atramentarii fici s. edulis.

- I. F. campestris.
- II. F. subniger.
- III. F. ex rubro nigricans.
- IV. F. globosus.
- V. F. totus albus edulis Vaillant.
- VI. F. pseudo-campestris.

82.^a f.

Columellæ terrestres.

- I. F. flaminus major.
- II. F. paludum.
- III. F. flaminus minor.
- IV. F. tigrinus.

83.^a f.

Columellæ arborum.

- I. F. fagi.
- II. F. quercûs columella.
- III. F. salicis.

84.^a f.

Fusi annulati, vel fasciati.

- I. F. fasciatus.
- II. F. cinctus.

85.^a f.

Torquati seu annulati solitarii.

- I. F. torquatus albus.
- II. F. torquatus subflavus.
- III. F. torquatus fulvus.
- IV. F. amygdala amara.
- V. F. massaliaris cinctus.

86.^a f.

Torquati fasciculati.

- I. F. mori.
- II. F. populi.
- III. F. quercûs sericeus.
- IV. F. alni.
- V. F. caput Medusæ.

87.^a f.

Bulbosi.

- I. F. umbella.

- II. F. scissus.
- III. F. supra striatus.
- IV. F. cereolus.
- V. F. saccharatus.
- VI. F. holosericeus.
- VII. F. vincti.
- VIII. F. murinus.
- IX. F. crucifer.
- X. F. colubrinus.
- XI. F. castaneus.
- XII. F. cocolla.
- XIII. F. cæsaricus.
- XIV. F. cicutarius, 1, 2, 3.
- XV. F. muscarius.
- XVI. F. albo & luteo mixtus.
- XVII. F. latè guttatus.
- XVIII. F. viscidus.
- XIX. F. margaritifera.
- XX. F. cyclaminoïdes.
- XXI. F. strobilus.
- XXII. F. adamantinus.
- XXIII. F. radula.
- XXIV. F. tricuspudatus.

88.^a f.

Cæpetini polyperi.

- I. F. polyporus perennis.
- II. F. porcinus.
- III. F. tuberafter.

89.^a f.

Cæpetini tubulosi innoxii seu genuini.

- I. F. cæpetinus rufus.
- II. F. cæpetinus pullus.

90.^a f.

Cæpetini spumantes.

1. *Lenes s. sericæâ superficiei.*

- I. F. julii mensis.
- II. F. subitè virens.
- III. F. aphrodites magnus.
- IV. F. aphrodites medius.
- V. F. opsonium.

2. *Vermiculati.*

- VI. F. obsoletè gilvus.

- VII. I. fuliginosus.
 VIII. I. atrovirens.
 IX. I. venicula-to-variegatus.

3. *Guttati.*

- X. I. guttato viridis.
 4. *Laciniati.*

- XI. I. guttates minor.
 XII. I. longipes.
 XIII. I. portacinus.

91.^a f.

Capituli tuberosi vel gland. CUCURBITINI.

- I. I. cucurbitinus rufus.
 II. I. lupi capiti.
 III. I. cucurbitina albes.
 IV. I. ludia.

92.^a f.

Capituli fistulosi vel gland. FONGES.

- I. I. aurantius.
 II. I. vacuus.

93.^a f.

Capituli aequaliales PERCULALUPI vel PENNI diti.

1. *Magni vel medii.*

- I. I. patens.
 II. I. capiti lupi.
 III. I. hinc major.
 IV. I. rubricatus.

2. *Minores.*

- V. I. hinc minor.
 VI. I. achatinus.
 VII. I. verrucosus.
 VIII. I. hinc alter.
 IX. I. capiti.

94.^a f.

Capitula claspides.

- I. I. sulphureo.
 II. I. brachiatum.
 III. I. musciferum.

95.^a f.

Fungi i fargis.

- I. I. fungus fungorum.

IX GENUS.

CONCHITES.

96.^a f.

Conchite auriculata vel coriacea.

- I. CONCHITES auricula jude.
 II. C. concha marina.
 III. C. lichenoides.

97.^a f.

Conchite fragiles.

- I. C. auricula minor.
 II. C. conchata.
 III. C. auricula major.
 IV. C. auricula urbi.

X GENUS.

TRIMELLA.

98.^a f.

Trimelle pellucida vel gland. NOSTOC.

- I. TRIMELLA nostoc.
 II. I. metenteroides.

99.^a f.

Trimelle auriculata, non pellucida.

- I. T. auricula felis.

XI GENUS.

PORONIA.

100.^a f.

Poronia.

- I. PORONIA auriculata.
 II. poroparchata.

XII GENUS.

PEZICULA.

101.^a f.

Pezicula urbi.

- I. PEZICULA fungoides.

- II. Pezic. cornucopioides.
- III. Pezic. cochliata.
- IV. Pezic. urnae facie.

102.^a f.
Pezizula lentifera.

- I. Pezic. cyathoides.

XIII G E N U S.

PEZICA.

103.^a f.
Pezica sessilis.

- I. PEZICA fusca.
- II. pez. acetabuliformis.
- III. pez. scutica.
- IV. pez. florida.

104.^a f.
Pezica columnata.

- I. Pez. glandis cupula.
- II. Pez. inflata.
- III. Pez. monacella.

XIV G E N U S,

MORCHELLA.

105.^a f.
Morchella cavata.

- I. MORCHELLA caliculata.
- II. M. pannifera.
- III. M. cucullata.
- IV. M. phalloides.
- V. M. mitrata.
- VI. M. frondosa.
- VII. M. spongia, 1, 2, 3, 4, 5, 6.

106.^a f.
Morchella cavato-cavernosa.

- I. M. monachi.
- II. M. auriculata.

XV G E N U S.

PHALLUS.

107.^a f.
Phalli.

- 1. umbilicati.

- I. PHALLUS fossulatus.
- II. Ph. lavigatus seu Hollandicus.

- 2. non umbilicati.

- III. ph. Gallicus.
- IV. ph. fungiformis.
- V. ph. exilis.

XVI G E N U S.

DIGITELLUS.

108.^a f.
Digitelli.

- I. DIGITELLUS humanus.
- II. D. variegatus.

XVII G E N U S.

NOSTOCLAVUS.

109.^a f.
Nostoclavi.

- I. NOSTOCLAVUS juniperinus.

XVIII G E N U S.

CLAVARIA.

110.^a f.
Clavaria pistillares.

- I. CLAVARIA cespitosa
- II. cl. pistillum.
- III. cl. militaris.

111.^a f.

Clavaria erinacea.

- I. cl. erinacea.

112.^a f.

Clethra *capitata* var. *BARBATA*
CLYPERIDIS.

1. *terrestres*.

- I. *Clethra* *capitata*, 1, 2, 3, 4.
- II. *Clethra* *capitata*.
- III. *Clethra* *capitata*.

2. *parviflori*.

- IV. *Clethra* *capitata*.
- V. *Clethra* *capitata*.
- VI. *Clethra* *capitata*.

XIX GENUS.

TUBERO-SURCULUS.

113.^a f.

Tuber *ofaculi*.

1. *Terrestres*.

- I. *TUBERO-SURCULUS* *glandiformis*.
- II. *Tub.* *f. ophioglossoides*.

2. *Parviflori*.

- III. *Tub.* *f. faculus*.
- IV. *Tub.* *f. imbecillorum*.
- V. *Tub.* *f. densus*.
- VI. *Tub.* *f. palmaris*.
- VII. *Tub.* *f. albariorum*.
- VIII. *Tub.* *f. grandinatus*.
- IX. *Tub.* *f. divinis*.
- X. *Tub.* *f. maculatus*.

XX GENUS.

TUBER.

114.^a f.

Tubera *extis albicantia*.

- I. *TUBER* *Bioforidis*.
- II. *T.* *terre lex*.

115.^a f.

Tubera *extis nigra*.

- I. *Tub.* *terre lex*.
- II. *Tub.* *terre lex*.

XXI GENUS.

LYCOPERDON.

116.^a f.

Lycoperda *subterranea*.

- I. *LYCOPERDON* *corvinum*.
- II. *Lyc.* *terruformis* *forma*.

117.^a f.

Lycoperda *terrestria*, *unicorticata*, *dura*.

- I. *Lyc.* *verrucosum*.
- II. *Lyc.* *granatum*.

118.^a f.

Lyc. terr. unicorticata, *mollis*, *satiscentia*.

- I. *Lyc.* *cranium*.
- II. *Lyc.* *pyriforme*.
- III. *Lyc.* *argosacum*.
- IV. *Lyc.* *truncatum*.
- V. *Lyc.* *sphaericum*.
- VI. *Lyc.* *ollulare*.
- VII. *Lyc.* *botryoideis*.
- VIII. *Lyc.* *Parisiense*, 1, 2.

119.^a f.

Lycop. terr. multicorticata.

- I. *Lyc.* *bellatum*.
- II. *Lyc.* *capobolus*.
- III. *Lyc.* *fulva*.
- IV. *Lyc.* *coronatum*.
- V. *Lyc.* *fenestratum*.

120.^a f.

Lycop. vesiculata.

- I. *Lyc.* *flor. coriariorum*.
- II. *Lyc.* *neurosis granatum*.
- III. *Lyc.* *curies*.
- IV. *Lyc.* *sanguineum*.
- V. *Lyc.* *gut. ulatam*, 1, 2.

121.^a f.

Lycoperda barbato-mucida.

- I. *Lyc.* *mucor albus*.
- II. *Lyc.* *mucor viridis*.

122.^a f.

Lycoperda tubularia.

I. Lyc. vesperium.

123.^a f.

Lycoperda clathrata.

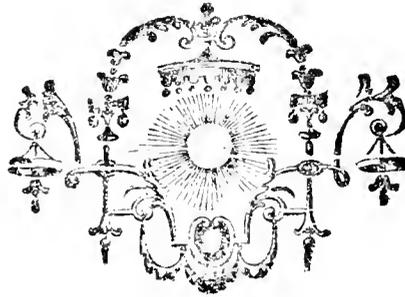
I. Lyc. clathratum album.

II. Lyc. clathratum igneum.

124.^a f.

Lycoperda reticulata.

I. Lyc. reticulatum rubrum.





QK603 .P28 v.2
Paulet, Jean Jacque/Traite des champigno

gen



3 5185 00126 4827

