441. **Physcia parietina** Ach. (*Lichen des murailles*). Thalle membraneux, gris verdâtre ou jaune doré, d'une odeur rappelant celle du quinquina; apothécies petites et de couleur plus foncée que le thalle. C'est encore parfois un remède populaire fébrifuge; on l'emploie de nos jours dans les contrées montagneuses, où il croît en abondance, pour l'extraction d'une matière colorante jaune usitée en teinture.

442. **Parmelia caperata** DC. (*Lichen des Chèvres*). Thalle membraneux à larges lobes aplatis de couleur gris verdâtre, avec des apothécies en forme d'urne et de couleur pourpre foncé. Très abondant dans certaines forêts, sur le sol et aussi sur les vieux arbres et les rochers.

443. **Buellia punctata** Flk. Thalle très mince, gris blanchâtre avec de nombreuses apothécies noirâtres. Très répandu en Europe, sur l'écorce des arbres forestiers.

444. **Graphis scripta** Ach. Thalle très mince, membraneux, gris blanchâtre, avec des apothécies en forme de traits noirs, donnant dans leur ensemble l'impression de caractères hiéroglyphiques. Assez abondant sur les écorces des arbres vivants.

III. Classe: **CHAMPIGNONS.**

Thallophytes sans chlorophylle et par conséquent vivant en parasites, aux dépens de substratums divers, vivants (Ch. parasites) ou morts (Ch. saprophytes). Ils sont constitués par des enchevêtrements de tubes ou hyphes dont l'assemblage forme le mycélium du champignon appelé encore: Stroma, Blanc de champignon. Sur ce mycélium, se différencie ensuite ce que l'on appelle vulgairement le »Champignon« et qui n'est autre chose que l'organe de forme extraordinairement variée destiné à devenir le réceptacle sur lequel prendra naissance l'appareil reproducteur.

Parmi les Champignons, les plus inférieurs sont les **Myxomycètes,** masses informes, gélatineuses, composées de cellules sans membrane, douées de mouvement propre et prenant directement leur nourriture par imbibition; tel est le **Fuligo septica** *(Champignon de la Tanée, Fleur de Tan)*. Les **Oomycètes** qui viennent ensuite sont plus élevés en organisation; ce sont: diverses *Moisissures,* le *Mildiou,* le champignon de la maladie de la Pomme de terre, de la *Rouille blanche* des Crucifères, &. La famille suivante, celle des **Urédinés,** renferme des parasites qui font souvent leur évolution complète sur deux hôtes différents; c'est ainsi que la ‚*Rouille du Blé*' passe une partie de son existence sur l'*Épine Vinette* avant d'infester le Blé. Mais le groupe de végétaux auquel le vulgaire donne généralement le nom de ‚Champignons' est presque tout entier renfermé dans la famille des **Basidiomycètes.** Quelques **Ascomycètes** sont aussi bien connus: les uns sont comestibles et les autres constituent la majeure partie des *Moisissures* et des *Levures.*

I. Famille: BASIDIOMYCÈTES.

Ce sont les espèces les plus apparentes, dans lesquelles on distingue dans la partie élevée au dessus du sol: le pied et le chapeau. Sous ce dernier, il existe soit des lames **(Agaricinés)** ou des pores **(Polyporés)** ou bien encore des pointes **(Hydnés),** &. qui portent dans tous les cas les organes de reproduction ou spores. Ces spores sont formées aux dépens d'une couche différenciée de ces lames ou tubes, qu'on appelle »hyménium« et sur laquelle il apparaît de petits organes externes (basides) munis de très petits pédicules (stérigmates) qui portent à leur extrémité chacun une spore libre.

Le champignon émergeant du sol a la forme d'un tubercule ovoïde qui ne tarde pas à s'allonger; le chapeau se sépare du pied qui conserve souvent, à l'endroit de cette séparation, une couronne membraneuse désignée sous le nom d'anneau. Parfois aussi le champignon tout entier est enveloppé par une tunique qui se rompt plus tard et laisse sur le chapeau des débris et forme autour du pied une sorte de gaine ou ‚volve', caractéristique de certains genres.

Beaucoup de Champignons sont comestibles; un plus grand nombre encore est dénué de toute qualité culinaire. Quelques-uns seulement sont vénéneux et de ce nombre sont diverses Amanites dont l'ingestion est toujours mortelle, sans aucun secours possible. Il importe donc de bien connaître les champignons pour en faire sa nourriture; il serait peut être préférable d'apprendre à distinguer tout d'abord les quelques espèces toxiques dont, nous le répétons, le nombre est heureusement très restreint. Les espèces les plus terribles et des plus répandues sont: l'**Amanita phalloides** *(Oronge verte)*, l'**A. pantherina** *(Fausse golmelle)*, l'**A. citrina** (*Oronge citrine*) et aussi au printemps, l'**A. verna** (*Oronge printanière*). Beaucoup d'autres champignons peuvent donner lieu à des accidents plus ou moins graves, mais généralement sans issue fatale; on peut dire que plus des ³/₄ des empoisonnements mortels occasionnés par ces végétaux sont dus aux espèces ci-dessus et en particulier aux 2 premières. Il n'existe malheureusement aucun moyen de reconnaître ni avant, ni après la cuisson, la qualité des champignons et *tous les procédés usités en pareil cas dans la cuisine populaire sont totalement dépourvus d'efficacité.*

Malheureusement aussi, les caractères différentiels des espèces de champignons sont d'un discernement difficile et nécessitent pour cela une longue habitude et une certaine instruction spéciale; de là vient la difficulté réelle d'acquérir la connaissance parfaite de ces Cryptogames qui cependant constituent un excellent aliment. Il est encore nécessaire de recommander de toujours manger les champignons récemment cueillis, car la putréfaction est rapide et ils deviennent alors indigestes ou même dangereux.

A. Hyménomycètes.

Champignons Basidiomycètes dont l'hyménium est extérieur.

I. Agaricinés.

Champignons dont la partie inférieure du chapeau est garnie de lames rayonnantes.

445 (a—b). **Psalliota campestris** Fr. (*Champignon de couche, Potiron, Boule de neige,* &). Chapeau arrondi blanchâtre, parfois blond ou roux pâle, de 5 à 15 cm., soyeux ou

445. a. b. Psalliota campestris Fr. 446. Amanita muscaria Pers. 447. Lactarius deliciosus Fr. 448. Armillaria mellea Vahl. 449. Cantharellus cibarius Fr. 450. Hydnum repandum L. 451. Clavaria flava Pers. 452. Clavaria Botrytis Pers.

écailleux. Pied plein, blanc, avec un anneau visible surtout quand il est jeune; lames blanches puis rosées; chair blanche, à odeur agréable. Abandonné sur du papier blanc, il y laisse tomber une poussière brune (spores). Spontané dans les prés, en été et en automne, il est l'objet d'une culture intensive surtout dans les anciennes carrières des environs de Paris. Une espèce voisine, comestible aussi, croît dans les bruyères, elle se reconnaît par son pied creux et son odeur de farine fraîche.

446. **Amanita muscaria** Pers. (*Fausse Oronge, Tue-mouches*). Champignon à chapeau charnu, globuleux, puis convexe et presque plan, d'un beau rouge vif, parsemé de verrues blanches (restes de la volve) qui disparaissent parfois par les temps pluvieux. Lames *blanches*, inégales; anneau large et rabattu sur le pied qui est blanchâtre et cylindrique. Ce champignon est considéré comme vénéneux, il est très abondant en été et en automne, dans les bois de la région parisienne, tandis que l'*Oronge vraie* y est très rare; la distribution est inverse dans le Midi; cette dernière, facile à reconnaître par ses *lames* et son *pied jaunes*, se vend en effet sur tous les marchés, où elle est très appréciée.

447. **Lactarius deliciosus** Fr. (*Lactaire délicieux, Vache rouge*). Chapeau convexe, plan, puis creusé plus ou moins en entonnoir à bords minces, de couleur jaune orangé, taché de verdâtre et souvent marqué de zones concentriques plus foncées. Chair humide, molle, jaunâtre, verdissant à l'air, laissant s'écouler un lait rouge orangé, abondant, doux ou à peine âcre et d'odeur agréable. Lames descendant longuement sur le pied, d'ordinaire un peu plus pâles que le chapeau; spores blanches; pied ferme droit, orangé, creux. Croît dans les bois de Conifères, en été et en automne; c'est une bonne espèce comestible, malgré son lait devenant couleur vert-de-gris. Tous les *Lactaires* doivent leur nom à cet écoulement de lait qui se produit à la moindre blessure; beaucoup d'entre elles sont comestibles, quelques-unes sont réputées dangereuses.

448. **Armillaria mellea** Vahl. (*Armillaire couleur de miel, Tête de méduse*). Chapeau fauve, large, couvert de petites écailles brunes, à pied strié au sommet au dessus de l'anneau qui est très développé et de couleur plus pâle. Lames blanc sale, adhérentes au pied; spores blanches; saveur âcre, styptique. Très commun sur les vieilles souches en automne; cette espèce peut être mangée sans danger, mais elle est dure et indigeste.

449. **Cantharellus cibarius** Fr. (*Girole, Jaunet, Roussette, Chanterelle*). Chapeau d'abord arrondi, puis prenant la forme d'un entonnoir à bord diversement contourné, de couleur jaune d'or ou chamois, avec une chair blanche, ferme et d'odeur agréable. Lames épaisses peu saillantes, descendant longuement sur le pied qui est court, épais, et de la couleur du chapeau. Commun dans les bois pendant l'été et l'automne, la *Chanterelle* est consommée en abondance, quoique bien inférieure en qualité à d'autres champignons, mais elle est très facile à reconnaître et ne peut jamais donner lieu à des méprises dangereuses; cependant une espèce voisine, le **C. aurantiacus**, à pied roux et lames orangées, qui croît dans les bois de sapins, est considérée comme suspecte.

II. Hydnés.

Champignons dont la partie inférieure du chapeau est couverte d'aiguillons très développés.

450. **Hydnum repandum** L. (*Langue de chat, Barbe de vache, Mouton*). Chapeau arrondi à bords ondulés, de couleur crème parfois roussâtre ou saumon; aiguillons fragiles descendant sur le pied d'abord blanc puis crème; chair blanche un peu amère, mais douce après la cuisson. Pied épais, difforme, blanc ocracé, souvent excentrique. Assez commun en automne dans les bois ombragés, il est très bon à manger en enlevant les aiguillons.