

**Petite flore des champignons, comestibles et vénéneux : pour la détermination rapides des principales espèces de France / par J. Costantin et L. Dufour.**

**Contributors**

Costantin, J. 1857-1936.

Dufour, L. 1832-1892.

**Publication/Creation**

Paris : Librairie Classique et Administrative, 1895.

**Persistent URL**

<https://wellcomecollection.org/works/zqjw25py>

**License and attribution**

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection  
183 Euston Road  
London NW1 2BE UK  
T +44 (0)20 7611 8722  
E [library@wellcomecollection.org](mailto:library@wellcomecollection.org)  
<https://wellcomecollection.org>



PETITE FLORE

DES

# CHAMPIGNONS

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

POUR LA DÉTERMINATION FACILE DE TOUTES LES ESPÈCES COMMUNES.

351 figures dans le texte

PAR

J. COSTANTIN

MAÎTRE DE CONFÉRENCES À L'ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE

ET

L. DUFOUR

DIRECTEUR ADJOINT DE LABORATOIRE DE BIOLOGIE VÉGÉTALE DE FONTAINEBLEAU  
(FACULTÉ DES SCIENCES)

---

PARIS

LIBRAIRIE CLASSIQUE ET ADMINISTRATIVE

PAUL DUPONT, ÉDITEUR

4, rue du Bouloi

Tous droits réservés.

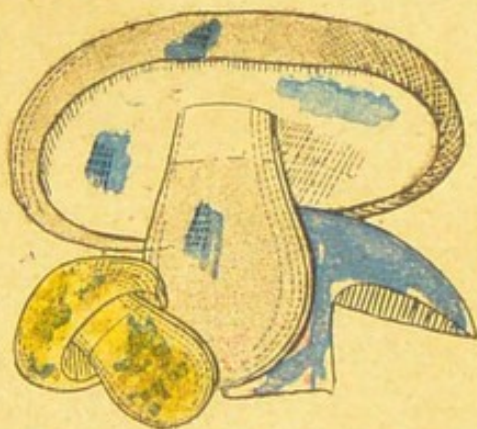




ATLAS DES CHAMPIGNONS COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

De M. Costantin.

POLYPORÉES



1. *B. cyanescens*.



2. *B. piperatus*.



3. *B. subtomentosus*.



4. *B. chrysenteron*.

Ceci est une planche spécimen.



22102055725

n vulgaire);  
*B. piperatus*;  
é, *B. subto*-  
et à chair



Med  
K4695

ATIVE ET CLASSIQUE PAUL DUPONT  
E DU BOULOI, PARIS

# ATLAS DES CHAMPIGNONS

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

Par M. J. COSTANTIN

Maître de conférences à l'École Normale supérieure

*Ouvrage contenant la description détaillée de toutes  
les espèces comestibles et vénéneuses de France*

Avec 228 figures en couleurs

80 planches.

Ouvrage broché. . . . . 3 fr. 50

Avec reliure anglaise . . . . . 4 —

L'Atlas des Champignons est le complément indispensable de la *Petite Flore des Champignons*, cela pour deux raisons principales : d'abord toutes les espèces que la couleur permet de reconnaître sont représentées coloriées et à une assez grande échelle ; ensuite ces dessins sont accompagnés de longues descriptions donnant tous les caractères et les particularités qui rendent facile la distinction des champignons comestibles et vénéneux.

Grâce à cet ouvrage, tous les amateurs d'espèces comestibles pourront les reconnaître avec certitude et les manger sans crainte d'empoisonnement. Le lecteur est, en effet, averti pour chacune d'entre elles, des confusions qu'il pourra faire avec les champignons vénéneux et comment il évitera les méprises.

Une liste très complète de tous les noms vulgaires usités dans toutes les parties de la France fournira aux chercheurs un contrôle utile dans toutes leurs études.

Les amateurs de champignons trouveront difficilement un ouvrage contenant autant d'espèces en couleurs présentant un tirage aussi soigné, pour un prix si peu élevé.

Voir sur la page en face de celle-ci un spécimen de l'Atlas.





Digitized by the Internet Archive  
in 2016

<https://archive.org/details/b2808374x>



*A Monsieur Van Leeuwen  
Ses amis affectueux  
J.B.*

PETITE FLORE  
DES  
CHAMPIGNONS  
COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

## DÈS MÊMES AUTEURS

Chez **PAUL DUPONT**, Éditeur.

4, RUE DU BOULOI, PARIS.

---

**COSTANTIN ET DUFOUR.** — **Nouvelle Flore des Champignons** pour la détermination de toutes les espèces de France, *avec 3904 figures*, 2<sup>e</sup> édition.

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Broché.....                | 5 fr. 50 |
| Avec reliure anglaise..... | 6 fr. »  |

Cet ouvrage est le complément de la Petite Flore des Champignons comestibles et vénéneux. Il est nécessaire aux personnes qui veulent faire une étude complète des Champignons.

L'expérience a suggéré pour cette seconde édition beaucoup de modifications qui rendent plus aisé l'usage des tableaux synoptiques; en particulier, la clé des genres a été complètement remaniée et de nombreuses figures nouvelles y ont été intercalées.

**COSTANTIN.** — **Atlas en couleurs des Champignons comestibles et vénéneux**, représentant 228 espèces en couleurs, avec 124 figures en noir dans le texte, et contenant la description détaillée de 300 espèces.

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Broché.....                | 3 fr. 50 |
| Avec reliure anglaise..... | 4 fr. »  |

Cet Atlas rendra les plus grands services à toutes les personnes qui voudront confirmer les déterminations faites avec la Petite Flore. Le lecteur y trouvera des descriptions très détaillées et des figures coloriées, dessinées à une assez grande échelle, qui lui donneront une idée beaucoup plus complète des Champignons qu'il aura récoltés.



77377

PETITE FLORE  
DES  
**CHAMPIGNONS**

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX  
POUR LA DÉTERMINATION RAPIDE  
DES PRINCIPALES ESPÈCES DE FRANCE

Avec 351 figures intercalées dans le texte

PAR MM.

**J. COSTANTIN**

MAÎTRE DE CONFÉRENCES A L'ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE

ET

**L. DUFOUR**

DIRECTEUR-ADJOINT DU LABORATOIRE DE BIOLOGIE VÉGÉTALE  
DE FONTAINEBLEAU  
(FACULTÉ DES SCIENCES DE PARIS)

---

**PARIS**  
LIBRAIRIE CLASSIQUE ET ADMINISTRATIVE  
**PAUL DUPONT, Éditeur**

4, RUE DU BOULOI

1895

—  
Tous droits réservés.

5497

6442492

Prix de l'ouvrage cartonné..... 2 fr. »

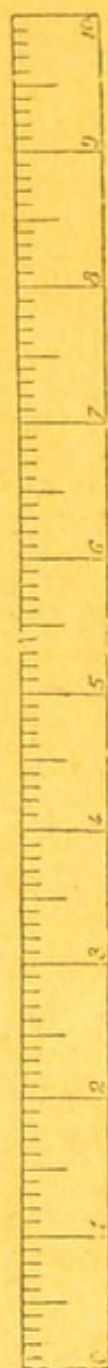
| WELLCOME INSTITUTE<br>LIBRARY |          |
|-------------------------------|----------|
| Coll.                         | welMOmec |
| Call<br>No.                   |          |
|                               | QK       |
|                               |          |
|                               |          |
|                               |          |



# TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES

---

|                                                                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Préface</b> .....                                                                                                            | II   |
| <b>Premières notions sur les Champignons</b> .....                                                                              | V    |
| Qualités alimentaires des Champignons.....                                                                                      | V    |
| Culture des Champignons.....                                                                                                    | VI   |
| Espèces comestibles et espèces vénéneuses.....                                                                                  | VII  |
| Liste des meilleures espèces.....                                                                                               | VIII |
| Liste des espèces les plus vénéneuses.....                                                                                      | IX   |
| Empoisonnements, mode de traitement.....                                                                                        | IX   |
| Structure et classification des Champignons.....                                                                                | X    |
| Mode de vie des Champignons.....                                                                                                | XIV  |
| Répartition géographique des Champignons.....                                                                                   | XV   |
| Récolte.....                                                                                                                    | XVII |
| <b>Usage des tableaux illustrés</b> .....                                                                                       | XIX  |
| <b>Clé des familles</b> .....                                                                                                   | 1    |
| <b>Clé des genres</b> .....                                                                                                     | 3    |
| Agaricinées.....                                                                                                                | 3    |
| Polyporées.....                                                                                                                 | 14   |
| Hydnées.....                                                                                                                    | 15   |
| Clavariées.....                                                                                                                 | 15   |
| Théléphorées.....                                                                                                               | 15   |
| Clathrées.....                                                                                                                  | 16   |
| Lycoperdées.....                                                                                                                | 16   |
| Trémellinées.....                                                                                                               | 17   |
| Ascomycètes.....                                                                                                                | 18   |
| <b>Tableaux illustrés servant à la détermination des espèces</b> .....                                                          | 19   |
| Agaricinées à spores blanches.....                                                                                              | 20   |
| Agaricinées à spores roses.....                                                                                                 | 37   |
| Agaricinées à spores ocracées.....                                                                                              | 39   |
| Agaricinées à spores brun pourpre ou noires.....                                                                                | 44   |
| Polyporées.....                                                                                                                 | 47   |
| Hydnées.....                                                                                                                    | 54   |
| Clavariées.....                                                                                                                 | 56   |
| Théléphorées.....                                                                                                               | 57   |
| Clathrées.....                                                                                                                  | 58   |
| Lycoperdées.....                                                                                                                | 59   |
| Trémellinées.....                                                                                                               | 60   |
| Ascomycètes.....                                                                                                                | 60   |
| <b>Vocabulaire</b> .....                                                                                                        | 64   |
| <b>Table alphabétique des noms latins de genres et d'espèces</b> .....                                                          | 70   |
| <b>Table alphabétique des noms français des familles, des genres et des espèces et des noms vulgaires des Champignons</b> ..... | 73   |



*Décimètre*



## PRÉFACE

---

Nous avons publié, en 1891, une *Flore complète* des Champignons s'adressant aux personnes qui veulent faire une étude approfondie de cet intéressant groupe de plantes.

Cet ouvrage, qui comprend plus de 1800 espèces, est trop étendu pour un grand nombre d'amateurs qui veulent se borner à connaître seulement les espèces comestibles et les espèces vénéneuses. Beaucoup d'entre eux désirent, en effet, un livre simple et court, ne contenant ni les espèces trop petites et difficiles à trouver, ni les espèces sans intérêt alimentaire, ni les espèces rares que récoltent seuls les savants de profession.

D'autre part combien de naturalistes, qui ne se préoccupent pas uniquement des espèces comestibles, réclament une Flore abrégée leur permettant de se familiariser rapidement avec les Champignons les plus communs de leur pays.

L'ouvrage que nous publions aujourd'hui, donnera, nous le pensons, satisfaction à ces deux catégories de chercheurs : il ne contient, en effet, que 275 espèces, la plupart comestibles ou vénéneuses, les autres très communes.

Nous nous sommes efforcés de rendre cette *Petite Flore* aussi pratique que possible en supprimant les termes trop techniques, et en intercalant dans le texte les figures de presque toutes les espèces décrites.

Quand on se sera familiarisé avec les espèces communes, si l'on désire pousser plus avant ces études, on pourra employer un ouvrage plus complet; on le consultera dès lors avec d'autant



plus de facilité qu'on l'abordera en ayant déjà des connaissances précises et assez étendues.

Si la science des Champignons a eu jusqu'ici moins d'adeptes que les autres branches des sciences de la nature, c'est que ceux qui voulaient commencer son étude ne trouvaient à leur disposition que des ouvrages trop scientifiques ou d'un prix trop élevé pour être à la portée de tous.

Si notre petit livre contribue à rendre plus facile l'étude des Champignons, et à augmenter la phalange des travailleurs qui s'occupent de ces végétaux, nous serons amplement récompensés de nos efforts.

Qu'il nous soit permis, en terminant, de remercier M. Crété, qui, comme pour la *Nouvelle Flore des Champignons*, a mis tous ses soins à assurer l'excellente exécution du présent ouvrage.



# PREMIÈRES NOTIONS

## SUR

# LES CHAMPIGNONS

---

**Qualités alimentaires des Champignons.** — Dans tous les pays les champignons ont été appréciés pour leurs qualités alimentaires. A Rome, au temps des Césars, l'Oronge faisait les délices des gourmets et son goût exquis a été chanté par les poètes. A une époque plus rapprochée de la nôtre, le pape Clément VII a interdit la récolte des champignons de printemps dans tous les États pontificaux, parce qu'il voulait conserver les précieuses espèces qui poussent à cette époque de l'année, les Morilles et les Mousserons, dont il était extrêmement friand.

Tous les voyageurs ou les missionnaires qui ont parcouru ou habité l'Extrême-Orient racontent qu'en Chine et au Japon les champignons sont fort appréciés et font même l'objet d'un commerce important.

Partout en Europe, surtout en France, en Italie et en Allemagne, les paysans apportent sur les marchés des villes des quantités chaque année de plus en plus grandes de champignons récoltés dans les forêts voisines. Ce n'est pas seulement à l'état frais qu'on les consomme, les Russes en mangent de grandes quantités conservées dans le sel ou le vinaigre.

C'est avec beaucoup de raison que les champignons sont recherchés : ils constituent un aliment très substantiel, d'une richesse en azote comparable à celle de la viande. Sur 100 parties en poids de substance sèche, d'après Payen, il y a :

1<sup>o</sup> Dans la Morille : 44 p. 100 de matières azotées ; 5,6 p. 100 de matières grasses ; 36,8 p. 100 de matières sucrées, cellulosiques, etc. :

2<sup>o</sup> Dans le Champignon de couche : 52 p. 100 de matières azotées ; 4,4 p. 100 de matières grasses ; 38 p. 100 de matières sucrées, cellulosiques, etc.

Bien des faits confirment la valeur nutritive des champignons. Un professeur de Leipzig, Schwaegrichen, ne se nourrit pendant quinze jours que de pain, de champignons crus et d'eau pure, adoptant ainsi la manière de vivre des bûcherons de la Forêt-Noire. Un paysan de la Thuringe pendant trente ans s'était nourri exclusivement de champignons et il mourut centenaire.

Les champignons constituent donc un aliment substantiel, à la portée



des gens les moins fortunés. Les espèces excellentes sont nombreuses ; aussi peut-on négliger celles qui, bien que non vénéneuses, sont fibreuses ou coriaces.

On conçoit d'après cela combien il serait bien désirable de pouvoir obtenir à volonté les espèces les plus estimées.

**Culture des Champignons.** — Malheureusement on ne sait actuellement cultiver que le *Champignon de couche* et la *Truffe*.

Pour cultiver le *Champignon de couche*, on se sert de fumier de cheval que l'on agglomère en tas de 60 centimètres de haut. On le laisse 8 jours en repos, puis on le retourne en l'arrosant. On répète ceci deux ou trois fois. Au bout de ce temps, le fumier est prêt.

On le descend dans les carrières souterraines où se fait la culture dans les environs de Paris. Là, les champignonnistes fabriquent avec le fumier des meules en forme de dos d'âne ayant souvent une grande longueur. Dans ces meules ainsi faites, ils introduisent des plaques de fumier couvertes de filaments blancs, qui constituent le *blanc de champignon* : cette opération porte le nom de *lardage*. Ce blanc de champignon se trouve dans le commerce.

La meule une fois lardée est laissée telle quelle pendant un mois ; au bout de ce temps, le champignonniste procède au *goblage*, c'est-à-dire qu'il couvre les meules d'une terre riche en calcaire.

Un mois après cette opération, il voit apparaître sur les meules des champignons qui grossissent en quelques jours et qui peuvent être cueillis et livrés à la consommation. Une meule produit environ pendant deux mois.

Le *blanc du commerce* donne souvent un rendement faible parce qu'il est atteint par des maladies nombreuses. MM. Costantin et Matruchot ont imaginé récemment un procédé permettant d'obtenir un *blanc de champignon* pur, c'est-à-dire dépourvu de tous germes de maladies, et donnant un rendement plus constant et plus considérable. C'est en faisant germer la semence du *Champignon de couche* qu'ils ont obtenu ce résultat.

Les Truffes poussent principalement sous les Chênes. On augmente l'étendue des terrains producteurs en semant des glands dans des sols aussi semblables que possible à ceux où l'on a trouvé des Truffes et situés dans le voisinage des truffières naturelles ; l'on crée de la sorte des *truffières artificielles*. Les glands germent, et au bout d'une dizaine d'années l'on commence à recueillir des Truffes sous les Chênes. La production dure de vingt à trente ans.



On voit, en somme, que le Champignon de couche est la seule espèce cultivable partout en un temps assez court par des procédés bien connus, simples, et donnant un rendement quelquefois élevé.

Les procédés de culture des autres espèces comestibles sont encore à trouver. Il faut donc si on veut se procurer l'Oronge, les Mousserons, etc., avoir recours aux forêts qui produisent spontanément ces champignons. Malheureusement ici une difficulté très grave se présente. Comment éviter les empoisonnements qu'amène la confusion des espèces vénéneuses avec les espèces comestibles ?

**Espèces comestibles et espèces vénéneuses.** — *Aucun des procédés que l'on indique pour reconnaître les champignons vénéneux ne doit inspirer de confiance.*

Que faire alors pour éviter tout danger d'empoisonnement ? Il est indispensable d'apprendre à bien connaître les espèces, à bien les distinguer les unes des autres, à savoir quelles sont les vénéneuses, quelles sont les comestibles.

Mais ici se dresse un grand obstacle ; le nombre des espèces est considérable (1). Faut-il donc toutes les connaître ? Non. Beaucoup de champignons sont de fort petite taille, sans aucune utilité pratique, et n'ont d'intérêt que pour les savants qui font de ces végétaux une étude spéciale. D'autres viennent sur les arbres et leur consistance est aussi dure que celle du bois ; d'autres enfin ne sont pas vénéneux, mais ne possèdent aucune qualité culinaire. On voit donc que le nombre des espèces utiles à connaître au point de vue alimentaire est bien moindre qu'on ne pouvait le croire d'abord. Nous pouvons dire qu'il y a une *cinquantaine* d'espèces comestibles ou vénéneuses très communes en France, et même si l'on ne compte que les plus estimées et les plus dangereuses, ce nombre se réduit encore.

Qui reculera devant la connaissance de cinquante champignons, connaissance qui permettra de se procurer à peu de frais des plats succulents et d'éviter tout empoisonnement ?

On a cherché des procédés pour enlever aux champignons leurs principes vénéneux, et Gérard, Aide-naturaliste au Muséum d'histoire naturelle, a signalé un moyen qui lui a complètement réussi. Il consiste à faire macérer les champignons pendant vingt-quatre heures dans du vinaigre. Gérard a d'abord essayé sur lui-même. Il a mangé, devant une

(1) La *Nouvelle Flore des Champignons* de MM. Costantin et Dufour énumère plus de dix-huit cents espèces.



commission nommée pour étudier cette question, les espèces connues comme les plus vénéneuses (*Amanites citrine*, *phalloïde* et *tue-mouches*), et il n'a pas éprouvé la plus légère indisposition.

Malgré ce résultat, nous ne conseillerons pas d'employer son procédé. Ce qui fait la valeur des bonnes espèces, c'est leur parfum particulier, leur goût spécial. Quand ils sont restés quelque temps dans le vinaigre, les champignons ont perdu tout arôme et ne constituent plus qu'un aliment sans saveur. On peut par prudence les mettre quelque temps dans de l'eau salée, mais les vrais gourmets ne veulent même pas qu'ils soient lavés à l'eau fraîche; afin de les avoir avec toutes leurs qualités, il faut, pour les nettoyer, se contenter de les essuyer.

Pour conclure, nous donnerons comme règle de se borner aux espèces comestibles que l'on connaît parfaitement, de ne tenter aucun essai imprudent, et, en cas de doute, d'avoir la sagesse de s'abstenir.

On verra dans le texte de cet ouvrage, pour chaque espèce, des indications telles que « suspecte, vénéneuse, comestible ». Mais nous croyons devoir donner ici la liste des espèces *les plus estimées* et des espèces *les plus dangereuses*. Les numéros qui sont devant chacun des noms sont les numéros de ces espèces dans la Flore.

#### LISTE DES MEILLEURES ESPÈCES.

- |                                                |                                               |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 2. Amanite des Césars (Oronge vraie).          | 73. Chanterelle comestible (Gyrole).          |
| 7. Amanite rougeâtre (Golmotte).               | 78. Lactaire à lait abondant (Vachotte).      |
| 9. Amanite à étui (Grisette).                  | 92. Lactaire délicieux (Le Sanguin).          |
| 10. Lépiote élevée (Coimelle, Coulemelle).     | 103. Russule verdoyante (Palomet).            |
| 20. Collybie à pied en fuseau (Souchette).     | 107. Russule bleu jaunâtre (Charbonnier).     |
| 30. Tricholome de la St.-Georges (Mousseron).  | 112. Marasme d'Oréade (Faux Mousseron).       |
| 57. Pleurote du Panicaut (Oreille de chardon). | 136. Pholiote du Peuplier.                    |
| 59. Pleurote en corne d'abondance.             | 159. Psalliote des jachères (Boule de neige). |



LISTE DES MEILLEURES ESPÈCES (*Suite*).

- |                                                                    |                                     |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 162. Psalliote des champs (Champignon de couche).                  | 199. Bolet comestible (Cèpe).       |
| 171. Coprin à chevelure (comestible seulement quand il est jeune). | 209. Bolet jaune.                   |
| 180. Polypore des brebis.                                          | 211. Bolet bai brun.                |
| 183. Polypore en râpe (Pied de mouton).                            | 215. Bolet granulé.                 |
| 198. Bolet bronzé (Gendarme noir).                                 | 216. Fistuline foie (Foie de bœuf). |
|                                                                    | 231. Clavaire jaune (Menotte).      |
|                                                                    | 264. Morille comestible.            |
|                                                                    | 267. Helvelle crépue (Morillette).  |
|                                                                    | 271. Truffe à spores noires.        |
|                                                                    | 272. Truffe mésentérique (Truffe).  |

## LISTE DES ESPÈCES LES PLUS VÉNÉNEUSES.

- |                                                 |                            |
|-------------------------------------------------|----------------------------|
| 3. Amanite tue-mouches (Fausse Oronge).         | 83. Lactaire zoné.         |
| 4. Amanite citrine ( <i>très vénéneuse</i> ).   | 84. Lactaire roux.         |
| 5. Amanite phalloïde ( <i>très vénéneuse</i> ). | 97. Russule émétique.      |
| 8. Amanite panthère (Fausse Golmotte).          | 98. Russule rouge.         |
| 74. Chanterelle orangée (Fausse Girole).        | 99. Russule de Quélet.     |
| 81. Lactaire caustique.                         | 105. Russule fétide.       |
| 82. Lactaire vénéneux.                          | 115. Volvaire gluante.     |
|                                                 | 117. Entolome livide.      |
|                                                 | 166. Hypholome en touffes. |
|                                                 | 197. Bolet amer.           |
|                                                 | 204. Bolet Satan.          |
|                                                 | 205. Bolet à pied rouge.   |

**Empoisonnement. Mode de traitement.** — Il ne se passe pas d'année où l'on ne signale en France quelques empoisonnements par les champignons; cela est dû surtout à ce que l'on ne regarde pas avec attention chaque échantillon que l'on cueille. Dès lors, au milieu d'un lot d'excellentes espèces, il s'est glissé quelques individus vénéneux, et cela suffit, quand il s'agit d'espèces particulièrement redoutables, pour causer la mort.

Les symptômes d'un empoisonnement par les champignons sont le plus habituellement des troubles de l'estomac et des intestins : vomis-



sements abondants, une diarrhée souvent accompagnée de douleurs abdominales très vives. Il se produit généralement, en outre, des accidents nerveux, vertiges, crampes, oppression, paralysie; on constate parfois des troubles de l'ouïe, de la vue, du goût, la perte de la mémoire, etc. Les phénomènes qui se produisent varient d'ailleurs beaucoup avec les individus.

Le fait le plus grave, c'est que, principalement avec les *Amanites citrine* et *phalloïde* qui produisent la plupart des empoisonnements suivis de mort, les premiers malaises n'apparaissent bien souvent que 18 à 24 heures après l'ingestion du poison. Dès lors les substances vénéneuses ont déjà quitté le tube digestif et se sont répandues dans tout l'organisme, de sorte que leur élimination n'est plus possible.

Pour se débarrasser des substances dangereuses il faut employer des vomitifs si les champignons ont été mangés depuis quelques heures seulement. On peut se servir d'*émétique* (10 à 15 centigrammes dans un verre d'eau), d'*ipécacuanha* (50 centigrammes à un gramme dans de l'eau). Dans le cas où l'on n'a pas ces médicaments à sa portée, il faut provoquer les vomissements par tous les moyens possibles, à l'aide d'eau tiède, de chatouillements du fond de la gorge, etc.

S'il s'est écoulé un temps plus considérable depuis le repas, les substances vénéneuses ont pu pénétrer dans l'intestin. On doit alors employer des purgatifs, huile de ricin, sulfate de magnésie, etc., ou des lavements. La somnolence doit être combattue par des boissons stimulantes telles que le café. Si les douleurs intestinales sont très vives, il faut éviter l'usage des purgatifs ou des vomitifs contenant de l'émétique et faire usage de boissons ou de lavements émollients.

Un médecin doit être prévenu le plus tôt possible; lui seul peut apprécier quel traitement doit être suivi quand les premiers remèdes ne produisent pas d'effet satisfaisant.

**Structure et classification des Champignons.** — 1. Prenons comme type le *Champignon de couche*, cultivé aux environs de Paris. Lorsqu'on observe le fumier sur lequel on le cultive, on y voit des cordons blanchâtres; c'est la partie stérile du champignon ou *mycélium*, l'appareil végétatif à l'aide duquel il se nourrit. Les chapeaux que l'on mange forment l'appareil de fructification producteur des semences, petits corpuscules qu'il faut regarder au microscope pour les voir individuellement. Les semences, appelées *spores*, naissent sur les lames (l, fig. A) que l'on remarque à la partie inférieure du chapeau; ces



lames sont d'abord blanches, puis rosées et enfin brun pourpré; ces changements de teinte sont dus aux changements dans la coloration des spores. Pour étudier la manière dont naissent les spores, faisons avec un rasoir effilé une coupe mince perpendiculairement au plan d'une de ces lames, puis regardons cette coupe au microscope. Voici ce que nous remarquons : au centre un feutrage de filaments blancs qui se terminent à l'extérieur par une assise de cellules disposées comme des palissades; cette assise porte le nom d'*hyménium* (*h*, fig. B), et les cellules qui le constituent s'appellent *basides* (*ba*, fig. B); ce sont les basides qui produisent les spores (*sp*, fig. C) fixées à l'extrémité de

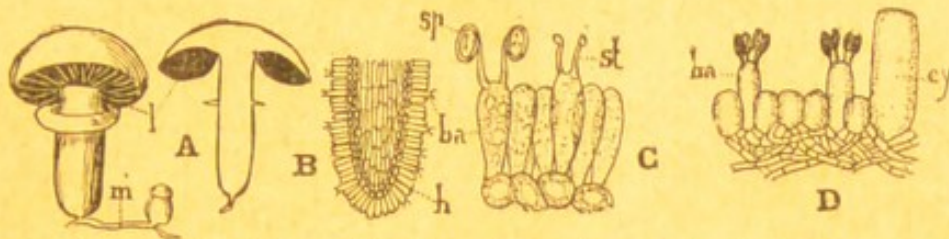


Fig. A. A gauche, aspect extérieur du Champignon de couche; *l*, lames; *m*, mycélium; à droite, section en long de ce champignon. — Fig. B. Section d'une lame vue au microscope, à un faible grossissement; *h*, hyménium; *ba* baside. — Fig. C. Hyménium très grossi; *ba*, baside; *st*, stérigmate; *sp*, spores. — Fig. D. Hyménium d'un Coprin; *cy*, cystides.

petits pédicelles nommés *stérigmates* (*st*, fig. C). Dans l'exemple que nous avons choisi, il n'y a que deux spores fixées sur une baside; le plus souvent il y en a quatre (*ba*, fig. D), comme dans les Coprins, champignons qui poussent sur le fumier; nous remarquons, en outre, sur cette figure D, de grosses cellules saillantes (*cy*) qui se distinguent de tous les autres éléments de l'hyménium par leur forme; on les appelle *cystides*.

Lorsque les spores tombent sur le sol, elles germent en poussant un tube, et produisent un nouveau mycélium sur lequel naissent de nouveaux champignons à chapeaux qui très souvent se développent à la même distance de la spore primitive; c'est pour cela que parfois on rencontre un grand nombre de champignons disposés à peu près en cercle, formant ce que l'on a appelé des *ronds de sorcières*.

Tous les champignons dont les spores naissent sur des basides forment un grand groupe que l'on désigne pour cette raison par le nom de *Basidiomycètes* (*mycès* en grec veut dire champignon). C'est dans cet ordre que sont rangés presque tous les champignons de nos bois.

II. Dans un autre ordre de champignons, les spores sont produites d'une tout autre manière. Examinons la *Morille* que l'on mange si communément (fig. L). Si nous faisons une coupe dans les alvéoles du chapeau, nous trouverons encore un *hyménium*, mais parmi les cellules



qui le composent, nous observerons, à la place des basides, des cellules en massue auxquelles on donne le nom d'*asques* (*a*) et qui contiennent huit spores à leur intérieur (*sp*, fig. L).

Les champignons qui possèdent des asques constituent l'ordre des *Ascomycètes*.

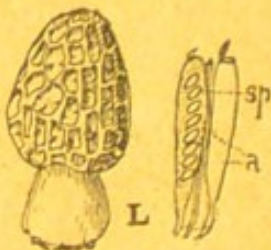


Fig. L. Morille ; *a*, asques ; *sp*, spores.

On divise les Basidiomycètes en un certain nombre de familles que donne le tableau des pages 1 et 2. Nous ne donnerons pas ici de détails sur ce point, mais comme l'une de ces familles, celle des Agaricinées, comprend un grand nombre d'espèces, et même de genres, nous croyons devoir insister un peu plus sur cette famille, en indiquant comment on la subdivise.

On groupe les genres qu'elle contient en quatre catégories :

- Agaricinées à spores *blanches*,
- Agaricinées à spores *roses* ou *couleur saumon*,
- Agaricinées à spores *jaune d'ocre* ou *couleur rouille*,
- Agaricinées à spores *brun pourpre* ou *noires*.

Cette division est très commode, parce que dès que l'on connaît la couleur des spores, on n'a plus à hésiter, pour trouver le nom d'un champignon, qu'entre un petit nombre de genres.

La couleur des spores n'est pas difficile à connaître. Au retour d'une excursion on dispose les champignons, les lames tournées vers le bas, sur une feuille de papier. Le soir, ou le lendemain matin au plus tard, sous chaque chapeau, les spores tombées forment une poussière abondante dont la couleur est facile à voir. Si la couleur pâle des lames du champignon fait supposer que les spores sont blanches, on prend un papier coloré sur lequel tombe une poussière blanche.

On peut emporter en excursion des sacs de papier, et avoir soin de mettre chaque espèce dans un sac distinct. Les spores tomberont çà et là sur le papier, et dès le retour on jugera aisément la couleur de la poussière obtenue.

Dans les tableaux de notre Flore nous nous sommes servis aussi peu que possible de la couleur des spores, parce que nous n'avons voulu



employer que des caractères immédiatement visibles. Mais le débutant devra toujours chercher à connaître cette couleur qui lui fournira un renseignement complémentaire très important.

Voici la liste des genres que comprend chaque catégorie, liste que l'on a apprise par cœur sans s'en douter au bout d'un certain nombre d'excursions et de déterminations :

| Spores blanches | Spores roses | Spores ocracées | Spores brun<br>pourpre ou noires |
|-----------------|--------------|-----------------|----------------------------------|
| Amanite.        | Volvaire.    | Pholiote.       | Psalliotte.                      |
| Lépiote.        | Plutée.      | Cortinaire.     | Strophaire.                      |
| Armillaire.     | Entolome.    | Gomphide.       | Hypholome.                       |
| Collybie.       | Clitopile.   | Inocybe.        | Panéole.                         |
| Tricholome.     | Nolanée.     | Hébélome.       | Coprin.                          |
| Clitocybe.      | Claudope.    | Flammule.       |                                  |
| Mycène.         |              | Naucorie.       |                                  |
| Omphalie.       |              | Galère.         |                                  |
| Pleurote.       |              | Tubaire.        |                                  |
| Hygrophore.     |              | Crépidote.      |                                  |
| Nyctalis.       |              |                 |                                  |
| Chanterelle.    |              |                 |                                  |
| Lactaire.       |              |                 |                                  |
| Russule.        |              |                 |                                  |
| Marasme.        |              |                 |                                  |
| Pane.           |              |                 |                                  |
| Schizophylle.   |              |                 |                                  |

Parmi les genres inscrits sur ce tableau, quelques-uns se ressemblent beaucoup par leurs principaux caractères, aspect, forme générale, etc.

Voici quelques exemples de ces genres analogues :

Les *Amanites* et les *Volvaires* sont des genres caractérisés tous deux par l'existence d'une volve.

Les *Lépiotes* et les *Psalliototes* sont des genres à anneau et à feuillets n'arrivant pas jusqu'au pied.

Les *Armillaires*, les *Pholiotes*, les *Strophaires* ont un anneau et des feuillets adhérents au pied.

Les *Tricholomes*, les *Entolomes*, les *Hébélomes* sont de même trois genres analogues.

Il en est de même des *Mycènes*, des *Galères* et des *Panéoles* d'une part; des *Clitocybes* et des *Clitopiles* d'autre part.

On pourrait parfois confondre entre eux les genres dont nous venons



d'indiquer la similitude; la couleur des spores permet de les distinguer aisément.

**Mode de vie des Champignons.** — Les champignons présentent, par rapport à tous les autres végétaux, cette différence qu'ils ne possèdent pas la substance verte appelée *chlorophylle*, qui donne aux feuilles leur couleur, et grâce à laquelle les plantes décomposent l'acide carbonique de l'air et fixent le carbone dans leurs tissus.

Les champignons puisent leur carbone à d'autres sources. S'ils poussent à terre, ils trouvent, dans l'humus du sol, des matières en décomposition qui leur fournissent ce qui est nécessaire à leur développement. Quant ils vivent ainsi sur la terre, sur les brindilles desséchées, sur les feuilles mortes, même sur les écorces d'arbres qui sont des tissus morts, on dit qu'ils sont *saprophytes*.

Au contraire, on dit qu'ils sont *parasites* quand ils poussent sur des végétaux vivants, dont ils détruisent les tissus actifs pour se nourrir. Dans ce cas les filaments du champignon vivent dans l'arbre; ils y pénètrent plus ou moins profondément, et se développent surtout dans la région où se forment des tissus nouveaux, et où par suite il y a en abondance des substances nutritives.

Les arbres ainsi attaqués végètent mal et souvent finissent par mourir. Ce qui est encore plus grave, c'est que, outre les filaments qui envahissent un arbre, il s'en forme d'autres qui peuvent, accolés les uns aux autres en cordons épais, vivre et s'allonger dans le sol, et aller attaquer un arbre voisin. L'*Armillaire de miel* (Voir cette espèce n° 15, page 22), le *Pholiote destructeur* (n° 124, p. 39), sont ainsi cause de grandes pertes. On a vu parfois tous les arbres d'une rangée périr successivement.

Dans d'autres cas, le champignon s'accroît dans tous les sens, de sorte que, dans une forêt par exemple, les arbres attaqués qui vont en dépérissant forment, par leur contraste avec les arbres sains, une sorte de tache en rond dont le diamètre va en s'agrandissant tous les ans. Les forêts de Pins présentent parfois de telles taches, dues à ce que l'on appelle, précisément à cause de ce mode de propagation, la maladie du *rond*.

C'est surtout en automne qu'apparaissent en grand nombre les champignons; cependant on en trouve presque toute l'année, sauf pendant la période des fortes gelées et des trop grandes sécheresses. Certaines espèces même sont particulières au printemps. C'est en mars et avril qu'on rencontre les Morilles, les Mousserons. Beaucoup de Russules



apparaissent en juin et juillet. Le Cèpe ou Bolet comestible a quelquefois deux saisons d'apparition, vers le commencement de l'été et en automne. On voit donc qu'en toute saison, les bois ou les prés peuvent nous fournir des champignons.

Ces végétaux aiment surtout les endroits frais et humides; aussi les années sèches fournissent-elles peu de champignons; on en trouve au contraire en abondance les années humides.

C'est ce que l'on a vérifié aisément au cours des années 1890, 1891, 1894 qui ont été très humides, et des années 1892 et 1893 qui ont été extrêmement sèches.

Un fait intéressant qui mérite d'être signalé, c'est qu'une espèce est représentée parfois une année par une quantité innombrable d'individus en un lieu déterminé, et qu'ensuite plusieurs années peuvent se passer sans que cette espèce réapparaisse au même endroit. Sans doute le développement des champignons qui présentent une telle particularité, exige un ensemble de conditions de chaleur, d'humidité de l'air et du sol, etc., qui se trouvent rarement réunies.

Au contraire il est d'autres espèces que l'on rencontre chaque année toujours dans les mêmes endroits. Ce fait est bien connu des personnes qui récoltent des champignons pour les vendre sur les marchés.

**Répartition géographique des Champignons.** — La plupart des espèces de champignons sont répandues dans toute la France; cependant quelques espèces sont spéciales à une région déterminée. L'*Amantite ovoïde* est une espèce méridionale. Le *Pleurote du Panicaut* qui pousse sur les Ombellifères, la *vraie Orange* sont très rares au nord de la Loire, etc.

Mais l'on peut cependant dire, d'une façon générale, que les champignons comprennent beaucoup moins d'espèces localisées que les plantes à fleurs.

Dans un même pays, les diverses espèces ne viennent pas dans les mêmes stations. La plupart poussent sous bois. Mais il y a déjà des différences intéressantes suivant les sortes d'arbres qui constituent les forêts. Ainsi dans les bois de Pins on rencontre une série d'espèces qui ne viennent pas sous les Chênes ou les Hêtres.

D'autres champignons, par exemple le *Faux Mousseron*, ne croissent que dans les endroits découverts, tels que les clairières, les prés, les bords herbeux des chemins, etc. Certains ne viennent que dans des lieux très humides, marécageux; quelques-uns ne poussent que sur le fumier.



Parmi ceux qui attaquent les arbres, il en est qui se développent aux dépens des essences les plus variées, aussi bien les Chênes que les Ormes, les Charmes que les Hêtres; d'autres au contraire ne viennent que sur une seule espèce d'arbre, par exemple le *Polypore du Bouleau*; quelques-uns peuvent vivre sur les arbres de la même famille, comme sur le Saule et le Peuplier.

La connaissance de ces détails permet souvent de trouver certaines espèces avec beaucoup plus de facilité.

Voici quelques espèces poussant sur les troncs ou les souches :

|                                                                                    |                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Armillaire de miel.                                                                | Pholiote écailleux.                       |
| Armillaire visqueuse (troncs de Hêtres).                                           | Pholiote du Peuplier (Peuplier).          |
| Pleurote de l'Olivier (surtout sur l'Olivier).                                     | Pholiote changeant.                       |
| Pleurote du Panicaut (sur les souches des plantes de la famille des Ombellifères). | Hypholome en touffes.                     |
| Pleurote de l'Orme (surtout sur l'Orme).                                           | Hypholome briqueté.                       |
| Pane styptique.                                                                    | Lenzite flasque.                          |
| Schizophylle commun.                                                               | Dédalée du Chêne (Chêne).                 |
| Pholiote doré.                                                                     | Tramète du Pin (Pin).                     |
| Pholiote destructeur (Peuplier).                                                   | La plupart des Polypores (voir ce genre). |
|                                                                                    | Fistuline foie (Chêne).                   |
|                                                                                    | Stérée.                                   |
|                                                                                    | Cortice.                                  |
|                                                                                    | Xylaire.                                  |

Dans les bois de Pins, on trouvera :

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Tricholome équestre. | Gomphide visqueux.  |
| Tricholome rutilant. | Gomphide glutineux. |
| Lactaire roux.       |                     |

Sur les brindilles et les feuilles, on rencontrera :

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Marasme petite roue. | Claudope variable. |
| Marasme brûlant.     |                    |

Les bords des chemins, les clairières, les prés permettent de récolter :

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Hygrophore perroquet. | Entolome en bouclier. |
| Hygrophore conique.   | Psalliote des prés.   |
| Hygrophore des prés.  | Psalliote des champs. |
| Marasme d'Oréade.     | Panéole papillon.     |



Quelques espèces poussent sur les places où l'on a fait du charbon :  
Chanterelle des charbonnières.      | Flammule des charbonnières.

D'autres espèces poussent sur les cônes de Pins :  
Collybie des cônes.      | Hydne cure-oreilles.

Enfin, on peut signaler comme poussant sur d'autres champignons :  
Nyctalis à spores étoilées.

**Récolte.** — Ces remarques nous apprennent qu'il est indispensable, en ramassant un champignon, de noter la *station* dans laquelle on l'a trouvé, d'indiquer par exemple si c'est à terre ou sur un tronc d'arbre, dans une forêt de Chênes ou de Pins, dans une prairie ou dans un bois. Ces renseignements d'une grande utilité doivent être pris *sur le terrain*. Il est, en outre, des caractères que l'on n'observe bien qu'à ce moment de la récolte. C'est en ramassant une espèce que l'on voit si elle possède une volve, une racine, etc.; il est donc indispensable de la *déterminer avec les plus grandes précautions* pour recueillir ces organes. Certaines particularités ne sont visibles que sur des individus jeunes; aussi faut-il rassembler des échantillons de *tous les âges*. La viscosité est également un caractère qu'il est bon de noter de suite; elle peut n'être plus très apparente si le champignon est âgé et desséché; dans ce cas, la présence de particules de terre, de débris de feuilles à la surface de la fructification et l'adhérence au doigt mouillé permettent d'établir que l'individu est visqueux.

Une fois les champignons cueillis, il faut les transporter à la maison pour les étudier plus à l'aise. Il est bon de les mettre séparément dans un sac de papier, ce qui présente l'avantage d'isoler les espèces et de permettre au retour, le lendemain au plus tard, de voir la couleur des spores, ces spores s'étant déposées à l'intérieur du sac en grande abondance. Ces sacs de papier peuvent être transportés dans une boîte de botanique, un panier d'osier, un filet, etc.

Au retour, si l'on n'a pas pu le faire séance tenante, on procède à la *détermination* du nom des espèces trouvées.

*La couleur des spores est un caractère très important à connaître.* Il est indiqué, à la page xii, comment on la détermine. Si l'on possède un microscope, il est très utile, dans *quelques cas* où il y a doute, d'examiner les spores pour voir si elles sont anguleuses, arrondies, etc.

*La consistance* du pied ou du chapeau est un caractère qui doit atti-



rer l'attention. Il en est de même de l'odeur du champignon ou de sa saveur. Pour apprécier cette dernière on goûte un petit fragment ; *cela n'a aucun inconvénient, même si l'espèce est vénéneuse*, car on rejette le fragment dès que l'impression est produite sur la langue. Quelquefois cette impression ne se manifeste qu'au bout que quelques instants.

En un mot, les caractères les plus divers doivent être observés avec la plus grande attention pour arriver à une détermination exacte.

Enfin lorsqu'on sera bien certain d'avoir reconnu une espèce *comestible* et que l'on voudra la recueillir pour la consommer, il faudra avoir bien soin de vérifier *que chaque échantillon récolté présente les caractères qui définissent l'espèce*. Il ne faut jamais oublier qu'un seul individu vénéneux égaré au milieu d'un plat de champignons comestibles a souvent amené la mort de plusieurs personnes.



## USAGE DES TABLEAUX ILLUSTRÉS

Si le lecteur n'a aucune connaissance botanique sur les champignons, il acquerra sur ces végétaux les notions élémentaires indispensables en lisant les quelques pages précédentes (pages v à xviii). Dans la suite, s'il est embarrassé pour la signification d'un mot, il n'aura qu'à se reporter (pages 64 à 69) au petit vocabulaire, dans lequel est expliqué le sens des termes de botanique employés dans l'ouvrage.

Pour arriver à connaître le nom d'un champignon, il faut chercher d'abord à quelle *famille* appartient l'échantillon ramassé, puis à quel *genre*, enfin à quelle *espèce*. Le commençant devra donc débiter par la *clé des familles*. Mais *au bout de très peu de temps* il reconnaîtra à première vue à quelle famille appartient le champignon qu'il aura récolté, de sorte qu'il pourra de suite aborder la *clé des genres*; plus tard même, sachant de suite reconnaître les genres, il n'aura guère à consulter que la clé des espèces.

Expliquons en détail la manière de procéder à une détermination.

Supposons que nous ayons cueilli un champignon bien connu, celui que l'on sait cultiver, et que l'on appelle *Champignon de couche*.

### Premier exemple.

#### DÉTERMINATION DE LA FAMILLE.

A la page 1, nous trouverons les phrases suivantes :

- ☐ Champignons présentant des *lames*, etc.
- ☐ Champignons présentant sous un chapeau ou sous une croûte des *tubes*, etc.
- ☐ Champignons portant des *aiguillons*, etc.
- ☐ Champignons ayant la forme d'une *colonne*, etc.
- ☐ Champignons ne présentant aucun des caractères précédents.

Le texte de ces questions est écrit, pour les unes horizontalement, pour d'autres verticalement. Pour faciliter la lecture et empêcher toute



confusion, il y a toujours un même signe, ici un  $\square$  devant les phrases entre lesquelles il faut choisir. Car on doit se demander laquelle de ces phrases s'applique au champignon dont on cherche le nom. Toujours dans la suite un même signe (par exemple  $+$ ,  $=$ ,  $\times$ ,  $\triangle$ ,  $\nabla$ , etc.) sera devant les diverses questions entre lesquelles le lecteur devra choisir. Pour chaque phrase les mots en italique sont ceux qui doivent particulièrement attirer l'attention.

Il est bien évident que notre champignon a des *lames*, comme celle que représente la figure 1. C'est donc la première question qui convient. Alors au bout de la ligne que nous venons de lire nous voyons les mots « **Agaricinées**, p. 3 ».

Cela signifie que le Champignon de couche appartient à la *famille des Agaricinées*, et que pour continuer l'analyse il faut aller à la page 3.

#### DÉTERMINATION DU GENRE.

A cette page 3, nous avons à choisir entre deux questions :

- ⊙ Pied *au milieu* ou *près du milieu* du chapeau.
- ⊙ Pied *situé sur le bord* du chapeau ou *pas de pied*.

Notre champignon a un pied attaché tout à fait au milieu du chapeau. C'est donc la première question qu'il faut prendre.

Nous avons ensuite les quatre questions suivantes :

- + Champignon ayant une *volve*, c'est-à-dire un *étui* entourant la base du pied (fig. 21).
- + Pas de *volve*, mais un *anneau membraneux*, etc. (fig. 22).
- + Ni *volve*, ni *anneau*, mais une *cortine*, etc. (fig. 23).
- + Ni *volve*, ni *anneau*, ni *cortine*.

On voit que dans le texte des questions est souvent intercalée l'indication d'une figure. Il faut toujours avoir soin de regarder ces figures, parce qu'elles représentent le caractère sur lequel on veut attirer l'attention. La figure 21 représente un champignon ayant une *volve*; la figure 22 un champignon ayant un *anneau*, la figure 23 un champignon ayant une *cortine*. Si parfois on rencontre dans le texte un terme que l'on ne connaît pas, il faut aller en chercher l'explication au vocabulaire.

Nous prenons la deuxième question parce que nous constatons que le



Champignon de couche a un anneau. Alors au bout de la ligne nous lisons « **Deuxième groupe**, p. 4 ». Allons à la page 4 à l'endroit où est indiqué le deuxième groupe. Nous nous trouvons en face de trois questions :

- Feuillet *blancs*.
- Feuillet *roses* ou *couleur saumon*.
- Feuillet d'une *autre couleur*.

Ici nous nous heurtons à une difficulté. Il faut toujours avoir soin de récolter des échantillons de divers âges, parce que quelquefois il est utile de connaître certains caractères qui n'existent que chez les jeunes individus ou bien n'apparaissent que chez les individus adultes. Or ici nous constatons que les jeunes échantillons ont les feuillets rosés, tandis que les plus âgés ont leurs feuillets d'une autre couleur. Que faire dans ce cas ?

Adoptons d'abord la phrase « Feuillet roses » et continuons. Nous arrivons à deux questions :

ƒ Écailles du chapeau *indépendantes de l'épiderme*, plaquées sur lui et s'enlevant facilement avec l'ongle (fig. 18 et 30).

ƒ Écailles du chapeau provenant de l'*excoriation de l'épiderme* (fig. 19 et 31) ou *chapeau lisse*.

En regardant les figures indiquées dans chaque question, on voit très bien que d'une part (fig. 18) les écailles sont surajoutées au chapeau, tandis que d'autre part (fig. 19) c'est le chapeau lui-même qui s'écaille. Pour le champignon que nous étudions c'est la seconde question qui convient. Nous avons ensuite les deux phrases :

△ Feuillet *libres*, c'est-à-dire n'atteignant pas le pied (fig. 32).

△ Feuillet *adhérents au pied* (fig. 33).

La figure 32 fait très bien voir ce que sont des feuillets libres, et la figure 33 montre de quelles manières variées peuvent arriver au pied des feuillets appelés adhérents.

En regardant notre champignon par-dessous nous voyons de suite que les feuillets sont libres. Mais le mode d'adhérence est quelquefois utile à connaître et n'est pas toujours aisé à voir. Pour le bien distinguer il faut fendre le champignon en long par le milieu du pied et le



milieu du chapeau. Les figures 32 et 33 représentent des champignons ainsi coupés.

Puisque les feuillets sont libres, c'est la première question qu'il faut choisir et alors nous trouvons les questions suivantes :

- Feuillets *toujours roses*; spores *blanches*.
- Feuillets rosés, puis gris rosé, gris lilas, enfin *brun pourpre*; spores *brun pourpre*.

Ici nous reconnaissons très aisément d'après nos plus grands échantillons que les feuillets changent de couleur avec l'âge et finissent par devenir brun pourpre. En outre il est très important de connaître la couleur des spores. Si nous avons opéré comme il est indiqué page **xii** nous constatons que les spores sont brun pourpre.

Donc pas de doute. Nous prenons la seconde question et au bout de la ligne nous trouvons une petite flèche suivie d'un nom : → **Psallioté**, p. 44.

Cela signifie que le champignon que nous analysons appartient au genre *Psallioté* et que pour continuer l'analyse et trouver le nom de l'espèce il faut se reporter à la page 44.

Mais rappelons-nous que nous avons rencontré une difficulté dans notre détermination. En bas de la page 4, à gauche, nous avons hésité entre les questions « ☐ Feuillets roses » et « ☐ Feuillets d'une autre couleur ». Nous avons choisi « Feuillets roses ». A quoi serions-nous arrivés si nous avions pris « Feuillets d'une autre couleur » ?

Dans ce cas nous trouvons l'indication : « Voir la suite de l'analyse page suivante ». Nous allons à la page 5 où nous trouvons deux questions :

- ☐ Feuillets gris rosé, gris violacé, etc.
- ☐ Feuillets de couleur crème, paille, etc.

Chacune de ces questions comporte une série de couleurs entre lesquelles il faut opter. C'est facile; il n'y a qu'à regarder les échantillons pour savoir qu'il faut choisir la première question. Alors nous avons :

- ⊕ Espèce *éphémère* dont les feuillets se réduisent rapidement en eau (au retour d'une excursion les feuillets sont déjà flétris).
- ⊕ Espèce *non éphémère*.



La première question ne peut évidemment convenir. Prenons la seconde; nous avons ensuite :

- ☐ Feuillet *libres* (fig. 34).
- ☐ Feuillet *adhérents au pied*.

En regardant notre échantillon et le comparant à la figure 34, nous constatons que les feuillets sont libres. Et alors au bout de la ligne, à droite de la page, nous trouvons : « **Psallioté**, p. 44 », ce qui confirme notre détermination précédente.

On voit donc ce qu'il y a à faire dans des cas douteux. *Quand on hésite entre deux questions, on les prend successivement l'une et l'autre, et l'on doit arriver au même résultat.*

#### DÉTERMINATION DE L'ESPÈCE.

Allons donc maintenant à la page 44. Nous y trouvons à gauche le mot **Psallioté**, et, aussitôt après, le mot **PSALLIOTA**; c'est le nom latin du genre. Ensuite vient une phrase : « Champignons ayant *un anneau* et des *feuillets libres*, d'abord rosés ».

Cette phrase donne les caractères essentiels des Psalliotés; nous vérifions que ces caractères conviennent bien aux champignons que nous avons entre les mains.

Pour déterminer l'espèce, la marche à suivre est la même que pour déterminer le genre. Sans entrer dans autant de détails, voici la série des questions que l'on adoptera successivement :

- Chair *se colorant à l'air*.
- f Chair *rousse* ou *rosée*.
- ( Pied *plein*.

A la suite de ces mots « Pied *plein* » il n'y a plus de questions. Mais on trouve une description qui doit s'appliquer aux individus que nous avons sous les yeux et qui donne les principaux caractères de l'espèce à laquelle nous sommes arrivés.

Pour avoir le nom de cette espèce il faut regarder en face de la description que nous venons de lire, nous trouvons sur une première ligne : **162. Psallioté des champs** COMEST.

Cela signifie que l'espèce trouvée est la 162<sup>e</sup> décrite dans l'ouvrage, qu'elle appartient au genre Psallioté et qu'elle a pour nom français



« **Psalliote des champs** ». Le mot abrégé « COMEST. » indique que cette espèce est comestible, et le mot « estimé » placé au-dessous indique même que c'est un très bon champignon.

Sur une deuxième ligne nous trouvons le nom latin du champignon, « *Psalliota campestris* ». Sur une troisième, l'indication du nom habituel de cette espèce, « Champignon de couche »; enfin sur une quatrième ligne nous lisons que c'est un champignon commun, et qu'il pousse en été et en automne (e est l'abréviation du mot été, et a du mot automne).

En outre au-dessous de la description on indique que cette espèce pousse dans les prés; et enfin, en face de la description nous trouvons une figure qui porte le même numéro que l'espèce, 162, et qui représente ce Champignon de couche.

Nous avons donc trouvé successivement les noms de la famille, du genre, de l'espèce, puis les renseignements les plus importants relatifs au champignon que nous nous proposons de déterminer.

### Deuxième exemple.

Supposons maintenant que nous avons à déterminer un excellent champignon que l'on rencontre au printemps dans les bois et que l'on nomme *Mousseron*. Nous voyons de suite qu'il appartient à la famille des **Agaricinées**. Puis nous passerons successivement, à la page 3 par les questions suivantes :

⊙ Pied *au milieu* ou *près du milieu* du chapeau.

+ Ni volve, ni anneau, ni cortine.

□ Champignons ne présentant aucun des caractères précédents (il s'agit des caractères indiqués par deux questions correspondant à celle-ci et marquées du même signe □).

△ Feuillet *non décurrents*... 5<sup>e</sup> **Groupe**, page 8.

(Regarder les figures 26 et 27 et couper le champignon en long si c'est nécessaire pour bien voir comment les feuillets se réunissent au pied.)

Puis au 5<sup>e</sup> groupe, page 8, nous prendrons :

— Feuillet *blancs*... **Sous-Groupe A**, page 9.

Et à la page 9, successivement :

+ Feuillet *inégaux* et *non fourchus* (regarder la figure 47, p. 8).

§ Chapeau *étalé* ou *déprimé* etc. (regarder la figure 53).



★ Chapeau d'une *autre couleur* (que celles indiquées par la question correspondante).

⊙ Feuillet *échancrés près du pied* (regarder avec soin la figure 55 pour savoir ce que sont des feuillets échancrés; au besoin chercher au vocabulaire l'explication de ce mot).

+ Non (ce qui signifie, d'après la question correspondante : Pied *non fusiforme*).

Ici nous arrivons à **Tricholoma**. C'est le nom du genre. Allons à la page 24. Nous passons successivement par les phrases :

⊙ Feuillet *blancs, crème, etc.* (texte tout à fait à gauche s'étendant sur les pages 25 et 24).

□ Champignon *blanc*.

⊖ Chair *douce* (il est quelquefois utile de goûter les champignons pour les déterminer; cela n'a aucun inconvénient, même pour les mauvais, si l'on n'en prend qu'un très petit morceau que l'on rejette de suite, dès que l'on a senti si la chair est douce, âcre, piquante ou amère).

§ Pied de plus de 15 millimètres d'épaisseur en haut.

= Chapeau *mat*, blanc, etc.

Nous arrivons ici au nom **Tricholome de la Saint-Georges**, et, comme pour le Champignon de couche, nous trouvons tous les renseignements qui concernent cette espèce.

### Troisième exemple.

Prenons un dernier exemple et supposons que nous avons sous les yeux la *Mqrille*.

Nous passons par les phrases suivantes à la clé des familles, page 1 :

□ Champignons ne présentant aucun des caractères précédents (il s'agit des caractères indiqués dans les questions correspondant à celle-ci et marquée du même signe □).

○ Champignons *poussant sur le sol*.

∩ Champignons *non gélatineux* (ici nous sommes renvoyés à la page 2).

+ Champignons ayant *une autre forme* (que celles indiquées dans la question correspondante, marquée également du signe +).



⊙ *Pas d'étui* à la base du pied.

§ Champignon ne présentant pas ces caractères (indiqués par la phrase correspondante).

En face de cette question nous voyons précisément un dessin qui représente un champignon semblable au nôtre. Nous sommes donc dans le groupe des **ASCOMYCÈTES**, comme on le voit au bout de la ligne, à droite, et nous allons à la page 18 où nous passons par les phrases :

□ Champignons venant à terre ou sur le bois.

+ Champignons ayant un pied et une tête bien distincte.

⊕ Tête creusée d'*alvéoles* (fig. 98) (ici encore un dessin). Nous arrivons au genre **Morille**.

Pour trouver le nom de l'espèce, il faut aller à la page 62. Nous n'avons ici à choisir qu'entre deux phrases :

△ Chapeau *arrondi* (fig. 18).

△ Chapeau *conique* (fig. 98).

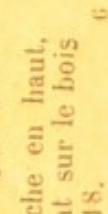
Si les échantillons ont le chapeau arrondi comme celui qui est représenté sur la figure 8, nous avons affaire à la **Morille à pied ridé**.



## BASIDIOMYCÉTÉS.

## CLÉ DES FAMILLES

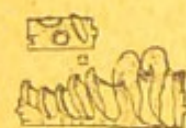
- ☐ Champignons présentant des *lames* (*l*) insérées sous un chapeau (la figure 1 représente, à droite, un champignon coupé par son milieu et en long).... Agaricinées, p. 3.
- ☐ Champignons présentant sous un chapeau ou sur une croûte des *tubes* (*t*) ou des *pores* (*p*). (La figure 2 représente, à droite, un champignon coupé par son milieu et en long).... Polyporées, p. 14.
- ☐ Champignons portant des *aiguillons* soit sous un chapeau (*a* fig. 3 à gauche), soit sur une croûte (fig. 3 à droite), soit sur une grosse masse charnue en forme de tubercule (fig. 4), soit sur des branches ramifiées (fig. 5).... Hydnnées, p. 15.
- ☐ Champignons {  $\Delta$  Colonne *noire* et *poilue* à la base, blanche en haut, parfois bifurquée au sommet et poussant sur le bois (fig. 6). → **Xylaire** (*Ascomycètes*), p. 18.
- ☐ Champignons ayant la forme d'une colonne, d'une massue, ou d'un petit arbre (fig. 4) {  $\Delta$  Colonne d'une autre couleur, en massue ou en petit arbre (fig. 4) ..... Clavariées, p. 15.
- ☐ Champignons ne présentant aucun des caractères précédents. {  $\Delta$  Champignons mous, gélatineux, formant une sorte de gelée tremblotante, irrégulièrement bosselée (fig. 8)..... Trémellacées, p. 17.
- ☐ Champignons poussant dans la terre, ayant la forme d'une masse charnue, plus ou moins irrégulièrement arrondie (fig. 9). → **ASCOMYCÉTÉS**, p. 18.





BASIDIOMYCÈTES.

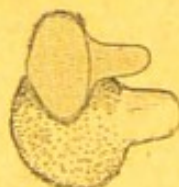
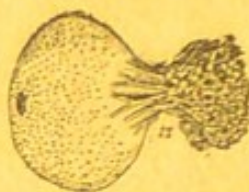
+ Champignons ayant la forme d'une *corne d'abondance* (fig. 10), d'une *lame étalée sur le sol* (fig. 11), d'une *lame fixée sur le bois*, dont le bord se détache pour former un chapeau (fig. 12) ou d'une *croûte* entièrement appliquée sur le bois .....



○ Champignons ayant un *étui* à la base du pied (fig. 13-14) .....



s Champignons contenant à leur intérieur une *poussière brune* constituée par les spores du champignon. (Cette poussière s'échappe quand le champignon est mûr, époque à laquelle l'enveloppe se déchire) (fig. 16 et 17). Il y a quelquefois deux enveloppes, la plus externe se déchire en étoile, et c'est à l'intérieur de la seconde que se forment les spores (fig. 15) .....



16

s Champignons ne présentant pas ces caractères (les spores naissent à la surface du champignon et quelquefois forment un petit nuage si on secoue le champignon quand il est mûr) (fig. 18, 19 et 20).



Théléphorées, p. 15.

Clathrées, p. 16.

Lycoperdées, p. 16.

ASCOMYCÈTES, p. 18.

+ Champignons ayant une autre forme.

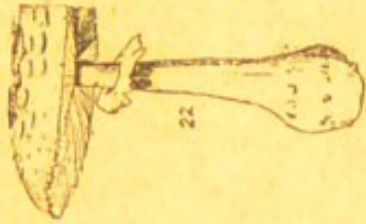
○ Pas d'étui à la base du pied.



# CLÉ DES GENRES

## FAMILLE DES AGARICINÉES

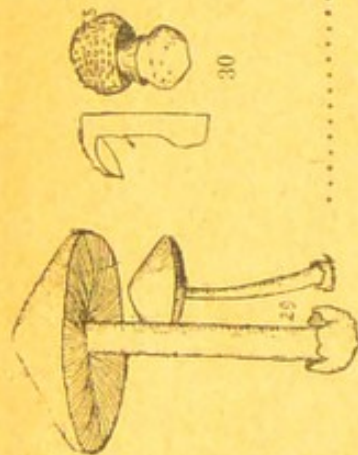
- ⊕ Pied au milieu ou près du milieu du chapeau.
- ⊕ Champignons ayant une *volve*, c'est-à-dire un *étui* entourant la base du pied (fig. 21)..... 1<sup>er</sup> Groupe, p. 4.
  - ⊕ Pas de *volve*, mais un *anneau membraneux* vers le haut ou le milieu du pied (fig. 22)..... 2<sup>e</sup> Groupe, p. 4.
  - ⊕ Ni *volve*, ni anneau, mais une *corline*, membrane mince formée comme de fils d'araignée, unissant le pied au chapeau sur les individus jeunes (fig. 23, a) et laissant, au haut du pied, chez le champignon adulte, un cercle irrégulier de filaments colorés (fig. 23, b, c)..... 3<sup>e</sup> Groupe, p. 6.
  - ⊕ Champignons laissant échapper du *lait* quand on les casse ou quand on froisse les feuillets (fig. 24). → **Lactaire**, p. 31.
  - ⊕ Champignons poussant sur d'autres champignons (fig. 25). → **Nyctalis**, p. 30.
  - ⊕ Feuillets *décourants*, c'est-à-dire descendant le long du pied. (Voir la figure 26; le dessin de gauche représente un champignon coupé en long).
    - ⊕ Champignons ne présentant aucun des caractères précédents.
      - ⊕ Feuillets *non décourants*, présentant l'une des dispositions figurées ci-contre (fig. 27, a, b, c, d)..... 4<sup>e</sup> Groupe, p. 6.
      - ⊕ Pied situé sur le *bord* du chapeau ou *pas de pied* (fig. 28)..... 5<sup>e</sup> Groupe, p. 8.
      - ⊕ Pied situé sur le *bord* du chapeau ou *pas de pied* (fig. 28)..... 6<sup>e</sup> Groupe, p. 13.
- ⊕ Ni *volve*, ni anneau, ni *corline*.





1<sup>er</sup> Groupe.

⊕ Feuillet *blancs* ou *jaune vif*; le plus souvent un anneau au pied; spores *blanches* (fig. 30).....



..... Amanite, p. 20.

⊕ Feuillet *roses* ou *rose-roussâtre* chez les individus âgés; pas d'anneau au pied (fig. 29); spores *roses*.....

..... Volvaire, p. 37.

2<sup>e</sup> Groupe.

⊕ Chapeau couvert de *plaques* ou d'*écailles* ordinairement d'une autre couleur que le chapeau et s'enlevant facilement avec l'ongle (fig. 18). → Amanite, p. 20.

⊕ Chapeau *sans écailles* ou à écailles prove-

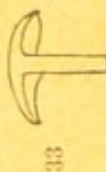
= Feuillet *libres*, c'est-à-dire n'allant pas jusqu'au pied (fig. 32).....



..... Lépiote, p. 22.

= Feuillet *adhé-*  
*rents* au pied  
(fig. 33).

× Pied *se séparant facilement* du chapeau. → Lé-  
*piote granuleuse*, p. 22.



× Pied *se séparant difficilement* du chapeau; les  
feuillet, descendent un peu le long du pied  
(fig. 33, moitié gauche).....

..... Armillaire, p. 22.

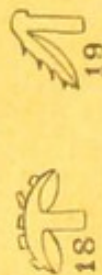
⊕ Ecailles du chapeau *indépendantes* de l'épiderme, plaquées sur lui et s'enlevant facilement avec l'ongle (fig. 18 et 30). → Amanite *rougeâtre*, p. 21.

⊕ Ecailles du chapeau provenant de l'excoriation de l'épiderme (fig. 19 et 31).

⊕ Feuillet *roses* ou couleur *saumon*.  
⊕ Feuillet *libres*, c'est-à-dire n'atteignant pas le pied (fig. 32).  
→ Psallote, p. 44.

⊕ Feuillet *adhérents* au pied (fig. 33) et devenant gris lilas, puis brun pourpre, → Strophaire, p. 45.

⊕ Feuillet d'une autre couleur. (Voir la suite de l'analyse, page suivante.)



18

19

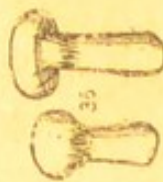
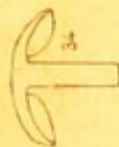
○ Feuillet *blancs*.

○ Feuillet *roses* ou couleur *saumon*.

○ Feuillet d'une autre couleur.



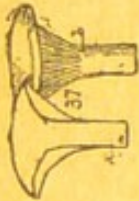
- Feuilletés gris rosé, gris violacé, lilas, brun pourpre ou noirs.
- ⊕ Espèce non éphémère.
- ⊕ Feuilletés libres, c'est-à-dire n'arrivant pas jusqu'au pied (fig. 34)...
- ..... Psallioté, p. 44.
- ⊕ Champignons poussant en grosses touffes formées de nombreux individus (fig. 35).
- ..... Hypholomé, p. 45.
- ⊕ Feuilletés adhérents au pied.
- ( Feuilletés passant du violet ou gris violacé à une teinte rouille ou cannelle; spores couleur rouille ou jaune d'ocre. → Cortinaire, p. 40.
- ( Feuilletés gris violacé ou brun pourpre; spores brun pourpre, vues en masse, et brun violacé, vues au microscope..... Strophaire, p. 45.
- ⊕ Feuilletés de couleur crème, paille, roux pâle, d'ocre, jaune verdâtre, bruns, cannelle, olive, rouges ou roux.
- ⊕ Champignons poussant à terre.
- △ Écailles du chapeau provenant de l'excoriation de son épiderme (p. 4, fig. 19 et 31) ou chapeau lisse.
- ★ Feuilletés de couleur foncée.
- ★ Feuilletés restant chez l'adulte, de couleur pâle, crème, paille ou gris pâle. → Lépioté, p. 22.
- △ Écailles du chapeau indépendantes de son épiderme et s'enlevant facilement avec l'ongle. (fig. 18 et 30, p. 4). → Amanite citrine, p. 21.
- ⊕ Champignons poussant sur le bois, généralement en touffes.
- + Feuilletés de couleur pâle, crème, légèrement incarnats, devenant roux sur les très vieux échantillons; spores blanches. (Les spores se voient comme une poussière blanche sur les champignons inférieurs d'une touffe.) → Armillaire de miel, p. 22.
- + Feuilletés de couleur foncée, bruns ou jaune d'ocre; spores ocracées..... Pholioté, p. 39.
- ⊕ Champignons poussant sur le bois, généralement en touffes.
- + Feuilletés de couleur pâle, crème, légèrement incarnats, devenant roux sur les très vieux échantillons; spores blanches. (Les spores se voient comme une poussière blanche sur les champignons inférieurs d'une touffe.) → Armillaire de miel, p. 22.
- + Feuilletés de couleur foncée, bruns ou jaune d'ocre; spores ocracées..... Pholioté, p. 39.
- ⊕ Champignons poussant sur le bois, généralement en touffes.
- + Feuilletés de couleur pâle, crème, légèrement incarnats, devenant roux sur les très vieux échantillons; spores blanches. (Les spores se voient comme une poussière blanche sur les champignons inférieurs d'une touffe.) → Armillaire de miel, p. 22.
- + Feuilletés de couleur foncée, bruns ou jaune d'ocre; spores ocracées..... Pholioté, p. 39.





3<sup>e</sup> Groupe.

☉ Feuilletts *décourants*, c'est-à-dire descendant le long du pied (fig. 37), d'abord grisâtres, puis brun pourpre ou brun noirâtre; spores brun olivâtre; cortine visqueuse, transparente.....



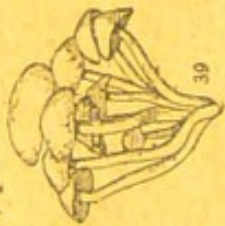
Gomphide, p. 42.

☐ Feuilletts *blancs*, et gardant longtemps cette teinte, devenant à la fin gris; spores blanches. → **Tricholome terreux**, var. *triste*, p. 25.  
 + Champignons poussant sur le bois, en *grosses touffes* formées de nombreux individus (fig. 39); cortine disparaissant de bonne heure; spore brun pourpre.



Hypholome, p. 45.

☉ Feuilletts *non décourants*.  
 + Champignons poussant à terre, isolément ou par groupes de 2 à 3 au plus.  
 ☐ Feuilletts *colorés*.



couleur *rouille*; spores jaune ocracé ou couleur rouille.....  
 couleur *rouille*; spores brun noirâtre; cortine *noirâtre*; spores brun pourpre. → **Hypholome pleureur**, p. 46.

Cortinaire, p. 40.

☐ Cortine *fugace*. → **Flammule**, p. 43.

4<sup>e</sup> Groupe.

— Feuilletts *blancs*.....  
 — Feuilletts *roses* ou *violet*.....  
 — Feuilletts *jaune vis*, *orange vis*, ou *rouge vis*.....  
 — Feuilletts *crème*, *paille*, *café au lait*, *gris*, *roux clair*, *roux foncé*, *bruns* ou *noirâtres*.....

Sous-Groupe A, p. 6.

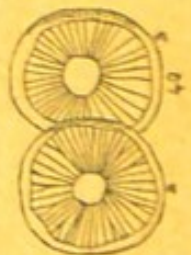
Sous-Groupe B, p. 7.

Sous-Groupe C, p. 7.

Sous-Groupe D, p. 7.

## Sous-Groupe A.

= Un certain nombre de feuillets ramifiés en fourche (a) ou tous égaux (b) (fig. 40).



× Pied ayant plus de 5 millimètres d'épaisseur.....  
 × Pied ayant moins de 5 millimètres d'épaisseur.  
 \* Feuilletts ayant leur bord épais et arrondi (fig. 41).  
 → **Chanterelle**, p. 30.  
 \* Feuilletts ayant leur bord mince et aigu. → **Clitocybè**, p. 26.



Russule, p. 33.



= Pas de feuillets ramifiés en fourche. Il y a de grands et de petits feuillets (fig. 42).



- ⊖ Pied très grêle, ayant moins de 2 millimètres d'épaisseur..... Omphalie, p. 23.
- ⊖ Pied ayant plus de 2 millimètres d'épaisseur. {
- Chapeau visqueux.....
  - Chapeau non visqueux. {
- f Feuillets peu nombreux et espacés (fig. 49, p. 8)..... Hygrophore, p. 29.
- f Feuillets nombreux, serrés (fig. 50, p. 8)..... Clitocybè, p. 26.

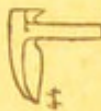
### Sous-Groupe B.

↪ Chapeau et pied blancs, devenant, en vieillissant légèrement crème ou grisâtres; feuillets rose saumon, descendant beaucoup le long du pied (fig. 43); spores roses.....



..... Clitopile, p. 38.

↪ Chapeau et pied violets ou roussâtres; feuillets violets, ou rose-roussâtre, présentant une petite échancrure à leur point d'union avec le pied (fig. 44); spores blanches. → Clitocybè vernissé, p. 26.



### Sous-Groupe C.

□ Champignons poussant sur le bois (fig. 45). → Pleurote de l'Olivier, p. 28.



- Champignons poussant à terre. {
- § Chapeau jaune d'œuf ou jaune orangé.....
  - § Chapeau brun ou brun verdâtre. {
- ★ Feuillets à peine saillants, réduits à de simples plis (fig. 41, p. 6); chapeau ayant la forme d'un entonnoir dont le creux se prolonge dans le pied. → Chanterelle en trompette, p. 30.
- ★ Feuillets très nettement saillants; pied plein. → Hygrophore à feuillets jaunes, p. 29.
- ..... Chanterelle, p. 30.

### Sous-Groupe D.

f Pied grêle, ayant moins de 3 millimètres de diamètre. {

— Feuillets crème ou gris pâle; spores blanches. → Clitocybè, p. 26.

— Feuillets roux foncé; spores ocracées.....

..... Tubaire, p. 43.

f Pied ayant plus de 3 millimètres de diamètre. (Voyez la suite de l'analyse, page suivante.)



○ Feuillet épais, peu saillants, souvent réduits à de simples pils arrondis sur la tranche (fig. 41, p. 6).  
→ **Chanterelle**, p. 30.

□ Un certain nombre de  
feuillet *four-*  
*chus* ou *tous*  
*égaux* (fig. 46).



+ Feuillet *se séparant* très aisément du chapeau comme du  
foin d'artichaut. → **Paxille**, p. 44.

○ Champignons *bruns* ou *gris foncé*, devenant à la fin com-  
plètement noirs; chair devenant d'abord grise ou rouge,  
puis noire. → **Rus-**  
**sule** **noircissante**  
et **Russule brûlée**,  
p. 34 et 36.



□ Feuillet *non fourchus* et *inégaux* (fig. 47).

S Feuillet *roux* ou *jaune d'ocre*, se détachant facilement du chapeau  
comme du foin d'artichaut (fig. 48); spore ocracée.....

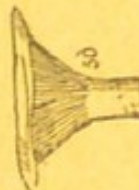
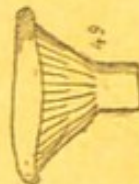


**Paxille**, p. 44.

S Feuillet *gris foncé*, puis brun foncé, brun olive ou brun pourpre; spore brun olivâtre.  
→ **Gomphide**, p. 42.

**Hygrophore**, p. 29.

★ Chapeau *visqueux*.....  
△ Feuillet *serrés* (fig. 49),  
espèce poussant dans les  
bois. → **Clitocybè**, p. 26.



★ Chapeau *non visqueux*.....  
△ Feuillet *espacés* (fig. 50),  
espèce poussant dans les  
prés. → **Hygrophore des moutons**, p. 29.

## 5<sup>e</sup> Groupe.

Feuillet *blancs*.....  
Feuillet *roses*, couleur saumon, bleus, violets, gris lilas ou gris rosé.....  
Feuillet *jaune vif*, orange vif, rouge vif, vert vif ou jaune verdâtre.....  
Feuillet *crème*, paille, café au lait, nankin, jaune ocracé, roux, gris ou bruns.....  
Feuillet *brun pourpre foncé*, brun noirâtre, ou noirs.....

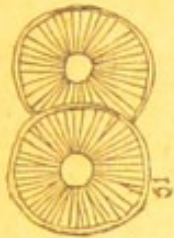
Sous-Groupe A, p. 9.  
Sous-Groupe B, p. 10.  
Sous-Groupe C, p. 11.  
Sous-Groupe D, p. 12.  
Sous-Groupe E, p. 13.



## Sous-Groupe A.

+ Feuilletts ramifiés en fourche ou tous égaux (fig. 51).....

..... Russule, p. 33.



§ Chapeau conique ou en cloche, élevé (fig. 52).



⊕ Feuilletts n'arrivant pas jusqu'au pied (fig. 54). → Lépicte en bouclier, p. 22.



⊕ Feuilletts adhérents au pied. { § Pied velouté. → Collybie, p. 23.

{ § Pied { : Chapeau lisse. → Mycène, p. 27.

{ : Chapeau écaillé. → Tricholome terreux, p. 24.

+ Feuilletts inégaux et non fourchus (fig. 47, p. 8).

§ Chapeau étalé ou déprimé, quelquefois mamelonné au milieu (fig. 53).



\* Chapeau rose, violet, bleu, vert, gris verdâtre ou gris bleuâtre.

{ : Pied avant plus de 1 centimètre d'épaisseur.

{ Un certain nombre de feuillets échancrés à leur insertion avec le pied (fig. 55).

Tricholome, p. 24.

{ Pas de feuillets échancrés. → Russule, p. 33.

{ : Pied ayant moins de 1 cent. d'épaisseur. → Mycène, p. 27.

⊙ Feuilletts échancrés près du pied (+ Pied fusiforme. → Collybie à pied en fuseau, p. 23.

{ (+ Non. → Tricholome, p. 24.

⊙ Feuilletts non échancrés près du pied. { Pied ayant plus de 1 centimètre d'épaisseur. ( Champignons ayant une longue racine profondément enfoncée dans le sol. → Collybie, p. 23.

{ Pied ayant moins de 1 centimètre d'épaisseur. ( Pas de longue racine. → Mycène, p. 27.

Pleurote, p. 23.

⊙ Espèce poussant à terre. (Voir la suite de l'analyse, p. 10.)

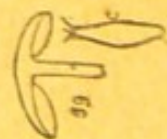
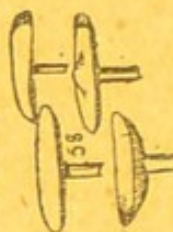
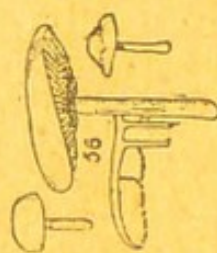
\* Chapeau d'une autre couleur.



|                                                                                            |                                                                                                                                      |                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <p>△ Espèce poussant dans les endroits découverts, prés, clairières, bord des chemins.</p> | <p>△ Espèce de printemps (avril, mai); pied ayant plus de 1 centimètre d'épaisseur. → <b>Tricholome de la St-Georges</b>, p. 24.</p> |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>△ Espèce d'automne; pied ayant moins de 1 centimètre d'épaisseur. → <b>Marasme</b>, p. 36.</p>                                    | <p>Collybie, p. 23.</p>         |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se pliant sans se casser, de consistance cartilagineuse.....</p>                                                           | <p>Hygrophore, p. 29</p>        |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           | <p>→ <b>Russule</b>, p. 33.</p> |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |
| <p>△ Espèce poussant sous bois.</p>                                                        | <p>+ Pied se cassant aisément, charnu.</p>                                                                                           |                                 |

## Sous-Groupe B.

- Feuilletlets ayant une bordure de couleur plus foncée et dentée (fig. 56); spore blanche. → **Mycène denticulé**, p. 27.
- \* Pied en fuseau, tordu, profondément strié, brun roux; spore blanche. → **Collybie à pied en fuseau**, p. 23.
- Feuilletlets sans bordure plus foncée.
- \* Pied non en fuseau.
- Chapeau conique ou en cloche, élevé (fig. 57),
- Chapeau étalé, convexe, peu élevé (fig. 58).
- Pied brillant, un peu diaphane, souvent creux, blanc, rose ou violacé. → **Mycène pur**, p. 27.
- Feuilletlets restant toujours roses; spores roses; cystides ayant la forme ci-contre (c, fig. 39). (Voyez au vocabulaire ce que c'est que les cystides et comment on les observe.)
- Feuilletlets roses dans le jeune âge, puis brun pourpre, et enfin brun noirâtre; spores brun pourpre. (Le pied a eu un anneau dont il reste souvent des traces.) → **Psalliote**, p. 44.
- Feuilletlets ayant leur bord plus foncé et dentelé (fig. 56). → **Mycène denticulé**, p. 27.





- Champignons poussant en touffes. → **Hypholome**, p. 45.  
 + Pied aminci en haut et en bas. → **Collybie** à pied en fuseau, p. 23.  
 ○ Feuilletlets violets. → **Tricholome nu**, p. 24.  
 — Pied vert; chapeau vert. → **Strophaire**, p. 45.  
 — Pied légèrement rosé, brillant, un peu diaphane; feuilletlets rose pâle; spores blanches. → **Mycène pur**, p. 27.  
 — Pied roux, mat; spore blanche. → **Clitocybé vernissé**, p. 26.  
 — Pied blanc, plein; spores roses, anguleuses (regarder leur forme au microscope)..... → **Entolome**, p. 38

### Sous-Groupe C.

- + Chapeau conique, élevé. → **Hygrophore conique**, p. 29.

- \* Feuilletlets d'abord jaunes, puis devenant rapidement roses; spores roses, anguleuses (les regarder au microscope); grosse espèce à pied épais. → **Entolome livide**, p. 38.

△ Un certain nombre de feuilletlets fourchus, ou tous égaux (fig. 60).

Feuilletlets échancrés près du pied (fig. 62). → **Tricholome**, p. 21.



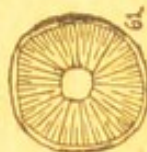
+ Chapeau plan ou convexe, pas élevé, quelquefois mamelonné (fig. 58).

△ Feuilletlets non fourchus et inégaux (fig. 61).

× Pied ayant plus de 5 millimètres d'épaisseur, lisse ou écailleux, non velouté. → **Tricholome**, p. 24.

× Pied ayant moins de 5 millimètres d'épaisseur, velouté. → **Collybie** à pied velouté, p. 23.

\* Feuilletlets d'abord jaune verdâtre, puis brun foncé ou brun verdâtre; champignons poussant en touffes. → **Hypholome**, p. 45.



\* Feuilletlets rouge sang, puis couleur rouille; spore ferrugineuse.....

\* Feuilletlets jaunes, puis cannelés; spore ocracée. → **Flammule**, p. 43.

Une cortine sur les jeunes échantillons.....

Pas de cortine. → **Flammule**, p. 43.

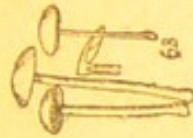
Cortinaire, p. 40.







Galère, p. 43.  
Naucorie, p. 43.

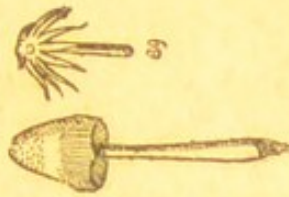


- Pied grêle, ayant moins de 3 millimètres d'épaisseur. — Chapeau conique ou en cloche, élevé (fig. 67). — Chapeau hémisphérique ou convexe, peu élevé (fig. 68). → **Hypopholome**, p. 45.  
⊕ Champignons poussant sur le bois. → **Marasme**, p. 36.  
⊕ Champignons poussant dans les endroits où l'on a fait du charbon. → **Flammule**, p. 43.  
★ Pied fusiforme. → **Collybie à pied en fuseau**, p. 23.

Spores blanches; feuillets étant au début blanchâtres, gris ou violets, et gardant longtemps cette teinte, puis devenant roux. → **Tricholome**, p. 24.  
Spores — Feuillets à la fin roux ou couleur cannelle. → **Cortinaire**, p. 40.  
Spores — Feuillets brun ocracé. → **Hébélome**, p. 42.

### Sous-Groupe E.

- ⊙ Feuillet se transformant rapidement en une eau noirâtre. [Au retour d'une excursion les champignons sont déjà flétris (fig. 69)]. — Champignons poussant en touffes. → **Russule noirissante** et **R. brûlée**, p. 36.  
× Pied ayant plus de 1 centimètre d'épaisseur; rougeâtre, puis noire. → **Russule noirissante** et **R. brûlée**, p. 36.  
× Pied ayant moins de 1 centimètre d'épaisseur. — Champignons poussant en touffes. → **Hypopholome**, p. 45.  
Feuillet non pointillé de noir; spores brun pourpre. → **Hypopholome pleureur**, p. 46.



Coprin, p. 46.

Panaeole, p. 46.

### 6<sup>e</sup> Groupe.

- ⊕ Champignons poussant isolés; spores roses. — Champignons poussant en touffes; spores blanches. → **Pleurote**, p. 28.  
△ Feuillet de forme ordinaire, non fendu le long de leur tranche (fig. 71); spores roses. — Feuillet fendu tout le long de leur tranche (fig. 70, 1, feuillets vus de face; 2, coupe des feuillets); spores blanches. — Feuillet d'une autre couleur. (Voir la suite de l'analyse, p. 14.)



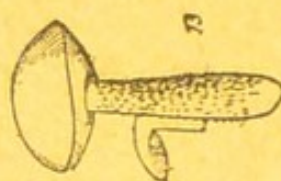
Clitopil, p. 38.

Claudope, p. 38.

Schizophylle, p. 37.

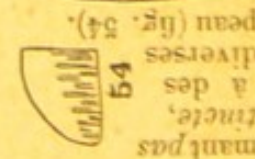


|                                                                           |                                    |                      |                                                                                                                                     |                                  |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| + Champignons<br>mous, charnus.                                           | + Feuilletés<br>jaunes<br>ou roux. | □ Pas<br>de<br>pied. | □ Champignons ayant un pied.                                                                                                        | Pleurote, p. 28.                 |
|                                                                           |                                    |                      |                                                                                                                                     |                                  |
| + Champignons<br>secs, ayant<br>la consistance<br>du liège ou du<br>bois. | —                                  | —                    | — Grosse espèce; chapeau ayant <i>plus</i> de 5 centimètres de diamètre.                                                            | Crépidote, p. 43<br>Pana, p. 37. |
|                                                                           |                                    |                      | — Petite espèce; chapeau ayant <i>moins</i> de 5 centimètres de diamètre (fig. 72); spores ocracées.                                |                                  |
|                                                                           |                                    |                      | — Champignons ayant un pied; chapeau ne dépassant pas 4 centimètres de diamètre; spores blanches.                                   |                                  |
|                                                                           |                                    |                      | — Champignons sans pied; chapeau présentant des pores dans le jeune âge, et plus tard des lames (fig. 79, p. 14). → Lenzite, p. 47. |                                  |
|                                                                           |                                    |                      | — Champignons formant une croûte sur les troncs ou les branches d'arbres. → Irpex, p. 55.                                           |                                  |



## FAMILLE DES POLYPORÉES

|                                                                               |                                                                                                                                        |                                                                   |                                                                |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| + Champignons<br>ayant un<br>pied (fig. 73).                                  | × Tubes se séparant aisément du chapeau, comme du foin d'artichaut.                                                                    | × Tubes difficilement séparables du chapeau                       | s Pied au milieu du chapeau (fig. 73); tubes soudés entre eux. | Bolet, p. 51.                         |
|                                                                               |                                                                                                                                        |                                                                   |                                                                |                                       |
| + Champignons<br>ayant un chapeau,<br>pied (fig. 51).                         | ○ Tubes formant une ou plusieurs assises distinctes (fig. 52).                                                                         | ○ Tubes soudés entre eux                                          | = Tubes indépendants les uns des autres (fig. 53).             | Polypore, p. 48.<br>Fistuline, p. 54. |
|                                                                               |                                                                                                                                        |                                                                   |                                                                |                                       |
| + Champignons<br>à des<br>tinctes,<br>mout pas<br>diverses<br>peau (fig. 54). | ★ Parois des tubes disparaissant en partie, de sorte que les champignons âgés présentent non plus des tubes, mais des lames (fig. 79). | ★ Pores ronds ou un peu allongés, assez petits et assez réguliers | 79                                                             | Lenzite, p. 47.<br>Tramète, p. 48.    |
|                                                                               |                                                                                                                                        |                                                                   |                                                                |                                       |





+ Champignons de  
 + Tubes ne for-  
 mais s'enfonçant  
 dans le cha-  
 \* Tubes persis-  
 △ Pores longs, grands, sinueux, de tailles variées et for-  
 mant comme un labyrinthe (fig. 78).....



Dédalée, p. 47.

+ Champignons formant une croûte sur les troncs ou les branches d'arbres (fig. 80)...



Physispore, p. 48.

### FAMILLE DES HYDNÉES

56 Champignons ayant un pied simple ou ramifié, ou formé d'un gros tubercule qui porte des aiguillons (fig. 58). (Souvent plusieurs chapeaux sont plus ou moins complètement soudés entre eux ainsi que leurs pieds.).....



Hydne, p. 54.

58 Champignons venant sur le bois, formant une croûte ou une lame dont le bord se détache du support, portant non des aiguillons, mais des dents épaisses ou aplaties.



↳ Dents cylindriques (fig. 82). . . . .



↳ Dents aplaties (fig. 60). . . . .



Radule, p. 55.

60

Irpeix, p. 55.

### FAMILLE DES CLAVARIÉES

(Voir la figure 4 à la clé des familles, p. 1).....

Clavaire, p. 56.

### FAMILLE DES THÉLÉPHORÉES

= Champignons ayant la forme d'une corne d'abondance ou d'une trompette (fig. 10).....  
 = Champignons formant une croûte étalée sur les troncs et les branches d'arbres (fig. 86).....  
 = Champignons n'ayant aucune des formes précédentes. (Voyez la suite de l'analyse, p. 16.)



Craterelle, p. 57.

Cortice, p. 58.



§ Champignons ayant la forme de *lames* étalées sur le sol et portées par un *pied court* (fig. 11).....

11



Théléphore, p. 57.

§ Champignons *sans pied*, ayant la forme de croûte *fixée* sur le bois dont le bord se détache et forme un chapeau ou lame étalée horizontalement (fig. 85).....

Stérée, p. 58.

## FAMILLE DES CLATHRÉES

( Champignon ayant la forme d'une *colonne* présentant à son sommet une partie plus large, creusée d'alvéoles (fig. 13).....



Phalle, p. 58.

( Champignons ayant la forme d'un *réseau* qui sort de l'étui (fig. 14).....



Clathre, p. 58.

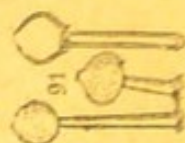
## FAMILLE DES LYCOPERDÉES

⊙ Champignons ayant la forme d'un *dé* ou d'un *godet* fermé au début par un couvercle qui tombe à la maturité, et présentant à son intérieur plusieurs petites masses ovoïdes qui contiennent les spores (fig. 89).....



Cyathe, p. 59.

⊙ Champignons ayant deux *enveloppes* dont la plus extérieure se fend et s'étale en *étoile* (fig. 90).....



Géastre, p. 59.

ne présentent caractères  
☐ Champignons ayant un *pied*.  
 { × Pied court, épais, n'étant guère qu'une partie plus amincie de la fructification (fig. 92, p. 17). → **Lycoperdon**, p. 59.

{ × Pied long, grêle, très distinct de la tête (fig. 91).....

Tulostome, p. 59.



○ Champignon  
tant aucun des  
précéd.

△ Pas de pied.  
f Peau ou enveloppe des spores *mince*; pas de racines bien apparentes à la base de la fructification (fig. 92).  
f Peau *épaisse*; des filaments formant à la base du fruit des sortes de *racines* bien apparentes (fig. 17).....



Lycoperdon, p. 59.

Scléroderme, p. 59.

# FAMILLE DES TRÉMELLACÉES

★ Champignon formant une masse jaune, tremblotante, irrégulièrement bosselée (fig. 94).....

Trémelle, p. 60.

★ Champignon en partie attaché sur le bois, en partie non adhérent au support; violacé en dessous, blanc grisâtre et très poilu de l'autre côté (fig. 95).....



Auricule, p. 60

★ Champignon ayant la forme d'un bouton de gilet, ou d'une coupe très peu creusée.

△ Champignon noir, globuleux ou un peu irrégulier (fig. 93); spores blanches, portées par des basides.....



Exidie, p. 60.

△ Champignon brun noirâtre, globuleux ou un peu creusé en coupe (fig. 97); spores noires, contenues dans des *asques*. → **Bulgarie** (*Ascomycètes*), p. 61.

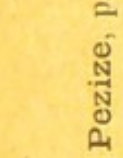
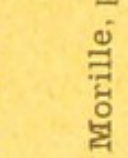
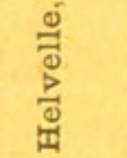
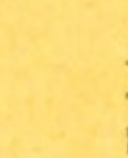
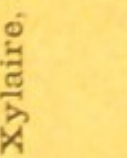
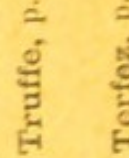
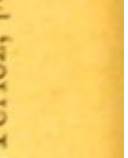


(Voyez au vocabulaire ce que sont les *asques* et les *basides*.)

(C'est au microscope qu'il faut regarder s'il y a des *asques* ou des *basides*. Les *basides* sont un peu difficiles à voir, mais les *asques* et les spores de *Bulgarie* se voient au contraire très aisément.)



## ASCOMYCÈTES

|                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <p>+ Champignon en coupe ou en bouton de guêtre.</p>                                                                | <p>× Champignon en forme de coupe très creuse et non gélatineux (fig. 96).....</p>  |    | <p>Pezize, p. 60.</p>    |
| <p>× Champignon en forme de bouton de guêtre ou de coupe peu creuse, gélatineux, noirâtre (fig. 97, p. 17).....</p> |                                                                                     |                                                                                     | <p>Bulgarie, p. 61.</p>  |
| <p>⊕ Tête creusée d'alvéoles (fig. 98).....</p>                                                                     |    |                                                                                     | <p>Morille, p. 62.</p>   |
| <p>⊕ Tête creusée de sillons.....</p>                                                                               |                                                                                     |                                                                                     | <p>Gyromitre, p. 62.</p> |
| <p>△ Tête découpée en plusieurs lames (fig. 100).....</p>                                                           |    |                                                                                     | <p>Helvelle, p. 62.</p>  |
| <p>⊕ Tête lisse.</p>                                                                                                |                                                                                     |                                                                                     |                          |
| <p>△ Tête ronde, visqueuse (fig. 101).....</p>                                                                      |   |                                                                                     | <p>Léotie, p. 62.</p>    |
| <p>+ Champignon ayant la forme d'une colonne noire et parfois bifurquée au sommet, poussant sur le bois,</p>        |  | <p>poilue à la base, blanche en haut, (fig. 6).....</p>                             | <p>Xylaire, p. 63.</p>   |
| <p>⊖ Champignon souterrain.</p>                                                                                     | <p>= Chair noire ou marbrée de blanc et de noir (fig. 9, p. 1)...</p>               |  | <p>Truffe, p. 63.</p>    |
| <p>= Chair entièrement blanche (fig. 103).....</p>                                                                  |  |                                                                                     | <p>Terfez, p. 63.</p>    |

□ Champignons venant à terre ou sur le bois.



# TABLEAUX ILLUSTRÉS

SERVANT A LA

DÉTERMINATION DES ESPÈCES.

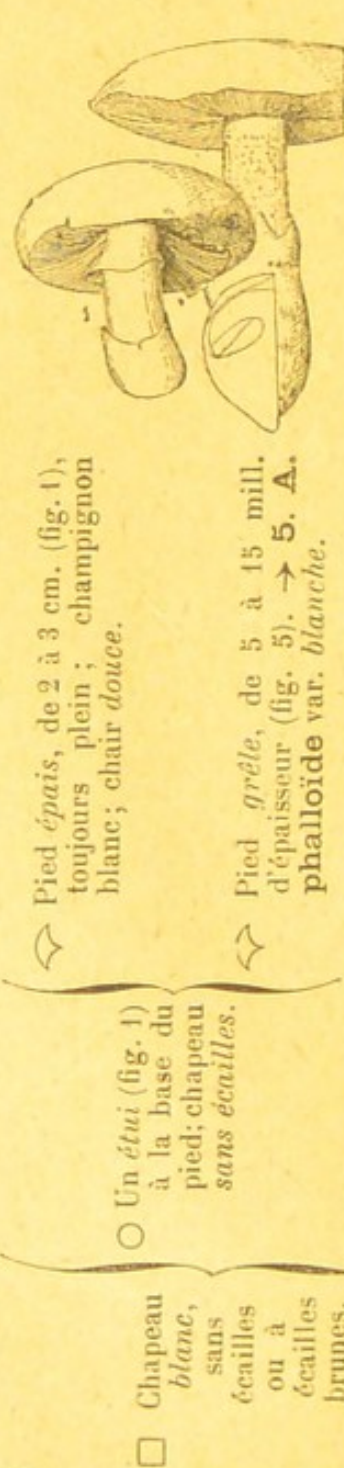


## FAMILLE DES AGARICINÉES

AGARICINÉES A SPORES BLANCHES (quelques espèces de Russules ont les spores jaunes).

1. **AMANITE.** AMANITA. — Champignons ayant une *volve*, membrane qui entoure les jeunes individus comme la coquille entoure l'œuf; cette membrane se déchire de bonne heure et subsiste chez le champignon adulte, soit sous forme d'un étui à la base du pied (fig. 1, 2), soit sous forme d'écaïlles appliquées sur le chapeau, indépendantes de lui, souvent de couleur différente (fig. 3, 4, 8).

Genre très important au point de vue comestible; il contient des espèces très vénéneuses auxquelles sont dus la plupart des empoisonnements suivis de mort. Il faut toujours déterrer complètement le champignon pour voir la volve.



Un étui (fig. 1) à la base du pied; chapeau sans écaïlles.

Pied épais, de 2 à 3 cm. (fig. 1), toujours plein; champignon blanc; chair douce.

Pied grêle, de 5 à 15 mill. d'épaisseur (fig. 5). → 5. A. phalloïde var. blanche.

Pas d'étui, mais un rebord à la base du pied (fig. 4, p. 21); chapeau à plaques brunes ou pâles. → 4. A. citrine, var. mappe (ressemblant à une carte de géographie).



Feuilletés jaune vif; chapeau rouge ou orangé, quelquefois jaune, sans écaïlles; pied jaunâtre; volve blanche en étui autour du pied (fig. 2).



Chapeau rouge vif, quelquefois orangé, à écaïlles blanches (fig. 3), 10 à 15 cm.

Chapeau rouge vineux; chair rouge ou rougissant à l'air. → 7. A. rougeâtre.

orange, jaune ou vert, jaune ou jaune très pâle.

ou coller (fig. de 1 à 8).

1. Amanite ovoïde COMEST. A. ovoïde. (Coccumelle blanche). e-a. Commune dans le Midi et le Centre de la France, très rare dans le Nord.

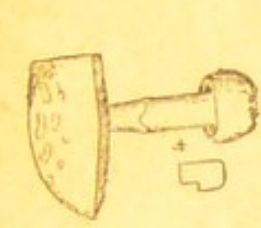
2. A. des Césars COMEST. A. cesarea. (excellent). (Orange vraie). e-a. Commune dans le Centre et le Midi de la France, très rare dans le Nord.

3. A. tue-mouches VÉNÉN. A. muscaria. (Fausse Oronge). e-a. Très commune. e-a.



Espèces très voisines.

4. **A. citrino** VÉNÉN.  
*A. citrino*.  
Très commune, e-a.
5. **A. phalloïde** VÉNÉN.  
*A. phalloïdes*.  
Commune, e-a.



Chapeau à petites écailles brunâtres, jaunâtres ou ocracées; pied sans étui, avec un rebord bulbeux (fig. 4); chapeau jaune citron, devenant quelquefois blanc après la pluie.  
**Cette espèce est la cause de presque tous les empoisonnements.**

- ⊕ Pied présentant un anneau rouge verdâtre, café au lait pâle, blanc verdâtre, Feuillels blancs.
- ⊕ Chapeau sans écailles ou à larges plaques peu nombreuses, blanches; pied pourvu d'un étui; chapeau d'ordinaire vert, fibrilleux, rarement jaune (fig. 5).  
**Cause beaucoup d'empoisonnements.**



6. **A. porphyre** VÉNÉN.  
*A. porphyria*.  
Assez rare, e.

chapeau gris livide, gris violacé ou brun, 3-6 c.

Anneau gris cendré ou brun, réduit de bonne heure à une pellicule bistre appliquée sur le pied;

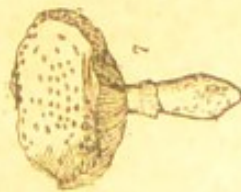
- ⊕ Un étui autour de la base du pied; chapeau sans écailles (fig. 5).

Anneau blanc ou jaune verdâtre. → 5. **A. phalloïde** var. *brun*.

7. **A. rougeâtre** COMEST.  
*A. rubescens*.  
(Golmotte).

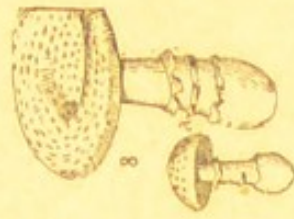
Chapeau rougeâtre ou le devenant lentement à l'air; chapeau brun rougeâtre ou rouge vineux, couvert d'écailles grisâtres, 6 à 10 cm. (fig. 7).

- ⊕ Pied sans étui; chapeau à écailles (fig. 7 et 8).



⊕ Chapeau entièrement brun, roussâtre, ocracé ou grisâtre, strié au bord, à plaques blanches; pied présentant souvent un second anneau, le deuxième est quelquefois incomplet (fig. 8, a).

⊕ Chair restant blanche à l'air.



8. **A. panthère** VÉNÉN.  
*A. pantherina*.  
(fausse Golmotte).  
Assez commune, e-a.

⊕ Chapeau blanc ou légèrement ocracé au centre, à plaques brunes ou ocracées; chapeau non strié. → 4. **A. citrine**.

9. **A. à étui** COMEST.  
*A. vaginata*.  
Commune, e-a.

+ Chapeau strié au bord, de couleur variable, gris, rouge, fauve, quelquefois blanc; volve en étui étroit, allongé.



- ⊙ Pied sans anneau (fig. 9).

+ Chapeau rouge ou jaune. → 3. **A. tue-mouches**.



2. **LÉPIOTE.** LÉPIOTA. — Les Lépiotes sont caractérisées par la présence d'un anneau et par des feuillets libres, non soudés au pied (sauf dans la Lépiote granuleuse); les écailles du chapeau, quand elles existent, proviennent des déchirures de son épiderme (fig. 10). Le chapeau se détache facilement du pied. Ces champignons poussent à terre.

= Chapeau plus grand que 8 c., pouvant atteindre 25 à 30 c., brun; pied tigré, souvent brun (fig. 10); anneau mobile.

⊙ Chapeau écailléux

(fig. 10 et 11).  
= Chapeau plus petit que 8 c., blanc ou jaunâtre ou roussâtre à écailles jaunâtres, roussâtres ou brunes; anneau souvent fugace ou floconneux; pied cotonneux jaune roussâtre ou blanc (fig. 11).

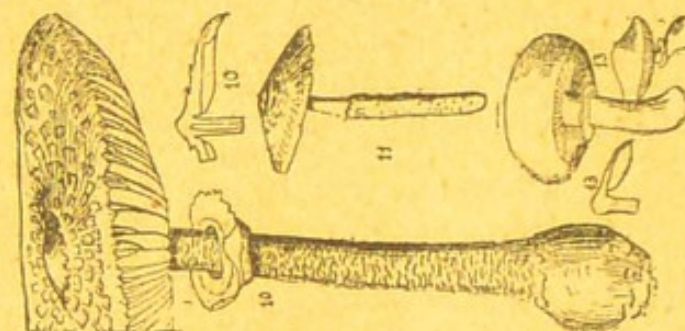


⊙ Chapeau couvert de variable; bruni cinabre (var. cin-

petites granulations (fig. 12) de couleur, très dans la forme type, jaune (var. amianthiné), nabarine), rose chair (var. carcharie).

(Voir plus de détails: Nouvelle Flore des Champignons. Cost. et Duf.)

⊙ Chapeau lisse (fig. 13), blanc, de 5 à 8 c.; pied un peu renflé à la base; feuillets blancs ou rosés.



10. Lépiote élevée COMEST.  
*L. procera.* (assez bon).  
(Coimelle, Coulemelle).  
Commune. c-a.

11. L. en bouclier COMEST.  
*L. clypeolaria.*  
Commune. c-a.

12. L. granuleuse COMEST.  
*L. granulosa.*  
Assez commune. a.

13. L. pudique COMEST.  
*L. pudica.*  
Assez rare. e.

3. **ARMILLAIRE.** ARMILLARIA. — Champignons ayant un anneau dont les feuillets sont quelquefois un peu décourants. Le chapeau est difficilement séparable du pied. Ils poussent souvent sur le bois.

⤵ Chapeau très visqueux, mou, translucide, blanc ou grisâtre; pied de même couleur; en touffes sur le Hêtre.

14. Armillaire visqueuse.  
*A. mucida.*  
Assez rare. a.

⤵ Chapeau non visqueux, assez ferme, jaune de miel, roux carné ou brun roussâtre, à écailles noirâtres, disparaissant, de 5 à 8 c.; feuillets et pied au début blanc lavé d'incarnat jaunâtre, à la fin brun roussâtre; pied strié en haut; feuillets un peu décourants (fig. 15); en touffes sur vieilles souches.

15. A. de miel COMEST.  
*A. mellea* (alim. grossier).  
Très commune. c-a.





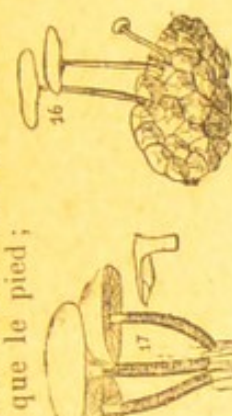
4. COLLYBIE. COLLYBIA. — Chapeau étalé en *bouclier* rarement conique; pied de consistance *fibreuse* ou *cartilagineuse*, se pliant d'ordinaire sans se casser; feuillets non décourants.

△ Poussant *sur les cônes de Pins* (fig. 16); chapeau brun clair ainsi que le pied;

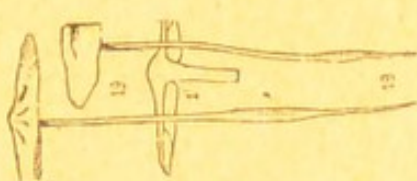
△ Chapeau plus petit que 3 c.

△ Poussant *sur les arbres*, en touffes; chapeau jaune vif, roussâtre au centre, 3 à 6 c., glabre; pied noir (fig. 17).

△ Poussant *à terre*; chapeau de 4-10 c., brun ou roux, conique, *velouté*.



16. Collybie des cônes.  
*C. conigena* COMEST.  
Assez commun. e-a.  
17. C. à pied velouté COM.  
*C. velutipes*. (médicore).  
Assez commun. a.  
18. C. à long pied COMEST.  
*C. longipes*. (coriace).  
Assez rare. a.  
19. C. à racine.  
*C. radicata*.  
Commun. e-a.



19. C. à pied en fuseau  
*C. fusipes*. COMEST.  
Commun. e-a. (très bon).  
20. C. maculé.  
*C. maculata*.  
Assez commun. a.  
21. C. butyreux SUSPECT.  
*C. butyracea*.  
Commun. e-a.  
22. C. ami du chêne COMEST. ?  
*C. dryophila*.  
Très commun. p-a.

⊕ Pied terminé par une *racine* pointue (fig. 19, 20, 21).

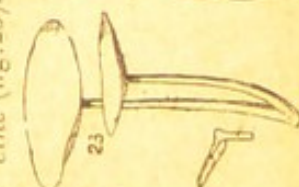


⊕ Pied de 3 à 4 mm. d'épaisseur, renflé à la base qui peut avoir de 5 à 6 mm., terminé par une longue racine; chapeau brun ou ocracé, ridé, de 3 à 5 c., quelquefois mamelonné au centre (fig. 19).

⊕ Pied dépassant 5 mm. d'épaisseur.

= Pied *fusiforme* très profondément strié (fig. 20), roussâtre; chapeau ocracé ou roussâtre (au pied des arbres).

⊕ Pas de *racine* (fig. 23).

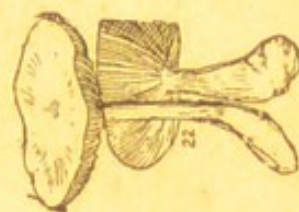


△ Pied *élargi à la base*, aplati, mou (fig. 22); chapeau brun, blanchâtre ou roux, 4-5 c.; pied gris, brun ou roux.

△ Pied *cylindrique*, grêle, de 2 à 3 mm. d'épaisseur (fig. 23); chapeau mince, blanc crème, ou jaune ocracé pâle, souvent plus foncé au milieu, 2 à 5 c.; odeur pénétrante.



△ Pied de plus de 5 mm. d'épaisseur. (Voir plus haut n° 20 et n° 21.)



⊕ Pied ni poilu ni velouté.

8



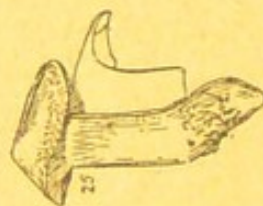
**TRICHOLOME. TRICHOLOMA.** — Champignons charnus, à pied épais, se brisant d'ordinaire facilement; un certain nombre de feuillets présentent une échancrure au voisinage du pied (fig. 25, 29, etc.).

⊙ Feuillet *jaune* *vif* entièrement.



+ Chapeau *visqueux*, jaune, roussâtre ou verdâtre au centre, de 8-12 c.; pied blanc

+ Chapeau *non visqueux*; chair *jaune d'ordinaire*. { Pied *jaune* avec des *stries* ou des *ponctuations* pourpres; chapeau pourpre ou brun marron, *écaillé* jaune entre les écailles, de 6-10 c. (fig. 25). (Bois de Conifères.) (Sous les Conifères.)



+ Chapeau *visqueux*, blanc brillant, souvent tacheté de rouge, de rose, de bleu ou de roux; espèce d'automne (fig. 29).

+ Chapeau *mat*, blanc puis crème ou ocracé très pâle; espèce de printemps (fig. 30). (Voir pour plus de détails: *Nouv. Fl. des Champ.* par MM. Cost. et Duf.)

⊙ Champignon *bleu* ou *violet*, devenant à la fin roux; chapeau d'abord violet, puis à la fin brun roussâtre, 8-14 c.; pied violet; chair blanche ou violacée.

⊙ Chair *douce*. { Pied *décre* ou *très amère*; chapeau blanc, quelquefois très légèrement jaunâtre au milieu, 5-10 c. (Si le chapeau est cannelé au bord → 35. **T. acerbe**.)

+ Chapeau *soyeux*, blanc brillant, souvent tacheté de rouge, de rose, de bleu ou de roux; espèce d'automne (fig. 29).

+ Chapeau *mat*, blanc puis crème ou ocracé très pâle; espèce de printemps (fig. 30). (Voir pour plus de détails: *Nouv. Fl. des Champ.* par MM. Cost. et Duf.)



+ Chapeau *décre* ou *très amère*; chapeau brun roux; feuillets se pointillant de roux; pied blanc ou brun pâle, rayé de fibrilles ou écaillés en haut; chair *jaune* dans le pied (fig. 31). (Sous les Conifères.) [La variété *passundatum* (déformé) pousse sous les Peupliers et est un bon comestible (fig. 31)].



24. **T. Trich. équestre** COMEST. *T. equestre*. *Assez rare*. a.

25. **T. ardent** VÉNÉN. *T. rutilans*. *Assez rare*. c-a.

26. **T. soufré** VÉNÉN. *T. sulfureum*. *Commun*. a.

27. **T. nu** COMEST. *T. nudum*. *Commun*. c-a.

28. **T. blanc**. VÉNÉN. *T. album*. *Assez rare*. a.

29. **T. colombe** COMEST. *T. columbetta*. *Assez rare*. a.

30. **T. de la St-Georges** COMEST. (excellent). *T. Georgii*. (Mousseron). *Assez commun*. printemps.

31. **T. strié** COMEST. (aliment *T. striatum*. peu délicat). *Assez commun*. a.

roux, ou tachetés de roux.



① Feuilles blanches, crème, ocracé pâle, blanc teinté de vert, gris;

□ Champignon coloré.

+ Chapeau non visqueux.

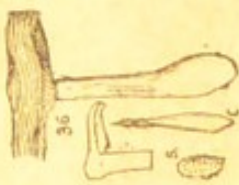
⊕ Pas d'odeur de savon.

□ Chair douce.

○ Chapeau écaillé.

□ Pied grêle, au moins en haut.

(fig. 30).



+ Chapeau brun noir ou gris foncé, de 5 à 7 c. (fig. 36).

[s. de la fig. 36 représente la spore; c, la cystide.

Voir le vocabulaire pour la signification de ce mot.]

+ Chapeau brun clair, quelquefois blanc, de 8 à 10 c.

+ Chapeau gris brun, 4-8 c.; pied blanc ou gris

(fig. 38). Le chapeau est blanc à petites

écailles brunes au centre dans la var. *argy-*

*raceum* (argente).

+ Chapeau rousâtre, ou brun rouge; pied rou-

sâtre, blanc, farineux au sommet (fig. 39).

+ Chapeau olive verdâtre ou brun ver-

deux; lames à reflets verdâtres; pied lisse ou

peu rougeâtre à l'air, surtout dans le pied (fig. 34).

+ Chapeau brun rousâtre. → 31. var.

*pessundatum* (déformé) (fig. 31).

△ Chapeau brun rousâtre (fig. 33).

△ Chapeau gris ou brun, rayé de fi-

bres noires, nuancé de violet, se

fendant suivant le rayon; feuillets

et pied d'un blanc légèrement jaune

verdâtre. (Conifères) (fig. 32).



△ Chapeau rouge ou tacheté de rouge, 8-15 c.; pied

blanc; feuillets à la fin pointillés

de rouge (fig. 32).

△ Chapeau gris ou brun, rayé de fi-

bres noires, nuancé de violet, se

fendant suivant le rayon; feuillets

et pied d'un blanc légèrement jaune

verdâtre. (Conifères) (fig. 33).

△ Chapeau brun rousâtre. → 31. var.

*pessundatum* (déformé) (fig. 31).

△ Chapeau brun rousâtre (fig. 33).

△ Chapeau gris ou brun, rayé de fi-

bres noires, nuancé de violet, se

fendant suivant le rayon; feuillets

et pied d'un blanc légèrement jaune

verdâtre. (Conifères) (fig. 32).

△ Chapeau brun rousâtre. → 31. var.

*pessundatum* (déformé) (fig. 31).

△ Chapeau brun rousâtre (fig. 33).

△ Chapeau gris ou brun, rayé de fi-

bres noires, nuancé de violet, se

fendant suivant le rayon; feuillets

et pied d'un blanc légèrement jaune

verdâtre. (Conifères) (fig. 32).

△ Chapeau brun rousâtre. → 31. var.

*pessundatum* (déformé) (fig. 31).

32. T. Russule COMEST.

T. Russula.

Assez rare, a.

33. T. prétentieux COMEST.

T. portentosum, (recherché).

Assez rare, a.

34. T. savonnier VENÉN.

T. saponaceum.

Assez commun, e-a.

35. T. acerbe COMEST. DOUTEUSE.

T. acerbe.

Assez rare, e-a.

36. T. blanc-noir COMEST.

T. melaleucum.

commun, a.

37. T. à pied rayé COMEST.

T. grammopodium.

Assez commun, a.

38. T. terreux COMEST.

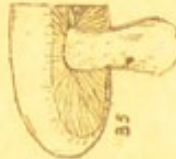
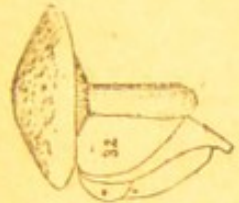
T. terreum.

commun, a.

39. T. imbriqué COMEST.

T. imbricatum. (alim.

Assez rare, a. grossier).





**CLITOCYBÉ. CLITOCYBÉ.** — Champignons à feuillets *décourants* (fig. 42), à pied souvent épais, jamais très grêle.

⊙ Chapeau blanc, brillant, soyeux, de 2 à 3 c.; pied assez grêle, blanc.

⊙ Chapeau vert bleuâtre ou gris verdâtre, à la fin gris, convexe au début, puis déprimé au centre, 4-6 c.; odeur d'anis très forte (fig. 41).

★ Chapeau crème ocracé pâle, couleur chair pâle, souvent mamelonné au centre (fig. 42); pied blanchâtre ou de la couleur du chapeau.

★ Chapeau rouge vif. → 47. C. retourné.

★ Chapeau violet ou roux, feuillets violets. → 46. C. vernissé.

ss Pied grêle en haut, très renflé en bas, gris bistré; chapeau brun, 4 à 6 cm. (fig. 41)

ss Pied gros en haut, de plus de 1 c. de diamètre, presque cylindrique ou un peu renflé en bas (fig. 44), blanc ou brun très pâle; chapeau de 8 à 15 c., gris, gris ocracé ou brun.

+ Pied ayant plus de 1 cm. de diamètre.

★ Chapeau gris ou brun.

△ Odeur d'anis très forte; chapeau gris blanchâtre ou couleur de corne, translucide par l'humidité.

☐ Pied très renflé à la base. → 43 C. en massue.

☐ Pied seulement un peu atténué au sommet. → 48. C. en coupe.

+ Pied grêle n'ayant pas 1 cm. d'épaisseur.

d'anis.

cylindrique.

⊕ Lames violettes ou rosées, non décourantes, échancrées près du pied; champignon quelquefois entièrement violet; chapeau et pied souvent roussâtres (fig. 46).

40. Clitocybe blanchâtre  
*C. canalicatus*.  
Assez rare. e-a.  
VÉNÉN.

41. C. vert COMEST.  
*C. viridis*.  
Assez commun. e-a.

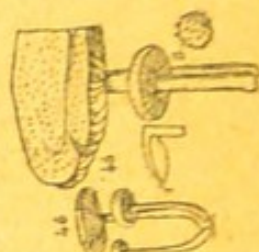
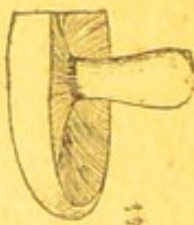
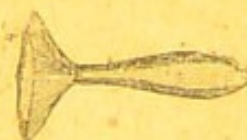
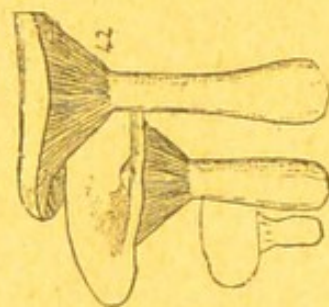
42. C. géotrope COMEST.  
*C. geotropa*.  
Assez commun. e-a.

43. C. en massue SUSPECT.  
*C. clavipes*.  
Assez rare. e-a.

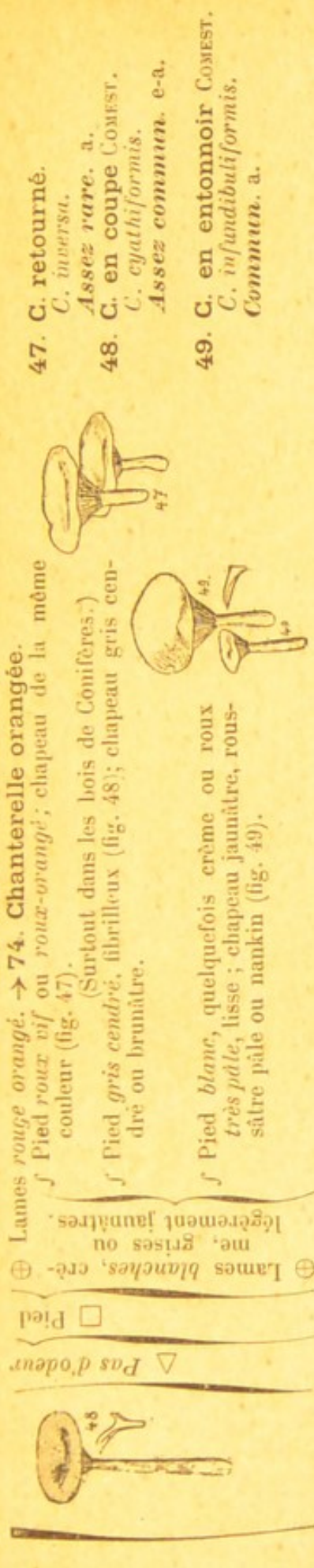
44. C. nébuleux COMEST.  
(qq. f. indigeste).  
*C. nebularius*.  
Assez commun. e-a.

45. C. à odeur suave COMEST.  
*C. suaveolens*. (médicre)  
Assez commun. e-a.

46. C. vernissé COMEST.  
*C. laccata*. (peu recherché).  
Très commun. p-e-a.





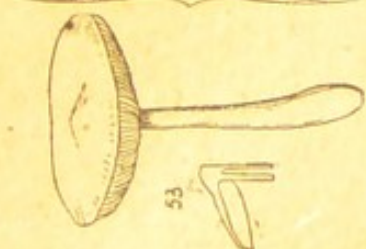


**MYCÈNE. MYCENA.** Chapeau *en cône ou en cloche*, s'étalant tardivement, à bords droits dans le jeune âge, jamais enroulés en dessous; pied ordinairement *grêle*.

⊕ Feuilletés *gris violacé, bordés de noir* ou de violet foncé, denticulés; chapeau *gris violacé*, gris roussâtre, ou violet, rapidement étalé, de 2 à 4 c. (fig. 50).



50. **M. denticulé.**  
*M. denticulata.*  
*Assez rare.* e-a.



( Pied *nettement strié* (fig. 51), brillant, gris; chapeau brun ou gris, quelquefois strié au bord, 2-4 c.; feuillets blancs ou légèrement rosés.

51. **M. strié.**  
*M. polygramma.*  
*Assez commun.* e-a.



( Pied *non strié* (fig. 52); chapeau gris de plomb, gris brun ou gris pâle, strié au bord, 2 à 4 c.; feuillets blancs ou blanc légèrement rosé. (En touffes sur les souches.)

52. **M. en casque.**  
*M. galericulata.*  
*Très commun.* p-e-a.

⊕ Chapeau *rosé ou violacé*, rarement jaunâtre, 2-6 c. (fig. 53); pied blanc brillant, rosé ou violacé, épais ou grêle (2 à 6 mill.).

53. **M. pur.**  
*M. pura.*  
*Commun.* e-a.



**OMPHALIE. OMPHALIA.** — Champignons de petite taille, à pied très grêle, à feuillets décurrents (1).

Chapeau jaune orangé ou rouge, 1 cm. de diamètre; pied jaune orangé; feuillets blancs ou jaunes (fig. 54).

54. Omphalie épingle.  
*O. fibula.*

*Assez commun. e-a.*

**PLEUROTE. PLEUROTUS.** Champignons *charnus* à pied *excentrique*, *latéral* ou *dépourvus de pied*; feuillets souvent *décurrents*; espèces poussant sur le bois.

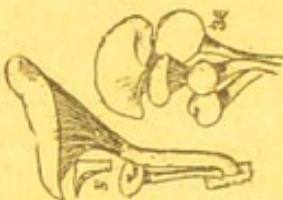
○ Pied ayant un *anneau* qui reste souvent attaché au bord du chapeau (fig. 55); chapeau gris à *écailles brunes*, de 6-10 c.; lames blanches puis jaunes, anastomosées en réseau.



55. Pleurote du Chêne Com.  
*P. dryinus.*

*Assez rare. e-a.*

× Chapeau *jaune orangé vif* ou *jaune roussâtre*; pied et feuillets jaunes (fig. 56).



56. P. de l'Olivier VÉNÉN.  
*P. olearius.*

*Ouest, Centre et Midi de la France. a.*

(Les feuillets de ce Champignon sont lumineux dans l'obscurité.)

× Chapeau *brun, roux ou gris*, de 6-10 c.; feuillets blancs (fig. 57).



57. P. du Panicaud COMEST.  
*P. Eryngii* (très estimé). (2)  
*Au sud de la Loire. e.*

(Espèces poussant sur les Umbellifères.)

× Chapeau *blanchâtre*. → 59. P. *corne d'abondance*.

= Chapeau *gris noirâtre, brunâtre*, teinté quelquefois de violet; pied très court ou nul (fig. 58); feuillets blancs avec l'arête quelquefois brune présentant souvent de petits renflements glanduleux.



58. P. en forme d'huile COMEST. (très bon).  
*P. ostreatus.*  
*Commun. a-h.*

= Chapeau *blanc paille ou crème*; lames blanches, puis crème ou rosées, décurrentes, anastomosées sur le pied (fig. 59).



59. P. en corne d'abondance COMEST. (très bon).  
*P. cornucopioides.*  
*Assez rare. e.*



+ Feuillets *peu ou pas décurrents* vent écailleux; chapeau blanchâtre parsemé de taches plus foncées.

(fig. 60); pied *long*, blanchâtre, souterrain, gris jaunâtre, gris blanchâtre, (Surtout sur les troncs d'Orme.)

60. P. de l'Orme COMEST.  
*P. ulmarius* (apprécié).  
*Assez rare. e.*

○ Pied sans anneau.

□ Feuillets très décurrents.

+ Pied court, nettement de côté (fig. 59) ou nul.

(1) Voir pour plus de détails sur ce genre : Nouvelle Flore des Champignons, par MM. Costantin et Dufour.  
(2) A été observé près de Cherbourg.



**HYGROPHORE.** HYGROPHORUS. — Champignons charnus, à feuillets épais à la base, à tranche aiguë, peu serrés, souvent décourants, aqueux, ayant un aspect cireux; espèces à couleures souvent vives, chapeau souvent visqueux.

61. Hygrophore virginal  
COMEST.

*H. virgineus.*

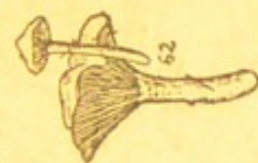
Assez rare. c-a.

62. H. blanc d'ivoire COMEST.

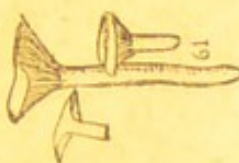
*H. eburneus.*

Commun. c-a.

Chapeau non visqueux, 3-5 c.; pied blanc quelquefois rosé (fig. 61). (Bruyères, prés.)



Chapeau visqueux, 3-5 c.; blanc (fig. 62).  
de la chenille du Cossus



pied avec des granules visqueux au sommet.  
(La variété cossus, qui a l'odeur désagréable  
gâte-bois, est suspecte.) (Bois.)

63. H. perroquet.

*H. psittacinus.*

Assez rare. c-a.



+ Pied entièrement vert ou vert et jaune; chapeau vert ou  
jaune, se décolorant, devenant blanc ou rose, 2-3 c. (fig. 63).  
(Pâturages, bruyères.)

64. H. conique SUSPECT.

*H. conicus.*

Assez commun. c.



+ Pied jaune; chapeau orangé; champignon se ta-  
chant de noir vers la fin (fig. 64).  
(Pâturages, bruyères.)

65. H. à feuillets jaunes.

*H. hypoleucus.*

Assez commun. a.

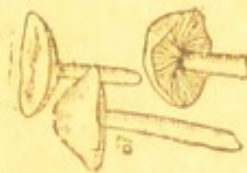


\* Feuillets jaunes, très décourants (fig. 65); chapeau brun ou jaune ver-  
dâtre, 3-5 c.; pied blanc ou jaune.  
(Bois de Conifères.)

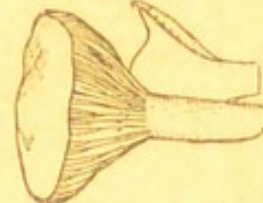
66. H. des prés. COMEST.

*H. pratensis.*

Assez rare. a.



△ Feuillets très décourants (fig. 66); chapeau de  
4-8 c., visqueux.  
(Prés.)



△ Feuillets peu ou pas décourants (fig. 67); chapeau  
rayé de fibrilles fauves, de 5 à 8 c., non visqueux.  
(Bois.)

67. H. des bois COMEST.

*H. arbutius.*

Rare. a.

⊕ Chapeau brun ou gris. (Voir la suite de l'analyse à la page suivante.)

□ Chapeau blanc.

□ Chapeau vert clair,  
jaune vif, orangé  
ou rouge; feuillets  
non décourants.

□ Chapeau roux, roux orangé pâle,  
brun, gris ou olive.

\* Feuillets blancs, à la  
fin quelquefois crème  
ou roux.

⊕ Chapeau roux ou  
jaunâtre clair.



⊕ Chapeau brun ou gris

+ Pied visqueux, à écailles brunes en haut, blanc ou brun grisâtre sur les autres parties; chapeau brun au milieu, souvent blanchâtre au bord, très visqueux, 4-6 c. (fig. 68).



68. *H. glut.*  
*H. imacinus.*  
Assez rare. a.

+ Pied non visqueux, blanc; chapeau gris foncé, plus clair au bord; odeur d'anis ou de laurier cerise (fig. 69).



69. *H. odorant* SUSPECT.  
*H. agathosmus.*  
Assez rare. a.

NYCTALIS. NYCTALIS. — Champignons sante; feuillets souvent avortés.



Chapeau blanc, puis jaunâtre-brun, couvert d'une masse pulvérulente brune formée par des spores étoilées nommées *chlamydospores* (fig. 70, ch.).

70. *Nyctalis* à spores étoilées.  
*N. asterophora.*  
Assez commun. a.

CHANTERELLE. CANTHARELLUS. — souvent peu saillants, décourants.

Champignons à feuillets épais, à tranche large, arrondie,

= Feuillets gris sale; pied plein (fig. 71); espèce poussant sur les places à charbon.



71. Chanterelle des charbonnières.  
*C. carbonarius.*  
Assez rare. c.

= Feuillets jaunes, puis gris d'étain; chapeau en entonnoir dont la cavité se prolonge dans le pied; pied jaune ou fauve, creux (fig. 72).

— Feuillets jaune d'oeuf, épais, fourchus, anastomosés, descendant à des hauteurs variables sur le pied; pied jaune, épais (fig. 73); odeur de prune, d'abricot; chapeau jaune d'oeuf ou jaune pâle.



73. *C. comestible* COMEST.  
*C. cibarius.* (bon).  
(Girole).  
Très commune. c-a.

— Feuillets orangés, ramifiés en fourche régulièrement, peu épais sur la tranche, assez saillants; pied orangé, quelquefois noir à la base, allongé (fig. 74); chapeau orangé, à la fin gris jaunâtre, tomenteux.



74. *C. orangée* VÉNÉ. ou SUSP.  
*C. aurantiacus.* (fausse Girole).  
Assez commune. c-a.

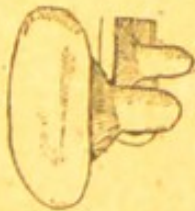
□ Chapeau jaune ou orangé.



LACTAIRE. LACTARIUS.

□ Chapeau blanc ou blanc crème.

77



+ Feuilletés blancs ou crème pâle.

+ Feuilletés rosés pâles ou saumon. Chapeau de 10 à 30 c., blanc un peu tacheté de rose ou de jaunâtre; lait blanc, âcre (fig. 77).

(Sous les Peupliers et les Saules).

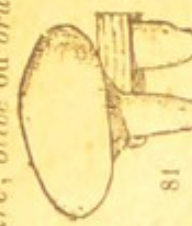
§ Grosse espèce (fig. 78); chapeau de 10 à 20 c., orangé, quelquefois roux; pied épais de 15 à 30 mm., roux orangé; lait très abondant, blanc.

= Chapeau roux, roussâtre ou orangé.

§ Petite espèce (fig. 79); chapeau de 3 à 8 c., roussâtre; pied grêle.

= Chapeau gris verdâtre ou olive. → 88. L. visqueux.

× Chapeau gris violacé, gris brun, grisâtre, gris verdâtre, olive ou brun.



+ Lait âcre.

Chapeau inf. à 10 c.

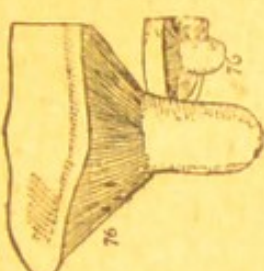
L. visqueux.

Feuilletés crème jaunâtre ou roux pâle; chapeau gris brun, gris de plomb, gris lilas, quelquefois zoné (fig. 81); pied blanchâtre ou roux très pâle.

○ Lait blanc ou incolore; chair ne changeant pas de teinte.

○ Lait coloré ou se colorant à l'air au bout d'un certain temps (de plusieurs minutes quelques fois) ou chair se colorant au bout de quelques minutes en violet ou en rouge,..... (Voyez la suite de l'analyse à la page suivante.)

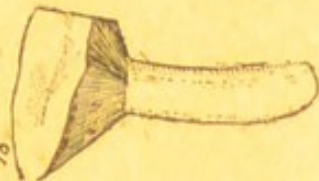
+ Chapeau velouté, 10 à 20 c., creux à la fin (fig. 75); pied court, blanc; Lactaire à toison. VÉN. *L. vellereus*.



76. L. poivré COMEST. *L. piperatus* (alim. gros.). Assez commun. e-a.

77. L. taché COMEST. *L. controversus* (alim. gr.). Commun. a.

78. L. à lait abondant. COM. *L. lactifluus*. (très bon). Assez commun. e.

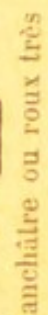


79. L. douceâtre COMEST. *L. subdulcis*. Très commun. e-a.

80. L. plombé VÉN. *L. plumbeus*. Commun. a.

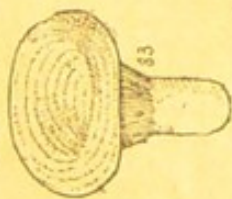
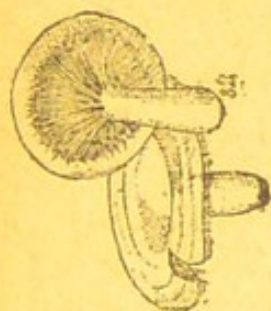


81. L. caustique VÉN. *L. pyrogalus*. Commun. a.





- \* Chapeau laineux, à poils longs, surtout au bord (fig. 82), de couleur rosée ou orange roussâtre pâle.  
 □ Feuillets rosés. → 77. **Lactaire taché.**  
 △ Chapeau zoné (fig. 83).  
 □ Non.  
 \* Chapeau sans poils.  
 △ Lait blanc, âcre; chapeau couleur paille, chair, fauve clair, jaune ou orangé.  
 △ Lait et chair se colorant très lentement (quelquefois cette coloration n'est appréciable que le lendemain) en gris cendré ou gris verdâtre. Les individus âgés, présentent des taches gris cendré ou gris verdâtre (fig. 88); chapeau verdâtre ou olivâtre, visqueux, ayant souvent des taches en cercle plus foncées, 4 à 8 c.; pied de même couleur que le chapeau.
- = Chapeau jaune ou blanc jaunâtre, zoné d'orangé (fig. 83).  
 = Chapeau ocre pâle, zoné de brun. → 81. **L. caustique.**  
 × Chapeau roux foncé, mamelonné d'ordinaire au centre (fig. 84), de 5 à 8 c.; pied roux foncé, blanc à la base.  
 △ Chapeau non zoné.  
 × Chapeau café au lait, jaune paille ou chair.
- Chair d'abord douce, puis âcre; pied et lamelles de même couleur que le chapeau (fig. 85).  
 — Chair de suite âcre; pied paille, grisâtre ou incarnat fauve; chapeau à la fin gris lilas, blanchissant.
82. **Lactaire vénéneux.**  
*L. torminosus.*  
**Commun.** e-a.  
 83. **L. zoné** VÉNÉN.  
*L. zonarius.*  
**Assez commun.** e-a.  
 84. **L. roux** VÉNÉN.  
*L. rufus.*  
**Assez commun.** e-a.  
 85. **L. pâle** COMEST.  
*L. pallidus.* (avec doute).  
**Assez commun.** e-a.  
 86. **L. trivial** VÉNÉN.  
*L. trivialis.*  
**Rare.** a.  
 87. **L. humide** VÉNÉN.  
*L. uvidus.*  
**Assez commun.** e-a.  
 88. **L. visqueux** VÉNÉN.  
*L. blennius.*  
**Commun.** e-a.



jaunâtre, 5 à 8 c.; pied visqueux par les temps humides.

à l'air violette, rouge quelques heures.



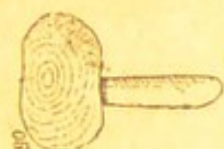
○ Lait coloré ou se colorant à l'air, ou chair devenant gris cendré ou gris olivâtre en quelques minutes ou

△ Lait jaune ou devenant jaune.

△ Lait rouge ou orangé ou chair rougissant.



⊕ Chapeau très laineux, surtout au bord, jaunâtre ou ocracé orangé, de 10 à 15 c.; pied présentant de petites fossettes (fig. 89).



⊗ Chapeau incarnat fauve, orangé ou couleur chair, souvent zoné, 5 à 8 c. (fig. 90).

⊗ Chapeau couleur paille ou brun clair, non zoné. → 86. L. trivial.

+ Lait blanc, puis colorant la chair en rouge au bout de quelques instants, âcre; chapeau non zoné, brun jaunâtre ou ocracé, quelquefois tacheté; feuillets jaune roussâtre; pied blanc se tachant de rouge (fig. 91).



+ Lait orangé; chapeau zoné (fig. 92), rouge ou orangé, quelquefois gris clair, à zones brunes, puis taché de vert de 5 à 15 c.; feuillets et pied se tachant aussi de vert. (Lait âcre dont l'âcreté disparaît à la cuisson.)

(Pour plus de détails sur les Lactaires, voir *Nouv. Fl. Champ.*, Cost. et Duf.).

89. Lactaire à fossettes.  
VÉNÉN.  
*L. scrobiculatus*.  
Assez rare. e-a.

90. L. à lait jaune VÉNÉN.  
*L. theiogalus*.  
Commun. e-a.

91. L. non zoné VÉNÉN.  
*L. azonites*.  
Assez rare. e-a.

92. L. délicieux COMEST.  
*S. deliciosus*.  
Commun. e-a.

RUSSULE. RUSSULA. — Champignons charnus, à feuillets soit tous égaux, soit quelques-uns bifurqués; rarement les feuillets sont inégaux. Chapeau à couleur généralement vive; spores blanches ou jaunes, verruqueuses.

- ☐ Chapeau blanc ou très légèrement teinté de jaune sale ou d'ocracé. .... 1<sup>er</sup> Groupe, p. 34.
- ☐ Chapeau rose, rouge, orangé vif, purpurin ou violacé. .... 2<sup>e</sup> Groupe, p. 34.
- ☐ Chapeau jaune, ocracé peu foncé, nankin, café au lait (s'il y a un mélange de couleurs, voir les groupes qui correspondent aux autres teintes). .... 3<sup>e</sup> Groupe, p. 35.
- ☐ Chapeau vert, plus ou moins foncé. .... 4<sup>e</sup> Groupe, p. 35.
- ☐ Chapeau brun, gris foncé ou noirâtre, violet n-ir ou pourpre noir. .... 5<sup>e</sup> Groupe, p. 35.



1<sup>er</sup> Groupe.

+ Champignon se tachant à l'air de gris et de noir (fig. 93), à la fin tout noir; chapeau de 8 à 15 c.

□ Chair douce; espèces épaisses, fermes.

+ Champignon restant blanc ou devenant ocracé quand il est vieux, souvent couvert de terre; pied court, blanc, légèrement verdâtre en haut; feuillets décourants, à reflets souvent verdâtres surtout en haut du pied (fig. 94).



□ Chair poivré; espèce mince, fragile. → 97. R. émétique v. blanche.

2<sup>e</sup> Groupe.

+ Feuillet d'un jaune intense au bord.....  
: Feuillet à la fin farineux. → 108. R. entière.

+ Feuillet uniformément jaunes ou jaunâtres. {  
: Non {  
: Chapeau pointillé ou aréolé, pourpre ou ocracé brun.  
: Chapeau non pointillé (fig. 95), couleur sang souvent taché de vert, 10-15 c.; pied blanc ou rose. → 95. var. alutacée.

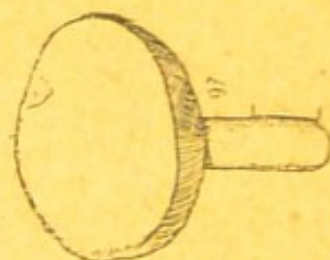


○ Spores blanches, feuillets blancs. {  
S Chapeau rose ou blanc rosé, farineux, aréolé, 5 à 8 c., dur (fig. 96).

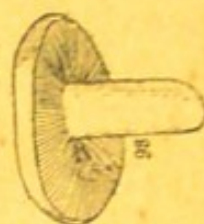


S Chapeau noir pourpre. → 107. R. bleu jaunâtre.

△ Chapeau rouge. {  
= Chair fragile, épiderme du chapeau s'enlevant facilement; chapeau de 4 à 10 c., souvent strié au bord (fig. 97, 2 dessins).



= Chair dure, épiderme du chapeau se détachant difficilement (fig. 98).



□ Chair dure. {  
△ Chapeau pourpre noirâtre, violet noirâtre, 3-8 c.; pied rouge violacé pâle; feuillets crème jaunâtre. (Sous les Pins.)

93. Russule brûlée VÉNÉN.  
*R. adusta.*  
Assez rare, c-a.

94. R. sans lait COMEST.  
*R. delicata.* (peu délicat).  
Commune, c-a.

94. R. dorée COMEST. ?  
*R. aurata.* (Com. douteuse).  
Rare, c-a.

95. R. feuille-morte COMEST.  
*R. xerampelina.*  
Assez rare, a.

96. R. jolie COMEST.  
*R. lepida.*  
Assez rare, c-a.

97. R. émétique VÉNÉN.  
*R. emetica.*  
Très commune, c-a.

98. R. rouge VÉNÉN.  
*R. rubra.*  
Rare, c.

99. R. de Quélet VÉNÉN.  
*R. Queletii.*  
Assez commune, c-a.



3<sup>e</sup> Groupe.

+ Feuillet *jaune paille* ou café au lait quel-  
peau *jaune d'ocre* ou abricot, de 5 à 7 c.,  
âcre; pied blanc ou *ocracé* (fig. 100).

⊕ Chapeau *strié* au — Champignon à  
bord (fig. 101). **R. fétide.**



+ Feuillet *blanc* ou crème;  
spores *blanches*.

⊕ Chapeau *non*  
*strié* au  
bord.

: Chair *décre*; chapeau *jaune* ou *jaune ocracé*, 5-8 c.; pied  
blanc, grisonnant (fig. 102).



: Chair *douce*. → 94. **R. sans lait.**

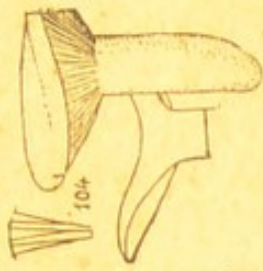
4<sup>e</sup> Groupe.

⊖ Chapeau *craquelé* (fig. 103), vert *pâle* ou vert jaunâtre, bombé,  
1-2 c.; pied blanc; feuillets peu fourchus; chair *douce*.



⊖ Chapeau  
*non*  
*craquelé*.

\* Chair *décre* au bout d'un certain temps, blanche,  
légèrement rougeâtre sous l'épiderme; chapeau vert, quelquefois  
olive ou brun; feuillets fourchus (fig. 104), blancs.

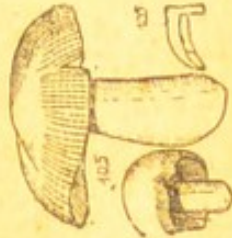


103. **R. verdoyante** COMEST.  
*R. virescens*.  
(Palomet).

104. **R. fourchue** VÉNÉN.  
*R. furcata*.  
*Assez rare*. c-a.

5<sup>e</sup> Groupe.

+ Odeur *très vive de laurier cerise*, *désagréable*; chapeau *strié au bord*  
(fig. 105), d'abord hémisphérique ou presque sphérique, brun jau-  
nâtre, 10 à 15 c.; pied blanchâtre, quelquefois brunâtre à la base.



105. **R. fétide** VÉNÉN.  
*R. foetens*.  
*Très commune*. c-a.

— Chair *poi-  
vrée*.

+ Pas d'odeur. } : Chapeau *ocracé*. → 101. **R. striée.**

: Chapeau *violet noirâtre*. → 99. **R. de Quélet.**

— Chair *douce* (voyez la suite de l'analyse, p. 36).

100. **R. jaune d'ocre** VÉNÉN.  
*R. ochracea*.  
*Commune*. c-a.

quelques fois très *pâle*; spore *jaune ocracé*; cha-  
peau *strié* à la fin au bord; saveur *douce*, puis  
*odeur très vive ou désagréable*. → 105.

101. **R. striée** VÉNÉN.  
*R. pectinata*.  
*Assez commune*. c-a.

102. **R. blanc ocracé** VÉNÉN.  
*R. ochroleuca*.  
*Assez commune*. c-a.

103. **R. verdoyante** COMEST.  
*R. virescens*.  
(Palomet).

104. **R. fourchue** VÉNÉN.  
*R. furcata*.  
*Assez rare*. c-a.

105. **R. fétide** VÉNÉN.  
*R. foetens*.  
*Très commune*. c-a.

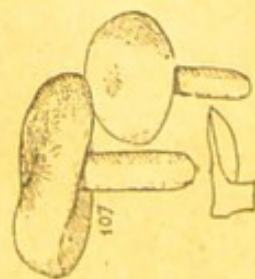


106. **Russule noirissante**  
*R. nigricans.* VÉNEN.  
 Très commune. c-a.

+ Champignon noirissant quand il est âgé (chercher plusieurs échantillons).  
 △ Chair blanche devenant rouge (au bout de 5 minutes environ), puis noire; chapeau gris foncé ou noirâtre, 10 à 20 c.; feuillets espacés. Espèce ferme.  
 △ Chair grise, puis noire. → 93. **R. brûlée.**

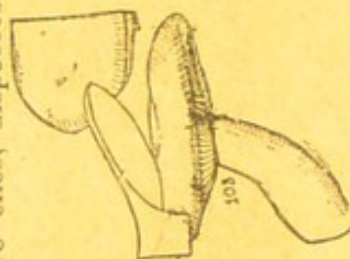
107. **R. bleu-jaunâtre** COM.  
*R. cyanoxantha.*  
 (Charbonnier).  
 Très commune. p-c-a.

+ Champignon ne devenant pas tout noir.  
 § Chapeau violet pourpre noirâtre, bronzé ou nuancé légèrement de verdâtre, de rouge, de jaune, de 10 à 15 c.; pied blanc, ridé; feuillets blancs, fourchus; rides très nombreuses et très fines, ondulées, anastomosées entre elles, disposées radialement sur le chapeau (fig. 107).



108. **R. entière** COMEST.  
*R. integra.*  
 Rare. a.

§ Chapeau purpurin clair ou rouge, puis brunâtre, se décolorant, strié au bord 10 à 12 c.; feuillets crème réunis par des veines (fig. 108).

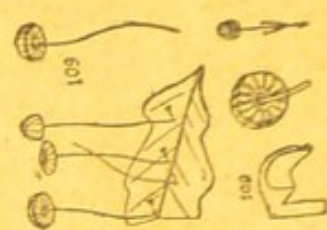


§ Chapeau couleur croûte de pain. → 101. **R. striée.**

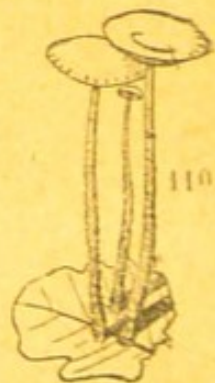
**MARASME. MARASMIUS.** — Champignons coriaces, ne pourrissant pas, mais se desséchant et reprenant leur forme à l'humidité, poussant le plus souvent sur les brindilles ou les feuilles. Pied grêle, le plus souvent fibreux ou corné, se pliant sans se briser, chapeau mince ordinairement.

(Ce genre comprend beaucoup d'espèces : Voir Nouv. Fl. des Champ., Cost. et Duf.)

109. **Marasme petite roue.**  
*M. rotula.*  
 Très commun. a.



110. **M. à odeur de Poireau.**  
*M. praeiosus.*  
 Rare. a.



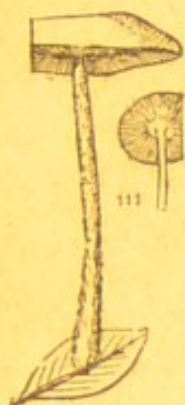
⊕ Champignon ayant une forte crème ocracée, puis blanchâtre, poilu.  
 odeur d'ail; chapeau ébuisant, de 1 à 3 c.; pied brun roussissant (Sur les feuilles.)



⊙ Chapeau plus grand  
centimètre.

⊕ Pas d'odeur d'ail.

Chair *piquante*; chapeau ocracé ou roussâtre, 3 à 6 c.;  
pied à poils blancs ou jaunâtres à la base; feuillets écartés  
du pied (fig. 111).  
(Bois.)



111. *M. brûlant* SUSPECT.  
*M. wrens.*  
Très commun. e-a.

Chair *douce*; odeur agréable et forte; chapeau café au lait pâle,  
presque blanc, 2 à 5 c.; conique étalé ou mamelonné; feuillets  
écartés; pied, plein crème ocracé (fig. 112).  
(A terre, endroits découverts, près, bord des chemins.)



112. *M. d'Oréade* COMEST.  
*M. oreades.*  
(Faux Mouseron).  
Commun. e-a.

**PANE, PANUS.** — Champignons coriaces, se desséchant sans pourrir, à pied *excentrique*, latéral ou nul.

Chapeau en forme de haricot, roux ocracé, de 2 à 4 c.; pied court, roux (fig. 113); lames de  
même couleur; chair âcre.  
(En touffes sur le tronc des arbres.)



113 *Panus stiptique* VÉNÉN.  
*P. stipticus.*  
Très commun. a.

**SCHIZOPHYLLE. SCHIZOPHYLLUM.** — Champignons sans pied, secs; lames creusées sur la tranche d'un sillon  
*longitudinal*. (La figure 70, 2 représente deux lames coupées perpendiculairement à la surface.)



Chapeau poilu, blanchâtre par dessus et gris rose par dessous, zoné, fixé par le  
côté sur les troncs d'arbres; lames blanches puis rosées, ramifiées (fig. 70, 1).

114. *Schizophylle* com-  
mun.  
*S. commune.*  
Assez rare. e-a.

AGARICINÉES A SPORES ROSES OU SAUMON.

**VOLVAIRE. VOLVARIA.** — Champignons ayant *une volve*, mais pas

d'anneau (fig. 115).



Chapeau *visqueux*, lisse, gris verdâtre ou vert olive (fig. 115) strié au bord, de 6 à  
10 c.; pied blanc ou gris; lames blanches, puis roux clair.

115. *Volvaire gluante* VÉN.  
*V. gloiocephala.*  
Rare. e-a.



**PLUTÉE. PLUTEUS.** — Champignons sans volve ni anneau, à *feuillets* pas jusqu'au pied (fig. 116); spore non *anguleuse* (s, fig. 116).

Champignon brun foncé ou brun fauve, souvent fibrilleux ou écailleux, de 8 à 12 c.; pied à fibres grises; lames saumon (fig. 116); cystides de forme spéciale rétrécies au sommet et terminées par 4 à 5 pointes (c, fig. 116). (Voir au Vocabulaire ce que c'est qu'une cystide et comment on l'observe.)

**ENTOLOME. ENTOLOMA.** — Champignons épais, *charnus*, dont les naires une *échancrure* à leur point d'attaché sur le pied. Spores

□ Chapeau *visqueux*, gris brun ou ocracé, de 10 à 12 c.; pied *épais* (fig. 117) blanc; lames *d'abord jaunâtres*, puis rosées. Espèce *d'automne*. (Bois, forêts.)

□ Chapeau *non visqueux*, mais absorbant l'humidité, brun gris devenant plus clair en séchant, de 5 à 8 c.; pied *assez mince*, blanc; lames rosées. Espèce de *printemps*. (Vergers, haies.)

**CLITOPILE. CLITOPILUS.** — Champignons *charnus* à *feuillets décurrents*.

Chapeau *blanc*, devenant à la fin blanc grisâtre, saupoudré d'une pruine blanche ou grise; pied blanc; feuillets blancs, puis rosés en vieillissant (fig. 119).

**NOLANÉE. NOLANEA.** — Champignons non *charnus*, à *pied grêle*, *car-* nairement conique. Spores *anguleuses*.

Chapeau *mamelonné* (fig. 120), brun ou brun roussâtre, soyeux, brillant, 2-4 c., pied brun, farineux en haut.

**CLAUDOPE. CLAUDOPUS.** — Champignons *sans pied* ou pied excentrique.

Chapeau *blanc*, mou, velouté, de 1 à 2 c.; lames gris rosé, partant d'un point non situé au centre de la face inférieure du chapeau (fig. 121) (Sur les brindilles.)

libres, c'est-à-dire n'arrivant

116. **Plutée** couleur de cerf COMEST. *P. cervinus.* *Commun.* e-a

feuillets présentent d'ordinaire *anguleuses* (s, fig. 118).

117. **Entolome livide** VEN. *E. lividum.* *Assez rare.* e-a.

118. **E. en bouclier** COMEST. *E. clypeatum.* *Assez rare, printemps.*

Spores *non anguleuses*.

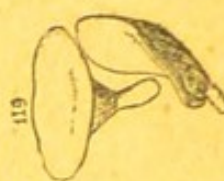
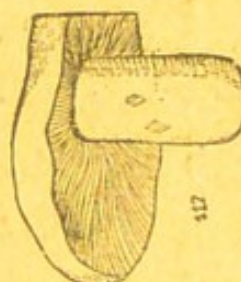
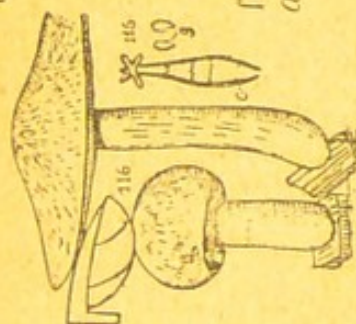
119. **Clitopile prune** COM. *C. prunulus.* *Commun.* e-a.

*filagineux; chapeau ordi-*

120. **Nolanée mamelonnée.** *N. mammosa.* *Commune.* e-a.

Spores *non anguleuses*.

121. **Claudope variable.** *C. variabilis.* *Très commun.* e-a.





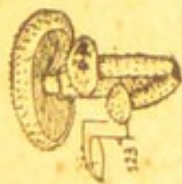
AGARICINÉES A SPORES OCRACÉES OU FERRUGINEUSES.

**PHOLIOTE, PHOLIOTA.** — Champignons ayant *un anneau*, poussant sur *le bois*, quelquefois à terre.

122. Pholite doré.  
*P. aurea.*  
Assez rare. c.



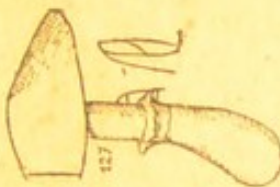
123. P. écailleux COMEST. ?  
*P. squarrosa* (C. douteuse)  
*Assez commun.* a.  
 124. P. destructeur SUSPECT.  
*P. destruens.*  
*Assez rare.* c-a.



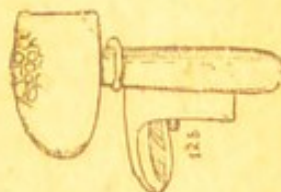
125. P. à racine COMEST. ?  
*P. radicosx.* (C. douteuse).  
Commun. e-a.



126. P. precoce COMEST.  
P. præcox.  
Commun. printemp.



427. *P. ridé* COMEST.  
*P. caperata*.  
*Commun. c-a.*



128. P. du Peuplier COMEST.  
*P. agerita.* (excellent).  
*Assez rare.* e-a.



129. **P. changeant** COMEST.  
*P. mutabilis.*  
*Commun.* toute l'année.



□ Chapéau écailleux.

☐ Chapéau non recouvert.

$\begin{array}{c} + \\ \text{Pied} \\ \text{lisse,} \\ \text{sans} \\ \text{écailles.} \end{array} \quad \left. \begin{array}{c} + \\ + \end{array} \right\}$

s Pied écail-  
leux (fig. 123).

$\Delta$  Pied term  
racine.

$\Delta$  Pied sans  
racine  
fig. 126 à 129)

④ Champignons poussant à terre.

Champignons  
poussant  
sur le  
bois.

○ Pied  
sans  
racine.

○ Pied sale

$\Delta$  Pied terminé par une longue racine pointue.  $\rightarrow$  125. P. à racine.

+ Chapeau *blanc* ou blanchâtre, de 3 à 5 c.;  
pied blanc; lames brunes ou rouillées  
(fig. 126).

+ Chapeau *abricot* ou *nankin*, de 6 à 8 c.,  
ridé, avec un voile blanc farineux au  
sommet, caduc (fig. 127).

== Chapeau jaune doré. → 122. P doré.

= Chapeau *blanc*, ocracé en vieillissant; pied lisse *glabre*, blanc, puis ocracé cylindrique ou atténué en bas (fig. 128).

(Sur les Peupliers.)

f Pied *jaune roussâtre*; chapeau de même couleur, 6 à 10 c.; tout le champignon est recouvert d'écaillés hérissées recourbées (fig. 123) (en touffes sur les troncs).

f Pied *blanc* ou blanc tacheté de brun. Gros chapeau de 10 à 20 c., brun clair, à mèches floconneuses blanches disparaissant rapidement.

ed terminé par une longue racine pointue; chapeau blanc sale ou ocracé. 5 à 10 c. (fig. 125).



**CORTINAIRE.** CORTINARIUS. — Champignons ayant une *cortine* (voy. le vocabulaire) et des feuillets changeant de couleur avec l'âge, devenant à la fin brun rouille ou couleur cannelle. Terrestres. Spore ocre, argile, cannelle ou rouille. [Il faut, pour déterminer ces champignons dont l'étude est difficile, recueillir des individus de tout âge afin de voir la cortine, la couleur des feuillets, vérifier si le chapeau et le pied sont visqueux (1).]

(Par un temps sec la viscosité disparaît parfois; on reconnaît qu'elle a existé, à ce qu'il reste, collés sur le chapeau, des fragments de feuillets, de brindilles ou de terre.)

⊕ Champignon ayant du bleu ou du violet sur la totalité ou sur une partie du pied ou du chapeau.

⊕ Pas de bleu ni de violet sur ces deux parties.



§ Pied renflé à la base en un bulbe qui présente une sorte de rebord (130-131).

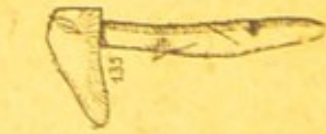
= Chapeau brun purpurin, lilas au bord, de 5 à 15 c.; pied lilas; lames violettes, purpurines au début (fig. 131).



§ Pied renflé à la base, mais bulbe sans rebord (fig. 132); chapeau brun, quelquefois lilas au bord; feuillets violets dans le jeune âge.



§ Pied cylindrique. → 135. C. élevé.

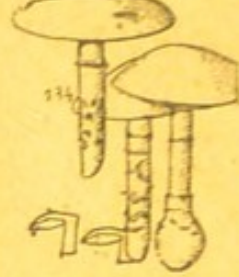


× Pied pourvu d'un bulbe avec rebord (fig. 133); feuillets café au lait dans le jeune âge; chapeau ocracé clair, de 3 à 6 c.



× Pied cylindrique ou à bulbe sans rebord.

+ Pied couvert de grosses écailles, parfois disposées en anneaux (fig. 134), visqueux; chapeau roux ou olive; lames violacées ou ocracé pâle au début, puis rouillées.



+ Pied sans écailles (fig. 135), visqueux, aminci à la base; chapeau brun ou violacé, cannelé au bord; lames violacées, puis cannelle.

130. Cortinaire à pied glauque.

*C. glaucopus.*

Assez rare, a.

131. C. purpurin.

*C. purpurascens.*

Assez commun, a.

132. C. large COMEST.

*C. largus.*

Assez commun, a.

133. C. multiforme.

*C. multiformis.*

Commun, e-a.

134. C. visqueux.

*C. collinitus.*

Assez commun, a.

135. C. élevé.

*C. elatior.*

Assez commun, a.

(1) Le genre Cortinaire comprend plus de 100 espèces; pour une étude plus complète, v. la Nouvelle Flore des Champignons de MM. Costantin et DuRoi.



136. C. blanc violet.  
C. albo-violaceus.  
Assez commun. e-a.

137. C. anomal COMEST.  
C. anomalus.  
Commun. e-a.

138. C. taché de sang.  
C. hematocheilus.  
Assez commun. e-a.

139. C. à deux voiles.  
C. bivelus.  
Assez rare. a.

140. C. des montagnes.  
C. orellanus.  
Assez rare. e-a.

141. C. cinabre.  
C. cinnabarinus.  
Assez rare. e-a.

142. C. chatain.  
C. castaneus.  
Assez commun. e-a.

143. C. cannelle.  
C. cinnamomeus.  
Assez commun. e-a.

f Champignon d'abord entièrement violet, violet pâle, blanc violet, puis blanc ocracé à la fin; lames bleues, puis rouillées; chair bleuâtre ou rosée (fig. 136).

f Champignon non entièrement violet; pied violacé au moins au sommet; chapeau brun-roux ou quelquefois teinté de violet (fig. 137).

+ Pied présentant une ou plusieurs zones annulaires rouges (fig. 138); chapeau jaunâtre fauve, pelucheux, de 6 à 12 c.; lames jaunes puis brunes.

+ Pied ne présentant qu'un anneau blanchâtre (fig. 139); chapeau fauve brunâtre ou gris rosé, de 8 à 12 c.; lames jaunes puis cannelle.

= Pied sans anneau. → 137. C. anomal.

△ Pied orangé au moins en partie, court, épais (fig. 140); chapeau rouge brun ou rouge vif, de 2 à 3 c.; lames jaunes puis rougeâtres.

△ Pied entièrement rouge cinabre; chapeau de même couleur, de 3 à 5 c.; lames rouge pourpre.

△ Pied brun; chapeau brun, de 2 à 5 c.; lames rose purpurin, puis couleur rouille.

△ Pied jaune vif ou jaune ocracé, grêle (fig. 143); chapeau brun, roux ou fauve, de 3 à 6 c.; lames jaunes, puis cannelle, ocre nuancé de safran.



⊕ Champignon n'ayant ni bleu ni violet sur le chapeau ni le pied.

⊙ Chapeau non visqueux.

\* Pied renflé à la base. \* Pied cylindrique.



**GOMPHIDE. GOMPHIDIUS.** — Champignons visqueux, ayant une cor-  
et des feuillets décourants, espacés.  
restres.

+ Pied blanc en haut, jaune vif en bas; chapeau brun clair, quelquefois un peu  
violacé, souvent tacheté de noir, de 5 à 10 c.; chair blanche ou légèrement  
jaunâtre dans le pied; lames d'abord blanchâtres, puis grises, puis olive-noirâtre.

+ Pied entièrement fauve jaunâtre ou roux; chapeau roux foncé ou brunâtre, gris  
pourpré, de 5 à 10 c., chair jaune; feuillets jaunes, olivâtres, puis brun purpurin  
avec un bord jaune.

(Sous les Conifères.)

**INOCYBE. INOCYBE.** — Champignons à chapeau ordinairement conique, soyeux, fibrilleux ou écailleux, mince, fra-  
gile. Feuillets d'abord faiblement colorés. Spores d'un brun ferrugineux. Terrestres.

§ Chapeau très écailleux, à écailles hérissées, dressées, brun, de 2 à 3 c.; pied brun laineux, blanc et fari-  
neux au sommet; lames crème, puis brun clair; chair blanche, amère.

• Champignon blanc, parfois teinté de violet; chapeau soyeux puis  
fibrilleux, de 1 à 2 c.; pied grêle (fig. 147), ferme; lames blanches  
ou lilacines, puis bistre; cystide ayant la forme ci-contre, voir  
au Vocabulaire.

• Champignon blanc ou incarnat, rayé de fibres rouges ou roses;  
chapeau de 3 à 5 c.; feuillets blancs, puis rosés, puis brun olive;  
chair blanche, puis rosée, à odeur agréable.

• Chapeau brun sale, jaune brunâtre ou roux, fibrilleux, puis pelu-  
cheux, présentant des fentes suivant le rayon; lames crème, puis  
bistrées; pied jaunâtre ocracé, pâle (fig. 149); cystide ayant la  
forme ci-contre, voir au Vocabulaire.

**HÉBÉLOME. HEBELOMA.** — Champignons à pied charnu, dont les lames sont libres d'adhérence avec le pied ou  
échancrées vers leur point d'insertion. Spore rouillée. Terrestres.

Chapeau ocracé pâle, argileux ou roussâtre presque rouge, plus foncé au milieu, sou-  
vent ondulé au bord, 5 à 10 c. (fig. 150); pied blanc, couvert de petites peluches;  
feuillets crème, tachetés de brun par la sécheresse, et dont l'arête est quelque-  
fois chargée de gouttelettes blanches, puis brunes.

line visqueuse, transparente,  
Spore olive ou bistre. Ter-



144. Gomphide glutineux.

*G. glutinosus.*

Assez commun. c-a.

145. *G. visqueux.*

*G. viscidus.*

Assez commun. e-a.

146. *I. laineux.*

*I. lanuginosa.*

Assez commun. e-a.

147. *I. terrestre.*

*I. geophila.*

Commun. a.

148. *I. de Trin.*

*I. Trinit.*

Assez commun. e-a.

149. *I. fendillé.*

*I. rimosa.*

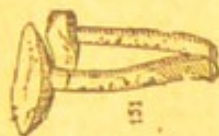
Commun. a.





**FLAMMULE. FLAMMULA.** — Champignons charnus, à feuillets jamais libres, adhérents au pied, mais sans échan-  
crure; feuillets d'ordinaire jaunes au début.

△ Espèce poussant dans les *endroits des forêts où l'on a fait du charbon*; chapeau jaune fauve, visqueux, de 1 à 4 c.; pied jaunâtre crème, fibrilleux, floconneux (fig. 151).



151. F. des charbonnières.  
*F. carbonaria.*

△ Espèce poussant *çà et là, à terre*; chapeau jaune verdâtre, parsemé de *mêches* (fig. 152), visqueux, 2 à 5 c.; pied de même couleur.



152. F. gommeux.  
*F. gummosa.*  
*Assez rare. e-a.*

**NAUCORIE. NAUCORIA.** — Champignons à *pied grêle*, ferme, cartilagineux; chapeau hémisphérique ou étalé, à bord *enroulé* en dessous dans le jeune âge.

Chapeau arrondi, presque hémisphérique (fig. 153), crème jaune ou ocracé fauve, de 1 à 3 c.; pied crème ocracé, à *moelle séparable*.



153. N. semiorbiculaire.  
*N. semiorbicularis.*  
*Assez commun. p-e-a.*

**GALÈRE. GALERA.** — Champignons à *pied grêle*, cartilagineux; chapeau *en cloche* ou conique; feuillets s'insérant très haut sur le pied; bords du chapeau *droits* dans le jeune âge.

Chapeau ocracé roussâtre ou paille, pâlisant en séchant, de 1 à 2 c. (non ouvert); pied blanchâtre ou de même couleur que le chapeau (fig. 154).



154. G. tendre.  
*G. tenera.*  
*Commun. e-a.*

**TUBAIRE. TUBARIA.** — Champignons à *pied grêle*, cartilagineux, à feuillets *décurrents* (fig. 155).

Chapeau ocre cannelé, blanchâtre par la sécheresse, couvert au bord de fines écailles qui disparaissent rapidement (fig. 155). Le champignon vieux est entièrement roux; feuillets ocre, ferrugineux ou cannelés.



155. T. écailleux.  
*T. furfuracea.*  
*Très commun. p-a-h.*

**CRÉPIDOTE. CREPIDOTUS.** — Champignon à *pied latéral* ou nul.

Chapeau blanc, à la fin jaunâtre ocracé, de 2 à 5 c., très mou, pied nul (fig. 156); feuillets crème bistré, puis ocracés.



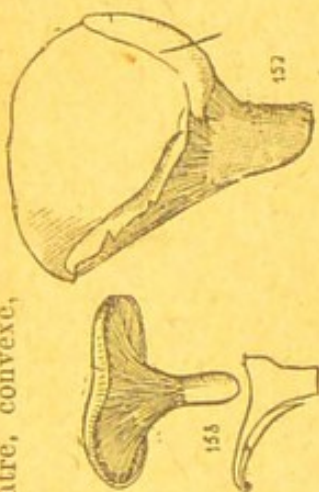
156. C. mou.  
*C. molis.*  
*Assez commun. e-a.*



**PAXILLE. PAXILLUS.** — Champignons *charnus*, à feuillets *décurrents* et s'enlevant *facilement* tous ensemble avec le doigt comme du foin d'artichaut.

+ Pied *très velouté, brun noirâtre*, excentrique; chapeau brun roussâtre, convexe, puis en entonnoir, 15 c. de diamètre (fig. 157).

157. Paxille velouté noir.  
COMEST.  
*P. atrotomentosus.*  
*Assez rare.* e-a.



+ Pied *non velouté, ocracé roussâtre*; chapeau ocracé roussâtre, souvent *strié*, cannelé au bord qui est *enroulé en dessous* dans le jeune âge (fig. 158).

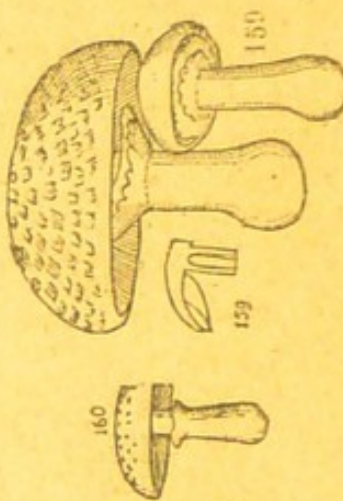
158. P. enroulé COMEST.  
*P. involutus.*  
*Commun.* e-a.

#### QUATRIÈME SECTION. — AGARICINÉES A SPORES BRUN POURPRE OU NOIRES.

**PSALLIOTE. PSALLIOTA.** — Champignons ayant *un anneau* et des *feuillets libres*, d'abord rosés.

○ Chair restant blanche à l'air quand on coupe le champignon.

Un anneau offrant en dessous un *rebord ondulé* qui forme un *second anneau* (fig. 159); chapeau blanc, écailleux, ayant de 10 à 20 cm.  
(Dans les prés.)



159. P. des jachères COMEST.  
*P. arvensis.* (estimé).  
*Assez commun.* p-a.

Un anneau *simple, sans rebord* (fig. 160); chapeau blanc ocracé, parfois pelucheux, de 10 à 15 cm.  
(Dans les prés.)

160. P. des prés COMEST.  
*P. pratensis.*  
*Assez commun.* e-a.

f Chair *jaune*; odeur et goût désagréables; chapeau blanc, quelquefois strié ou tacheté de jaune.....

160'. P. jaunissant.  
(suspect, indigeste).  
*P. flavescens.*  
*Assez rare.* a.

f Chair *rouge* à l'air (fig. 161). → 161. P. des forêts, var. *couleur sang*.

vant à l'air.



- Chair se colore  
 { Chair rousse ou rosée.  
 { ( Pied creux. } — Chapeau écailleux, brun, 8-12 cm. (fig. 161); pied blanc.  
 { — Chapeau lisse blanc. → 162. P. des champs, var. *silvicolle*.  
 { ( Pied plein; chapeau blanchâtre, roux ou brun, quelquefois lisse, le plus souvent à écailles brunes, 8-15 c. (fig. 162). (Dans les prés.)



**STROPHAIRE. STROPHARIA.** — Champignons ayant un anneau et des feuillets arrivant jusqu'au pied.

- × Chapeau vert bleuté, très visqueux, 4 à 6 cm. (fig. 163); pied verdâtre; lames pourpre foncé.  
 × Chapeau jaune brun, pâle au bord, jaune roussâtre au milieu, visqueux, couvert de petites écailles blanches ou brun clair (fig. 164); pied écailleux, jaune pâle ocracé; lames brun pourpre.

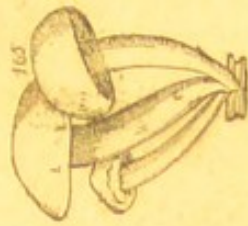


163. Strophaire vert de gris SUSPECT.  
*S. aruginosa.*  
 Commun. e-a.

164. S. écailleux SUSPECT.  
*S. squamosa.*  
 Assez commun. e-a.

**HYPHOLOME. HYPHOLOMA.** — Champignons ayant une cortine qui disparaît le plus souvent sur les vieux échantillons, poussant généralement en touffes sur les vieilles souches, les troncs d'arbres.

- △ Chapeau rouge briqué au milieu, jaune ou jaune orangé au bord, 6-12 c.; pied épais en haut, aminci souvent en bas (fig. 165); feuillets jaune verdâtre au début.  
 △ Chapeau jaune vif ou orangé.  
 : Chapeau jaune soufre, quelquefois rouge orange, mais au centre seulement, 4-6 c.; pied grêle (fig. 166) cylindrique; lames jaune soufre, puis jaune verdâtre, enfin brun noir.



165. Hypholome briqueté VÉNÉN.  
*H. sublateralium.*  
 Commun. p-b.

166. H. en touffes VÉNÉN.  
*H. fasciculare.*  
 Très commun en toutes saisons.

△ Chapeau d'une autre couleur. (Voir la suite de l'analyse, p. 46.)





167. **Hypholome pleureur.**  
*H. lacrymans*.  
Assez commun. c-a.



168. **H. humide.**  
*H. hypophyllum*.  
Commun. c-a.

169. **H. de De Candolle.**  
*H. Candolleana*.  
Assez commun. c-a.



170. **Panéole papillon.**  
*P. papilionaceus*.  
Assez commun. c-a.



171. **Coprin à chevelure.**  
*C. comatus*.  
Assez commun. c-a.



172. **C. blanc et noir.**  
*C. picatus*.  
Assez rare. c-a.

base (fig. 171); lames d'abord rosées, puis noir violacé, à odeur désagréable.

□ Chapeau fibrilleux ou à mèches, d'un brun roux, 5-10 c.; pied blanc ou roux offrant souvent en haut du pied une cortine noirâtre sous forme d'anneau fibrilleux (fig. 167); lames brunes, émettant souvent des gouttelettes brunes.

★ Chapeau brun foncé, un peu translucide par l'humidité, mat, café au lait, brun clair, crème ocracé par la sécheresse, 5-10 c.; pied grêle, fragile (fig. 39, p. 6); lames blanchâtres, puis violacées, rosé noir ou roussâtres.

★ Chapeau blanchâtre même par l'humidité, légèrement jaune ocracé au sommet, mince (fig. 169), 5-7 c.; pied blanc, fragile, souvent strié en haut.

**PANÉOLE. PANÉOLUS.** — Chapeau conique ou en cloche (fig. 170) dépassant souvent le bord des feuillets; lames brun gris, pointillées de noir. Spores noires.

Chapeau gris ou gris ocracé, 2-3 c.; pied grêle, blanc.

**COPRIN. COPRINUS.** — Champignons fugaces dont le chapeau et les feuillets se transforment rapidement en une eau noire. Chapeau généralement conique ou en cloche; feuillets s'insérant très haut sur le pied.

○ Chapeau à grosses écailles } = Chapeau blanc, à grosses écailles adhérentes à la chair du chapeau (fig. 171); chapeau allongé, puis étalé, 5-8 c.; pied blanc, renflé à la base, présentant souvent un anneau mobile.

○ Chapeau à petites écailles } = Chapeau noir couvert d'écailles blanches plaquées sur le chapeau; pied renflé à la base.



⊙ Chapeau roux, poudré de grains brillants, conique (fig. 173), 3-5 c.; pied blanc; lames blanches, puis brun pourpre et noires.



173. *C. micacé.*  
*C. micaceus.*  
Commun. e-a.

⊙ Chapeau blanc gris ou gris bistré, ayant souvent au sommet des écailles brunes (fig. 174), 3-6 c.; pied blanc, présentant souvent vers la base une saillie annulaire.



174. *C. noir d'encre.*  
*C. atramentarius.*  
Commun. e-a.

(Jardins, champs.)

### FAMILLE DES POLYPORÉES.

**LENZITE. LENZITES.** — Champignons sans pied, secs, coriaces, poussant sur les souches, ayant des pores au début, puis des lames comme une Agaricinée.

Chapeau blanc ou jaunâtre pâle, très poilu, zoné, en demi-cercle, ou en forme de rein (fig. 79); lames blanches puis ocracées ou roussâtres.



175. *Lenzite flasque.*  
*L. flaccida.*  
Commun. e-a.

**DÉDALÉE. DÆDALEA.** — Champignons durs presque comme du bois, à tubes ne formant pas de couche distincte de la substance du chapeau; à pores *grands*, irréguliers, *anastomosés en labyrinthe* (fig. 78).

Chapeau non poilu, blanchâtre ou gris ocracé, de forme irrégulière en sabot de cheval ou plus aplati (fig. 78).



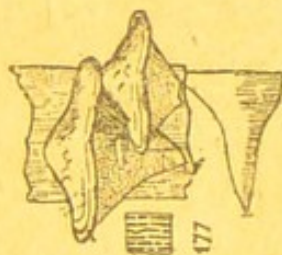
176. *Dédalée du chêne.*  
*D. quercina.*  
Commun. e-a.



**TRAMÈTE.** TRAMETES. — Champignons secs et durs, à tubes ne formant pas une couche distincte, inégalement enfoncés dans le chapeau (fig. 177); à pores ronds ou un peu allongés, mais toujours petits.

+ Chapeau blanc, souvent bosselé irrégulièrement au milieu, 6 à 15 c.; pores un peu allongés (fig. 177, à gauche).

177. Tramète bossu.  
*T. gibbosa.*  
Assez rare. e-a.



+ Chapeau brun ou noir (fig. 178), jaune d'ocre au bord, dur comme du bois; pores polygonaux, quelquefois allongés.  
(Troncs de Pin.)



178. T. du Pin.  
*T. Pini.*  
Rare. a.

**PHYSISPORE.** PHYSISPORUS. — Champignons sans chapeau étalés en forme de croûte sur le bois, pores petits.

Croûte blanche (fig. 80), très adhérente au bois, finement poilue; tubes disposés en une



seule couche.

179. Physispore vulgaire.  
*P. vulgaris.*  
Assez commun. e-a.

**POLYPORE.** POLYPORUS. — Champignons charnus ou coriaces, parfois aussi durs que du bois, à tubes formant une ou plusieurs couches régulières, mais ne se séparant pas facilement du chapeau.

⊖ Champignon ayant un pied ou des pieds nombreux, ramifiés..... 1<sup>er</sup> Groupe, p. 48.

⊖ Champignon sans pied..... 2<sup>e</sup> Groupe, p. 50.

1<sup>er</sup> Groupe.

⊕ Pied central (fig. 180), quelquefois oblique; chapeau lisse.



180. Polypore des Brebis.  
COMEST.  
*P. ovinus.*  
Montagnes de l'Est et du Midi. e-a.

⊖ Pieds nombreux, ramifiés.

Chapeau brun, 3-8 c.; pores blancs; pied assez grêle, gris brun. Espèce coriace.  
(Sur les brindilles.)

181. P. d'hiver.  
*P. brumalis.*  
Assez commun. p-a.

pâte.



⊙ Pied simple.

⊕ Pied inséré non au milieu ou tout à fait de côté (fig. 182);

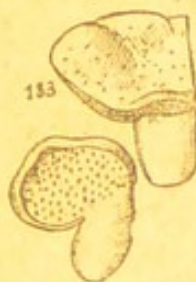
chapeau écaillé.

= Chapeau ocracé ou jaune roussâtre pâle, à écailles nombreuses, brunes ou brun jaunâtre (fig. 182), 10 à 20 c.; pied noir en bas; pores alvéolaires assez larges, descendant sur le pied, blancs, puis roux clair.



182. *P. écailléux.*  
*P. squamosus.*  
*Assez commun. c.*

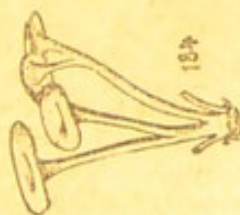
= Chapeau entièrement brun, roux foncé, 8-12 c. (fig. 183), pied ocracé clair; pores



*jaunes puis ocracés ou verdâtres.*  
(Forêts de Conifères.)

183. *P. en râpe.*  
*P. scobinaceus.*  
(Pied de mouton).  
*Alpes et Vosges. c-a.*

⊙ Pieds ramifiés (fig. 184).



× Chapeaux ronds, orientés perpendiculairement au pied (fig. 184), olivâtre clair ou jaunâtre clair; chair blanche, odeur de farine; pores blancs, décurrents. Espèce friable, non coriace, un peu molle.

(Vieilles souches; forêts de Hêtres.)

184. *P. en ombelle Comest.*  
*P. umbellatus.*  
*Jura, Vosges. c.*

× Chapeaux latéraux, gris brun; pied épais, blanc. L'en-semble des chapeaux atteint quelquefois une assez grande taille (fig. 185.) (Sur les vieilles souches.)



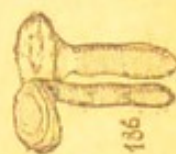
185. *P. feuillé Comest.*  
*P. frondosus.*  
*Assez rare. c.*

★ Champignon non très poilu.



§ Champignon non couvert d'un vernis brun rougeâtre, épais, dur, 4 à 10 c.; pied latéral, brun rougeâtre (fig. 186).

§ Champignon non vernissé, brun ocracé ou roux, zoné, mince, souvent déchiqueté au bord, 3-8 c.; pied court brun fauve, ordinairement central (fig. 187).



186. *P. luisant.*  
*P. lucidus.*  
*Assez commun. p-a.*

★ Champignon très écaillé, poilu, brun rougeâtre. → 192. *P. de Schweinitz.*

⊕ Chair brune ou lisse.



## 2° Groupe

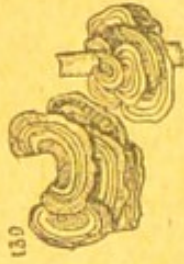
+ Chapeaux *jaune vif* ou *jaune orangé*, 8 à 15 c., *épais*, souvent très nombreux, les uns au-dessus des autres (fig. 188); pores



jaune soufre; chair *blanche*, *piquant* ou *amère*, *assez molle*.  
(Sur les troncs d'arbres.)

188. *P. soufré*.  
*P. sulfureus*.  
*Assez rare*, e-a.

○ Chapeau *zoné* offrant des couleurs variant avec les zones qui sont alternativement rougeâtres, grises, violacées, verdâtres, noires, *poilu comme du velours*, *mince*, flexible mais coriace (fig. 189); pores blancs, puis jaune paille.



189. *P. de couleurs variées*.  
*P. versicolor*.  
*Très commun*, p-e-h.

★ Champignon *très ramifié*. → 185. *P. feuillé*.

□ Chapeau *mince* (fig. 190) presque plan, se séparant d'une croûte souvent très étendue, accolée à de vieux arbres morts; pores *gris cendré*, petits; espèce coriace.



190. *P. brûlé*.  
*P. adustus*.  
*Assez commun*, a-h.

□ Chapeau *épais* (fig. 191), *gris brunâtre*, à épiderme s'écaillant, disparaissant par place, souvent pores petits, blancs; chair ferme blanche.



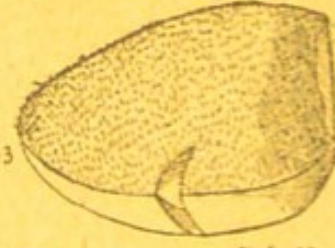
191. *P. du Bouleau*.  
*P. betulinus*.  
*Commun*, e-a.

△ Pores *jaunes*, puis brun roux; chapeau brun ou roussâtre, 10-15 c. (fig. 192); pied brun ou brun, *souvent ramifié*; chair brun rouge.



192. *P. de Schweinitz*.  
*P. Schweinitzii*.  
*Assez rare*, e-a.

△ Chapeau *poilu* ou *écaillé*. Pores *saucés*, puis *noirs*; chapeau hérissé de *soies raides* (fig. 193), devenant noir quand il est très vieux, *épais*, 10-20 c.; chair jaune brun.



193. *P. poilu*.  
*P. hispidus*.  
*Assez commun*, e-a.

□ Chair *blanche*.

ment *brune*.



△ Chapeau lisse ou seulement velouté, présentant plusieurs couches de tubes (fig. 194).  
 □ Chair colorée, Générale.



194. *P. aplani.*  
*P. applanatus.*  
 Assez commun. e-a.

△ Chapeau d'une autre couleur, sans bordure blanche, en forme de sabot de cheval.



195. *P. amadouvier.*  
*P. fomentarius.*  
 Assez commun. e.



196. *P. allume-feu.*  
*P. ignarius.*  
 Assez commun. p-h.

○ Chapeau velouté, brun foncé ou gris foncé, quelquefois presque noir ou fauve, 8-15 c.; très dur.  
 (Sur les troncs d'arbres.)

BOLET. BOLETUS. — Champignons charnus, pourrissant rapidement, à pied central, à tubes se séparant aisément du chapeau, ne poussant jamais sur le bois.

- Pores blancs, gris ou rosés ou crème très pâle.....
- Pores rouges.....
- Pores jaunes ou jaune brun, quelquefois jaune verdâtre...



1<sup>er</sup> Groupe, p. 51.  
 2<sup>e</sup> Groupe, p. 52.  
 3<sup>e</sup> Groupe, p. 53.

#### 1<sup>er</sup> Groupe.

× Pores roses, blancs dans le jeune âge; chapeau jaunâtre ou orangé, pâle, 6 à 10 c. (fig. 197); pied de même couleur; chair blanche très amère.

× Pores blancs ou gris. { Chapeau bronzé, presque noir, 5-10 c. (fig. 198); pied brun jaunâtre; chair ferme; odeur agréable.

○ Pied ayant un réseau en haut (fig. 197 à 199). { Chapeau brunâtre, 8-15 cm.; pied brunâtre clair, chair blanche, molle; odeur agréable.

○ Pied sans réseau. (Voyez la suite de l'analyse, p. 52.)



197. Bolet amer VENÉN.  
*B. feltus.*  
 Assez commun. e-a.  
 198. *B. bronzé.* COMEST.  
*B. arvens.* (estimé).  
 Assez commun. e-a.  
 199. *B. comestible* COMEST.  
*B. edulis.* (très estimé)  
 (Cèpe de Bordeaux).  
 Très commun. e-a.



+ Chair devenant rapidement à l'air d'un bleu intense quand on casse le champignon ; chapeau jaunâtre ou brun très clair, 5-10 c.; pores blancs ou jaunâtres, bleuissant au toucher ; pied de même couleur que le chapeau, quelquefois tacheté de bleu (fig. 200).

△ Pied couvert d'écaillés brunes ou orangées (fig. 73) ; chapeau brun ou orangé rouge, 4-8 c.

+ Chair ne bleuissant pas à l'air ou bleuissant très peu.

○ Pied sans écaillés. — Pied brun clair, blanchâtre. → 199. B. comestible.

△ Pied marron rougê

2<sup>e</sup> Groupe. (Pour plus de détails sur les Bolets, voir *Nouv. Fl. des Champ.*, Cost. et Duf., 2<sup>e</sup> éd.).

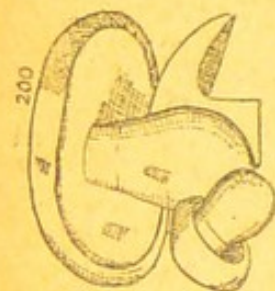
□ Chair ne bleuissant pas ; tubes descendant un peu sur le haut du pied (fig. 203) ; chapeau jaune d'oeuf ou rouge, 2-7 c.; pied de même couleur ; chair poivrée ; pores rouge cuivré ou olivâtres.

⊕ Espèce très grosse, chapeau de 15 à 25 c., gris ou brun clair, blanchissant ; pied très renflé à la base avec un réseau rouge ; chair blanche devenant bleue ou verte à l'air (fig. 204).

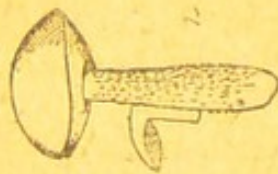
★ Pied rouge, pointillé (fig. 205), au moins à la base, chapeau brunâtre ou jaunâtre ; chair jaunâtre, verdissant à l'air.

★ Pied jaune brunâtre avec un réseau rouge (fig. 206) ou chapeau brun ou olivâtre, 8-10 c.; chair jaunâtre, bleue à l'air.

(Ces trois dernières espèces sont très voisines l'une de



200



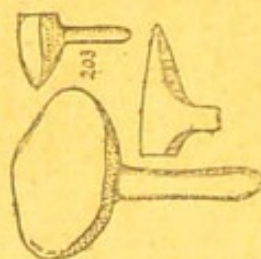
202



203

(re, chapeau de même couleur (fig. 202).

202. B. marron COMEST. B. castaneus. Assez rare, e-a.



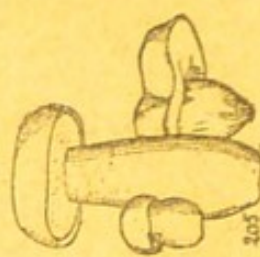
203

203. B. poivré VÉNÉN. B. piperatus. Assez rare, e-a.



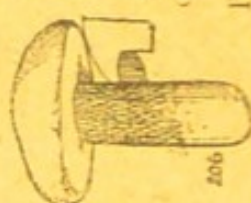
204

204. B. Satan VÉNÉN. B. Satanas. Assez rare, e-a.



205

205. B. à pied rouge VÉNÉN. B. erythropus. Assez commun, e-a.



206

206. B. blafard. (Peut être comestible d'après M. Hernary.) B. luridus. Commun, e-a.

en pointillé rouge ; devenant verte ou l'autre.)



3<sup>e</sup> Groupe.

= Chair rouge sous l'épiderme du chapeau, jaune ailleurs; chapeau brun, velouté, parfois aréolé, à crevasses rougeâtres (fig. 207); pied jaunâtre, pointillé ou strié de rouge pourpre; pores jaunes, verdissant au toucher.

+ Chapeau velouté. → 214. **B. velouté.**

+ Chapeau non velouté, gris jaunâtre clair; pied jaune avec un réseau blanc (fig. 208) et une large zone rose pourpre; chair jaune puis bleue, rose dans le pied; pores jaunes.

□ Pied jaunâtre, ayant un anneau (fig. 209) blanc ou brun violacé; chapeau brun marron ou jaunâtre clair, 4-8 c., visqueux.

★ Pied écaillé. → 201. **B. raboteux.**

⊕ Chair bleuisant. → 208. **B. à pied épais.**

★ Non. } Pores d'abord blancs. → 199. **B. comestible.**

⊕ Non. } Pores jaune soufre. → 214. **B. velouté.**

+ Espèce poussant sur un autre champignon (qui est un Scléroderme) (fig. 210); chapeau jaunâtre ou brun clair; pied jaunâtre; pores jaunes.

○ Tubes décourants. → 212. **B. des bœufs.**

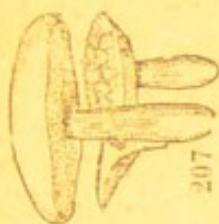
□ Chair bleuisant à l'air. } Chapeau non écaillé, seulement velouté, brun; pied pointillé de brun (fig. 211); pores crème jaunâtre, verdissant au toucher.

○ Non. } Chapeau visqueux. → 213. **B. pana-ché.**

○ Tubes décourants su. le pied (fig. 212); pores grands, se subdivisant en pores plus petits (fig. 212 à droite en bas), jaune brunâtre ou olivâtre; chapeau brun roussâtre pâle ou jaune brunâtre; pied de même couleur.

□ Chair ne bleuisant pas. } Chair non amère. → 203. **B. poivré.**

⊕ Chair non amère. } Tubes non décourants (V. la suite à la page suivante).



207



208



209



210



211



212

207. **B. à chair jaune.**

*B. chrysanthemon.*

Assez commun. c-a.

208. **B. à pied épais.**

*B. pachypus.*

Assez rare. c-a.

209. **B. jaune COMEST.**

*B. luteus.*

Commun. c-a.

210. **B. parasite.**

*B. parasiticus.*

Assez rare. c-a.

211. **B. bai-brun COMEST.**

*B. badius.*

Commun. c-a. (Très bon).

212. **B. des bœufs COMEST.**

*B. bovinus.*

Assez commun. c-a.

○ Pied ne présentant pas de rouge.

□ Ni réseau, ni anneau.

+ Espèce ne poussant pas sur d'autres champignons.



★

⊙ Chapeau velouté ou pourvu de fibrilles groupées en mèches.



Chapeau à grosses écailles ou mèches (fig. 213), brun roussâtre, visqueux, 5-8 c.; pied jaune clair ou fauve brunâtre; pores brun olivâtre; chair jaune, bleuisant quelquefois. (Bois de Pins.)

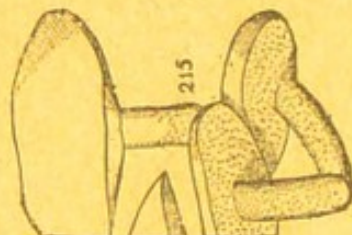
213. **B. panaché.**  
*B. variegatus.*  
Assez rare, c-a.



+ Pores jaune vif, chapeau brun, brun olive, pied brunâtre, strié de brun (fig. 214); chair jaune brunâtre sous la cuticule du chapeau.

214. **B. velouté.**  
*B. subtomentosus.*  
Assez commun, c-a.

+ Pores jaune pâle verdissant au toucher. → 211. **B. bai brun.**



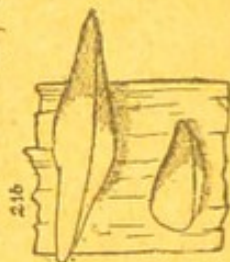
⊕ Pied cylindrique ou très peu renflé à la base. ⊕ Pied { ⊙ Pied écailleux. → 201. **B. raboteux.**  
brun. ⊙ Pied finement pointillé. → 211. **B. bai brun.**

⊕ Pied jaune, couvert de granulations jaunes (fig. 215) ou quelquefois brunes; chapeau brun roux ou jaune abricot, 3-6 c.

215. **B. granulé COMEST.**  
*B. granulatus.*  
Commun, c-a.

⊙ Pied renflé à la base. → 199. **B. comestible.**

**FISTULINE. FISTULINA.** — Champignons charnus à pied latéral ou nul, à tubes indépendants les uns des autres (fig. 216 en bas à droite). Poussant sur les arbres.



Chapeau rouge sang, épais, généralement fixé par le côté (fig. 216); pores ronds blanc, crème, puis rosés; chair rouge, succulente, un peu acide.

216. **F. foie COMEST.**  
*F. hepatica.*  
(Foie de bœuf).  
Assez commune, c-a.

### FAMILLE DES HYDNÉES.

**HYDNE. HYDNUM.** — Champignons charnus ou coriaces, portant des aiguillons à la face inférieure du chapeau.

Peaux se soulent pieds, fig. 217.



8 Chapeau à grosses écailles (fig. 217) brunâtres, 4-8 c.; pied gris brunâtre clair. (Forêts de Conifères.)

217. **H. imbriqué COMEST.**  
*H. imbricatum.*  
Assez rare, c.



+ Un pied simple (quelquefois les chapeaux sont réunis en un seul)

⊕ Chapeau mince et coriace.

Chapeau lisse (fig. 218) souvent bosselé, roux, couleur chair ou couleur abricot rosé, mou, charnu, 8-12 c.; pied blanc ou de la couleur du chapeau, mais plus pâle; aiguillons incarnat pâle.



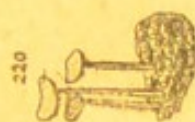
218. *H. bosselé* COMEST.  
*H. repandum*.  
Commun. e-a.

★ Pied central, brun clair; chapeau brun roussâtre, zoné de roux et de brun (fig. 219); 3-5 c.; aiguillons roux-brun, chair roux-brun.



219. *H. zoné*.  
*H. zonatum*.  
Assez commun. e-a.

★ Pied inséré au bord du chapeau (fig. 220), poilu; chapeau en forme de haricot, brun noirâtre ou roussâtre, velouté, de 2-4 c.; aiguillons gris brun.



220. *H. cure-oreille*.  
*H. auriscalpium*.  
Assez commun. p-a-h.

△ Pied très rameux (fig. 5), épais, tuberculeux, blanc ou blanc légèrement jaunâtre; aiguillons blancs, puis jaune pâle, longs, pendants; chair blanche. (Sur le bois ou les arbres.)



221. *H. coralloïde* COMEST.  
*H. coralloïdes*.  
Assez rare. e-a.



△ Pas de pied mais une sorte de grosse masse tuberculeuse (fig. 4), jaune ocracé, portant des aiguillons blancs, puis jaunâtres, longs; chair blanche.

222. *H. hérissé* COMEST.  
*H. erinaceum*.  
Rare. e-a.

**RADULE. RADULUM.** — *Croûte hérissée de tubercules irréguliers* (fig. 82).



Croûte blanche, puis fauve pâle à bordure blanche; aiguillons blancs, puis roux-clair, poilus au sommet.

(Sur les branches d'arbre, surtout de Chêne.)

223. *R. du Chêne*.  
*R. quercinum*.  
Assez commun. h-p.



**IRPEX. IRPEX.** — Champignons coriaces, à dents aplaties, disposées souvent

en réseau. Espèce formant une croûte violacée dont le bord se détache du support de façon à former un chapeau grisâtre. Des pores au début, puis des sillons séparés par des dents aplaties.

224. *I. brun-violet*.  
*I. fusco-violaceus*.  
Assez rare. e-a.



## FAMILLE DES CLAVARIÉES.

CLAVAIRE. CLAVARIA. Champignons charnus cylindriques, en forme d'arbre ou en massue.

- \* Tige peu rameuse souvent simple (fig. 225), parfois irrégulièrement striée, blanche, puis gris clair.  
 = Dernières ramifications aplaties, découpées au bord en forme de petites crêtes (fig. 226).  
 = Dernières ramifications arrondies ou pointues (fig. 227).  
 + Espèce à tronc très épais, à ramifications rosées → 229 C. à pointes pourpres.  
 + Espèce grêle, gris cendré, à tronc clair (fig. 228).  
 + Espèce à tronc épais, blanc ou crème, à dernières ramifications rose-pourpre. → (fig. 229).  
 + Espèce à tronc épais, jaune, nuancé quelquefois d'incarnat → 230. C. belle.
- (•) Espèces ramifiées, roses, violacées ou gris noirâtre.  
 (•) Espèces ramifiées, jaunes (fig. 230, 233).  
 (•) Tronc grêle, dernières ramifications en forme de  230 croissants (fig. 230).  
 (•) Tronc blanc; rameaux de divers ordres jaunes (fig. 231).  
 (•) Tronc blanchâtre, rameaux secondaires jaune ocracé nuancé de rose, avec des terminaisons jaune vif (fig. 232).  
 (•) Tronc jaune ou fauve avec les rameaux ocracé, rameaux divisés (fig. 233).
225. Clavaire rugueuse  
*C. rugosa.*  
 Assez commune. e-a.  
 226. C. à crêtes.  
*C. cristata.*  
 Assez commune. e-a.  
 227. C. en forme de corail  
*C. coralloides.* COMEST.  
 Assez rare. e-a.  
 228. C. cendrée.  
*C. cinerea.*  
 Assez commune. e-a.  
 229. C. à pointes pourpres  
*C. acroporphysa.* COM.  
 Assez commune. e-a.  
 230. C. en croissant.  
*C. corniculata.*  
 Assez commune. e-a.  
 231. C. jaune COMEST.  
*C. flava.*  
 Assez commune. e-a.  
 232. C. belle COMEST.  
 (quelquefois purgative).  
*C. formosa.*  
 Assez commune. e-a.  
 233. C. dorée SUSPECTE.  
*C. aurea.*  
 Assez commune. e-a.



○ Espèce très renflée au sommet, en massue, plante jaune ocracé ou jaune roussâtre, 6-10 c. de hauteur, 2-3 c. d'épaisseur au sommet (fig. 234).

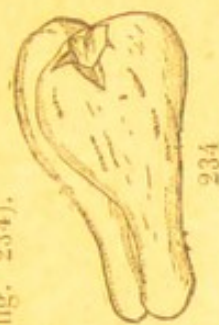
× Espèces simples (fig. 234).

★ Individus tous indépendants les uns des autres, très grêles (fig. 235), poussant sur les feuilles.

★ Individus soudés les uns aux autres à la base.

( Plante effilée à ses deux extrémités, jaune soufre (fig. 236).

( Plante non terminée en pointe à son sommet, 2 à 6 c. de hauteur, jaune vif (fig. 237).



237. C. inégale,  
C. inaequalis.  
Assez commune, c.

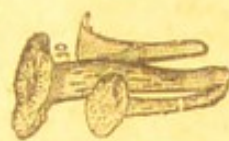
236. C. en fuseau COMEST.  
C. fusiformis.  
Assez commune, a.

235. C. jonc.  
C. juncea.  
Assez commune, e-a.

234. C. pilon.  
C. pistillaris.  
Commune, e-a.

### FAMILLE DES THÉLÉPHORÉES.

CRATERELLE. CRATERELLUS. — Champignons charnus, poussant à terre, ayant un pied, en forme de toupie ou de corne d'abondance.



Chapeau mince, en entonnoir, le creuxignon gris cendré ou noir.

du chapeau se prolongeant dans le pied; tout le champi-

238. Craterelle corne d'abondance COMEST.  
C. cornucopioides.  
Assez commun, e-a.

THÉLÉPHORE. THELEPHORA. — Champignons poussant à terre, en forme de lame plus ou moins irrégulière.



Plusieurs chapeaux poilus, écailleux, portés sur un même pied, découpés, brun rougeâtre en dessus, à bord blanc, brun cendré ou chocolat en dessous, ou brun rougeâtre.

239. T. terrestre.  
T. terrestris.  
Assez commun, e-a.



**STÉRÉE. STEREUM.** — Champignons coriaces, vivant sur le bois; en croûte au début, le bord se sépare bientôt du bois pour former un chapeau.

△ Croûte jaune sur la face non adhérente au bois; le dessus du chapeau, blanc, gris ou jaunâtre, zoné, poilu (fig. 240).

△ Croûte pourpre ou violacée sur rente au bois; chapeau jaune dessus, poilu (fig. 12).

△ Croûte couleur rouille brunâtre peau de même couleur, zoné,



240. **Stereum poileum.**  
*S. hirsutum.*

Très commune. a-p.  
241. **S. pourpre.**  
*S. purpureum.*  
Assez commune. a.



la face non adhérente  
crème roussâtre en

sur la face non adhérente  
très dur (fig. 85).

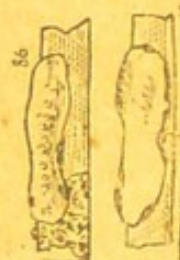


hérente au bois; chapeau

242. **S. ferrugineuse.**  
*S. ferrugineum.*  
Assez commune. e-a.

**CORTICE. CORTICIUM.** — Champignon formant une croûte mince sur le bois, à bords quelquefois légèrement relevés, mais sans chapeau distinct.

Croûte se détachant tout autour du support; face appliquée sur le bois, noire; face libre, gris violacé, irrégulière, bosselée.



243. **Corticium du Chêne.**  
*C. quercinum.*  
Commun. a.

(Sur les morceaux de Chêne tombés)

## FAMILLE DES CLATHRÉES.

**CLATHRE. CLATHRUS.** — Champignon présentant une volve d'où sort un réceptacle disposé en un grillage ou réseau sphérique (fig. 14).

Volve blanche; réseau rouge portant une masse verdâtre qui diffuse rapidement; odeur désagréable (fig. 14).



244. **Clathrus grillagé.**  
*Cl. cancellatus.* e-a.

Assez rare; seulement dans le Centre et le Midi de la France.

**PHALLE. PHALLUS.** — Champignon présentant un étui autour d'un pied cylindrique, surmonté d'une tête alvéolée recouverte d'une masse sporifère verte, gluante (fig. 13).



Volve ovale, blanche ou ocracée; d'abord verdâtre et visqueuse,

puis blanche et sèche; odeur infecte.

245. **Phalle vulgaire.**  
*Ph. vulgaris.*  
Assez commun. e-a.



## FAMILLE DES LYCOPERDÉES.

**CYATHE. CYATHUS.** — Fruit ayant la forme d'un petit creuset, dont le couvercle se détache de bonne heure; dans ce creuset se trouvent plusieurs petites masses en forme de lentille contenant les spores.



Fruit *poilu*, brun foncé à l'extérieur, gris petites lentilles sporifères internes

brillant et strié à l'intérieur; couvercle blanc; blanches ou grises (fig. 89).

246. **Cyathe poilu.**

*C. hirsutus.*

Assez commun. e-a.

**TULOSTOME. TULOSTOMA.** — Fruit ayant un pied et une tête arrondie; cette dernière, bien distincte du pied, s'ouvre par un orifice arrondi à sa partie supérieure.



Pied grêle, ocracé; tête jaune ocracé..... (Murs.)

247. **Tulostome mamelonné.**

*T. mammosum.*

Assez commun. a-b.

**SCLÉRODERME. SCLERODERMA.** — Fruit à enveloppe épaisse, sans pied, muni souvent d'un système de racines.

248. **Scléroderme vulgaire.**

*S. vulgare.* VÉNÈS.

Assez commun. e-a.

249. **S. verruqueux.** VÉNÈS.

*S. verrucosum.*

Très commun. e-a.

s'ouvre et s'étale en étoile.



△ Fruit gris jaunâtre, ou jaune vif couvert de grosses verrues.

△ Fruit ocracé, grisâtre couvert de fines verrues, à racines très développées (fig. 17).

**GÉASTRE. GEASTER.** — Fruit présentant deux enveloppes, dont l'externe et dont l'interne présentent un orifice au sommet.

Enveloppe interne de couleur gris sale, l'externe brunâtre ou noirâtre, se refermant quand l'air est humide (fig. 15).



**LYCOPERDON. LYCOPERDON.** — Fruit à enveloppe mince, assez semblable à du parchemin, s'ouvrant par un orifice irrégulier au sommet.

+ Fruit blanc au début, puis gris-brunâtre, couvert d'aiguillons les uns plus gros, les autres plus petits, rangés en cercle autour des premiers. Pied assez nettement séparé du chapeau (fig. 16).



+ Fruit rouge clair, présentant des aiguillons assez espacés et fins; fruit s'atténuant progressivement vers le bas (fig. 92).



251. **Lycoperdon à pierres.** COMEST.

*L. gemmatum.*

Commun. e-a-b.

252. **L. en poire.**

*L. pyriforme.*

Commun. e-a-b.



## FAMILLE DES TRÉMELLINÉES.

**EXIDIE. EXIDIA.** — Champignons gélatineux, ordinairement noirâtres, ayant la forme d'un bouton de guêtre ou d'une masse irrégulière. Baside *cloisonnée longitudinalement*.

Champignon brun noirâtre, hérissé de petits mamelons sur le haut, 3-6 c.



253. **Exidie glanduleuse.**  
*E. glandulosa.*  
Assez commune. c-a.

**TREMELLE. TREMELLA.** — Champignons mous, gélatineux, formant des masses irrégulières très plissées. Baside *cloisonnée longitudinalement*.

Champignon jaune d'or, irrégulièrement plissé, tremblotant (fig. 254).



254. **Tremelle mésentère.**  
*T. mesenterica.*  
Assez commune. a-h.  
appliqués sur les troncs d'ar-  
forme (fig. 255). Baside *cloi-*

**AURICULAIRE. AURICULARIA.** — Champignons mous, gélatineux, bres, à chapeau se séparant du support, quelquefois d'une autre *sonnée transversalement*.

Champignon d'abord en forme de croûte appli-  
du support ; chapeau grisâtre, poilu et  
plissée, ondulée sur la face non appliquée



quée sur le bois, à chapeau se détachant  
zoné en dessus ; croûte gris violacé  
sur le bois.

255. **Auriculaire tremel-  
loïde.**  
*A. tremelloïdes.*  
Assez commune. a-h.

## ASCOMYCÈTES

**PEZIZE. PEZIZA.** — Fruit ayant généralement la forme d'une coupe à la surface intérieure de laquelle se forment les spores.

+ Espèce *fendue sur le côté* (fig. 256) ayant la forme d'un cornet échancré ou d'une oreille,  
jaune vif, 3-6 c.



256. **Pezize oreille d'âne.**  
*P. oreifica.*  
Commest.  
Assez commune. c-a.



257. *P. cochenille* COMEST.  
*P. cochenille*.  
Assez commune. p-h.

sur le bois; coupe  
l'intérieur, 2-5 c.



258. *P. orangée*.  
*P. aurantia*.  
Commune. e-a.



259. *P. tubéreuse*.  
*P. tuberosa*.  
Assez commune. p.



260. *P. vésiculeuse*.  
*P. vesiculosa*.  
Commune. p-e-a.



261. *P. en coupe* COMEST.  
*P. acetabulum*.  
Commune. p.

brune à l'intérieur, blanc

262. *P. hémisphérique*.  
*P. hemisphaerica*.  
Commune. e-a.



*gélatineux*, ayant généralement la forme d'un bouton de  
un peu concaves.

263. *Bulgarie* salissant  
COMEST.  
*B. inquinans*.  
Commune. p-a.

brun roux et floconneux extérieure-  
(Sur les troncs d'arbres coupés.)



= Champignon ayant un pied (fig. 257), poussant  
d'un gris jaunâtre à l'extérieur, rouge vif à

= Champignon sans pied (fig. 258), poussant à terre, assez  
irrégulier de forme, rouge orangé à l'intérieur, jaunâtre à  
l'extérieur, 3-6 c.

□ Un pied très long (fig. 259), naissant sur un petit tubercule noir, souter-  
rain; coupe rousse, puis brune.  
(Espèce venant sur les rhizomes de l'Anémone des bois.)

— Coupe sans sillons à l'extérieur, brun clair, à ouverture très  
étroite au début (fig. 260), puis s'évasant et parfois ren-  
versant ses bords en dehors.  
(Vient généralement en troupe sur les fumiers ou les en-  
droits très fumés.)

— Coupe présentant à l'extérieur des côtes et des sillons (fig. 261), brune à l'intérieur, blanc  
grisâtre à l'extérieur, 3-6 c.

— Coupe citée au bord, globuleuse, puis étalée, brune à l'extérieur et  
gris livide à l'intérieur, 1-2 c. (fig. 262).  
(Forêts.)

BULGARIE. BULGARIE. — Champignons  
quelquefois un peu étalés ou

Fructification noire, lisse, brillante dans la coupe,  
ment, 1-3 c., globuleuse puis étalée (fig. 97).

⊕ Champignon  
rouge  
ou orangé.

⊕ Champignon d'une autre couleur.

+ Espèce non fendue sur le côté.



**MORILLE. MORCHELLA.** — Champignons ayant un pied et un chapeau creusé d'alvéoles profondes.

△ Chapeau *arrondi* (fig. 18), à côtes limitant des alvéoles irrégulières, gris roux, brun ou jaunâtre, 3-6 c.; le chapeau ne recouvre pas le haut du pied; pied blanchâtre.



264. **Morille comestible** COM.  
*M. esculenta.*  
Commune. printemps.

△ Chapeau *conique* (fig. 98), brun jaunâtre, s'allongeant vers le bas en étui entourant le haut du pied; pied ridé, surtout au sommet, blanchâtre.



265. **M. à pied ridé** COMEST.  
*M. rimosipes.*  
Assez commune. printemps.

**GYROMITRE. GYROMITRA.** — Champignons ayant une tête arrondie et creusée de nombreux sillons.

Chapeau globuleux, irrégulier, présentant de nombreux plis, flexueux comme un cerveau, brunâtre, 6-8 c.; pied creux, blanchâtre; odeur et saveur très agréables.

266. **Gyromitre comestible** COMEST.  
*G. esculenta.*  
Assez rare. p.

**HELVELLE. HELVELLA.** — Champignons dont la tête est formée de plusieurs lames minces, lisses, rabattues sur le pied.

◁ Pied présentant des *côtes* et des *sillons profonds* (fig. 20), blanc jaunâtre; chapeau à lames ondulées, blanchâtres en dessous, brun clair en dessus, 2-4 c.



267. **Helvelle crépue** COMEST.  
*H. crispa.*  
Assez commune. a.

◁ Pied *lisse* (fig. 100), blanc grisâtre, grêle; chapeau brun clair.



268. **H. élastique** COMEST.  
*H. elastica.*  
Assez commune. e.

**LÉOTIE. LEOTIA.** — Champignons présentant sillons peu profonds.



une tête bien distincte du pied (fig. 101), arrondie, lisse ou à

Chapeau *gélatineux, visqueux*, irrégulièrement globuleux, 1-2 c.; pied jaune ou verdâtre, creux, gélatineux à l'intérieur (fig. 101, as, asque).

269. **Léotie visqueuse.**  
*L. lubrica.*  
Assez commune. p-a.



**XYLAIRE.** XYLARIA. — Champignons ayant la forme d'une *tige simple* ou d'un *petit arbre peu rameux*, poussant sur le bois.

Tige simple ou peu rameuse, noire et poilue à la base, blanche au sommet, de 2 à 5 c. de hauteur (fig. 6).



270. **Xylaire du bois.**  
*X. hyporylon.*  
Très commune toute l'année.

**TRUFFE.** TUBER. — Champignons souterrains, à chair *veinée* de gris foncé, de brun ou de noir.

⊙ Chair ayant des veines très ondulées, nombreuses (fig. 9).



× Chair noirâtre, à veines roussâtres; fruit arrondi ou irrégulier, hérissé de verrues pyramidales; spores épineuses, brunes.  
(Cultivée dans le Midi et le Sud-Ouest sous le Chêne pubescent.)

271. **Truffe à spores noires**  
COMEST. (espèce la plus estimée).  
*Tuber melanosporum.*  
Assez commune. a-h.

⊙ Chair grise ou jaune fauve.

§ Chair jaune fauve, à veines pâles, très ondulées, fruit couvert de verrues aiguës, 2-8 c.; spores ayant un réseau, brunes.  
(Sous les Chênes et les Bouleaux.)

272. **T. à veines plissées** COM.  
*T. mesentericum.*  
Assez commune. a-h.

§ Chair grise, à veines blanchâtres, fruit noir à verrues pyramidales; spores épineuses, brunes.

273. **T. d'hiver** COMEST.  
*T. brumale.* (excellente).  
Assez commune. h.

⊙ Chair roussâtre, ayant des veines peu nombreuses, blanches; fruit globuleux, irrégulier, à verrues coniques, de 1 à 3 c.; spores à réseau, brun jaunâtre pâle.

274. **T. d'été** COMEST.  
*T. aestivum.*  
Assez commune. e.

**TERFEZ.** TERFEZIA. — Champignons souterrains, à chair blanchâtre ou rousse, non veinée, divisée en alvéoles.

Fruit arrondi ou en forme de poire, blanchâtre ou blanc ocracé, lisse, 2-8 c.; chair blanche, puis brunâtre.



275. **Terfez du Lion.**  
*T. Leonis.*  
Rare dans le Midi et Commun en Algérie. a-h.



# VOCABULAIRE

DES MOTS EMPLOYÉS POUR LA DESCRIPTION DES CHAMPIGNONS

---

## A

**Alvéoles.** — Compartiments plus ou moins réguliers rappelant ceux des rayons fabriqués par les abeilles. Ex. : La partie supérieure du champignon appelé *Morille* est dite creusée d'*alvéoles* (fig. 18 et 98, p. 62).

**Anastomosés.** — Se dit des feuillets des champignons quand ils sont réunis par des plis secondaires.

**Anneau.** — Petite membrane entourant le pied de divers champignons (fig. 22, p. 3). On donne aussi parfois le nom d'anneau à un bourrelet formé autour du pied par un ensemble d'écaillés serrées les unes contre les autres (fig. 123, p. 39). L'anneau est quelquefois très mince et comme formé de fils d'araignée; on lui donne alors le nom de *Cortine* (Voir ce mot).

**Ascomycètes.** — Ordre de champignons ayant des *asques* comme appareil reproducteur (Voir le mot *asque* et des détails sur ce mot, p. xii).

**Asque.** — Cellule généralement allongée en massue et à l'intérieur de laquelle se forment les semences appelées *spores* (Voir pour plus de détails p. xii).

## B

**Bai.** — Brun roux clair.

**Baside.** — Cellule ordinairement en massue produisant à son sommet des semences *externes* appelés *spores*, qui sont le plus souvent au nombre de quatre; les pédicelles qui portent les spores sont appelés les *stérigmates* (Voir pour plus de détails p. xi).

**Basidiomycètes.** — Ordre de champignons qui ont des *basides* comme appareil reproducteur (Voir le mot *Baside*, et pour plus de détails, p. xi).

**Bifurqué.** — Divisé en deux. Ex. : Certaines espèces d'*Agaricinaées*, surtout des *Russules* (Voir ce genre, p. 33), ont des feuillets bifurqués (fig. 40 a, p. 6).

**Bistre.** — Brun noirâtre.

**Bulbe.** -- Partie renflée de la base du pied de certains champignons (fig. 136 et 138, p. 41). Parfois ce bulbe, au lieu d'être l'épaississement progressif du pied, se renfle très brusquement et se relève un peu; on dit alors qu'il a un *rebord* (fig. 130, p. 40).

**Bulbeux.** — Qui présente un bulbe (Voir ce mot).



## C

**Cartilagineux.** — Qui présente la consistance ferme et résistante du tissu des animaux que l'on appelle *cartilage*. Ce terme est surtout employé pour le pied de certaines espèces de champignons. Le plus souvent on peut plier, sans le casser, un pied cartilagineux.

**Cellule.** — Partie élémentaire des tissus des végétaux. Petit compartiment de quelques millièmes de millimètre entouré d'une membrane plus ou moins épaisse qui contient la substance vivante. Les basides, les asques, les spores (voir ces mots) sont des cellules.

**Chapeau.** — Partie élargie et renflée de la fructification de beaucoup de champignons.

**Charnu.** — Se dit d'une partie d'un champignon dont le tissu est tendre, souvent imprégné d'eau. On oppose souvent dans les champignons le pied *charnu* au pied *cartilagineux* (Voir ce mot). Le premier se rompt quand on veut le plier.

**Conifères.** — Famille de végétaux qui comprend les Pins, Sapins, Mélèzes, Épicéas, Cèdres, Cyprès, Ifs, etc.

**Cortine.** — Membrane très mince formée, non d'un tissu continu, mais d'un ensemble de filaments grêles, qui, dans certains champignons jeunes, réunit le haut du pied au bord du chapeau. Cette membrane se distingue plus tard, à l'état d'anneau filamenteux sur

le pied ou de filaments suspendus au bord du chapeau ; elle disparaît complètement chez les individus trop vieux (fig. 23, p. 3).

**Couleur des spores.** — *Il est très important de connaître la couleur des spores des champignons.* Cela aide beaucoup à trouver le nom de l'espèce. Pour déterminer cette couleur, on laisse séjourner le champignon pendant douze à vingt-quatre heures sur une feuille de papier, les lames du côté du papier. On voit alors une poussière blanche ou colorée formée par les spores qui sont tombées. Si on a soin, en excursion, de mettre les espèces que l'on cueille, chacune dans un sac de papier, on peut, dès son retour, voir déjà la couleur des spores qui sont en grand nombre sur le papier du sac. Il est bon de prendre du papier coloré, quand on soupçonne que les spores sont blanches, ce qui arrive le plus souvent si les lames sont blanches ou de couleur pâle.

**Cuticule.** — Couche la plus extérieure du fruit de certains champignons. Dans le même sens on emploie souvent aussi le mot *Épiderme* (Voir ce mot).

**Cystide.** — Cellule stérile de l'hyménium (voir ce mot), en général plus grosse que la baside (fig. 116, c, p. 38 et *cy*, fig. D, p. xi).

## D

**Décurrents.** — Se dit des feuillets des champignons quand ils se prolongent et descendent le long



du pied (fig. 26, p. 3). On emploie aussi ce même mot et dans le même sens en parlant des tubes de diverses espèces de Bolets (fig. 212, p. 53).

**Déliquescents.** — Se dit des feuillets qui se flétrissent très vite et se transforment en eau.

## E

**Écaille.** — Partie tantôt aplatie, tantôt plus ou moins dressée, et provenant de la déchirure de certains tissus superficiels (fig. 22, p. 3).

**Échancrés.** — Se dit des feuillets de certains champignons qui se relèvent un peu, puis s'abaissent de nouveau à leur point d'union avec le pied (fig. 44, p. 7).

**Éphémère.** — Qui a une courte durée. Se dit de certains champignons qui, à peine étalés, se fondent plus ou moins complètement en eau.

**Épiderme.** — Couche extérieure du fruit de certains champignons, bien distincte surtout sur le chapeau qui est plus ou moins facile à peler. Dans le même sens, on emploie parfois le mot *Cuticule*.

**Excentrique.** — Se dit du pied des champignons quand il n'est pas inséré exactement au centre du chapeau.

## F

**Fauve.** — Roussâtre terne, comme la peau de chevreuil.

**Ferrugineux.** — Couleur rouille.

**Feuillet.** — On appelle *feuillets* ou *lames* ces organes minces et aplatis que l'on rencontre sous le chapeau d'un grand nombre de champignons. Suivant la manière dont ils s'attachent au pied, on emploie plusieurs mots qu'il est indispensable de connaître pour trouver le nom des champignons.

On dit que les feuillets sont *libres* quand ils n'arrivent pas jusqu'au pied (fig. 32, p. 4). Dans tous les autres cas ils sont *adhérents* (fig. 33, b, c, d, p. 6). En particulier on les dit *décurrents* quand ils se prolongent sur le pied (fig. 26, p. 3); on les dit *échancrés*, quand ils remontent un peu et s'abaissent de nouveau pour arriver au pied, de façon qu'ils présentent comme une petite entaille à côté du pied (fig. 44, p. 7).

**Fibre, fibrille.** — Petites parties grêles et allongées qui se détachent en partie du chapeau ou du pied des champignons.

**Fibrilleux.** — Qui présente des fibrilles.

**Flocon.** — Écaille aplatie ou plus ou moins arrondie, de consistance très molle.

**Fructification, Fruit.** — Ensemble de l'organe produisant les spores. Il se compose dans les Agaricinées, dans les Bolets, etc., du pied et du chapeau. D'une manière générale chez les Basidiomycètes (Voir ce mot), c'est toute la partie visible, ce que, dans le langage habituel, on appelle le champignon.

**Fugace.** — Qui disparaît de bonne heure, qui ne dure pas longtemps.



**Fusiforme.** — Aminci aux deux bouts, rappelant la forme d'un fuseau.

## G

**Gélatineux.** — De consistance molle, analogue à celle de la gélatine.

**Glabre.** — Sans poils.

## H

**Hymenium.** — Assise de cellules fertiles et produisant les spores; elle est formée par les extrémités des filaments disposées les unes parallèlement aux autres comme des palissades, et présentant des *basides* ou des *asques* (Voir ces mots et p. xi et xii).

## I

**Imbriqué.** — Se dit des chapeaux des champignons quand ils sont superposés les uns aux autres comme les tuiles d'un toit; les écailles d'un champignon peuvent présenter la même disposition.

## L

**Lait.** — Suc blanc ou coloré qui sort de certains champignons quand on les casse.

**Lame.** — Voir *Feuillet*.

**Latéral.** — Se dit du pied des champignons quand il est inséré sur le côté du chapeau (fig. 28, p. 3).

**Libres.** — Se dit des feuillets des champignons quand ils n'arrivent pas jusqu'au pied (fig. 32, p. 4).

**Ligneux.** — Ayant la consistance du bois.

**Lignicole.** — Qui vit et se développe sur le bois.

**Lilacin.** — Lilas pâle.

**Liquéfier** (se). — Se dit des feuillets qui se flétrissent rapidement et se fondent en eau.

## M

**Mamelonné.** — Se dit du chapeau quand il présente en son centre une petite saillie conique.

**Mèche.** — Écaille généralement retroussée que l'on rencontre parfois sur le pied ou le chapeau des champignons.

**Membraneux.** — Qui a la structure ou la consistance d'une membrane.

**Micacé.** — Se dit des chapeaux couverts de petits points brillants comme des paillettes de mica.

**Mycelium.** — Partie d'un champignon qui lui sert à se nourrir. C'est la partie végétative sur laquelle naissent les fructifications. Le mycélium est généralement formé de filaments grêles, quelquefois apparents, le plus souvent souterrains.

## N

**Nankin.** — Jaune brun (couleur de la toile qui porte ce nom).

## O

**Ocre.** — Terre argileuse, jaune brunâtre peu foncé.



**Ocracé.** — Couleur d'ocre.

## P

**Persistant.** — Se dit de certaines fructifications de champignons qui, au lieu de pourrir, se dessèchent et se conservent très longtemps. On oppose souvent ce terme au mot *putrescent* (Voir ce mot).

**Pore.** — Ouverture des tubes de certains champignons (Voir le mot *Tube*).

**Pruineux.** — Couvert d'une pruine, sorte de poussière farineuse analogue à celle qui couvre les prunes.

**Purpurin.** — Pourpre clair.

**Putrescent.** — Susceptible de pourrir. En parlant de la fructification des champignons, on oppose souvent ce mot au mot *persistant* (Voir ce mot).

## R

**Racine.** — Partie généralement allongée et grêle du pied de divers champignons, et enfoncée dans le sol (fig. 19, p. 23).

**Rebord.** — Partie faisant saillie sur un organe (Voir le mot *Bulbe*).

**Réticulé.** — Qui présente un réseau.

## S

**Safrané.** — Couleur jaune safran.

**Soyeux.** — Ayant l'aspect brillant d'une étoffe de soie.

**Spore.** — Semence des champignons; organes très petits, n'ayant généralement que quelques millièmes de millimètres, naissant sur des *basides* ou dans des *asques* (Voir ces mots). La couleur des spores est très utile à connaître (Voir au mot *couleur* comment on la détermine).

**Stérigmate.** — (Voir le mot *Baside*.)

## T

**Tomenteux.** — Comme finement velouté par suite de l'existence de poils courts et serrés.

**Tranche.** — Bord libre des feuillets d'un champignon.

**Tube.** — Partie creuse qu'on voit à la face du chapeau des Bolets et des autres champignons de la famille des Polyporées (fig. 2, p. 1). La paroi de ces tubes est tapissée par l'*hyménium* (Voir ce mot).

## V

**Valve.** — Nom donné aux diverses parties en lesquelles une fructification de champignon s'ouvre pour mettre les spores en liberté. Ex. : fig. 15, p. 2, les valves d'un Géastre s'ouvrent en étoile.

**Velouté.** — Ayant l'aspect du velours, aspect dû souvent à des poils fins, courts et serrés.

**Visqueux.** — Se dit des organes qui sont couverts d'une substance se collant aux doigts quand on les touche. C'est un caractère important à constater pour le pied ou le chapeau des champignons. Parfois,



par un temps sec, la viscosité disparaît, mais alors il reste adhérents à l'organe des fragments de feuilles, de brindilles, de la terre. En mouillant un peu son doigt et le posant sur le champignon on peut encore s'apercevoir de la viscosité.

**Volve.** — Membrane qui entoure complètement, comme une coquille, entoure l'œuf, certains champignons quand ils sont jeunes. Plus tard cette membrane se déchire et disparaît en partie. Elle persiste seulement à l'état d'étui à la base du pied (fig. 2, p. 20) ou d'écailles sur le chapeau ou sur le pied (fig. 8, p. 21) ou d'un simple rebord à la partie supérieure du bulbe du pied.

Pour trouver le nom d'un champignon il faut absolument savoir

s'il y a une volve. Pour cela il est indispensable de déterrer complètement les champignons afin de constater s'il reste des débris de volve à la base du pied. Sans cette précaution on peut confondre un champignon qui a une volve avec un champignon sans volve, et *des empoisonnements ont déjà été causés parce que l'on n'avait pas déterré complètement les champignons récoltés.*

## Z

**Zones.** — Régions généralement disposées en cercle sur le chapeau d'un champignon et de couleur différente de celle du fond.

**Zoné.** — Qui présente des zones (Voyez ce mot).



# TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS LATINS DES GENRES ET DES ESPÈCES.

## Observations

Les noms des genres sont en caractères compactes.

Les noms d'espèces sont en caractères ordinaires.

Les chiffres entre parenthèses indiquent la *page* où se trouve le genre.

Les chiffres sans parenthèses indiquent le *numéro d'ordre* de l'espèce.

| <b>A</b>                 |      |                           |      |                          |      |
|--------------------------|------|---------------------------|------|--------------------------|------|
| Acerbum.....             | 35   | Bivelus.....              | 139  | Clypeatum.....           | 118  |
| Acetabulum.....          | 261  | Blennius.....             | 88   | Clypeolaria.....         | 11   |
| Acroporphyrea.....       | 229  | <b>Boletus</b> .....      | (51) | Coccinea.....            | 257  |
| Adusta.....              | 93   | Bovinus.....              | 212  | Collinitus.....          | 134  |
| Adustus.....             | 190  | Brumale (Tub.).....       | 273  | <b>Collybia</b> .....    | (23) |
| Ægerita.....             | 128  | Brumalis (Clit.).....     | 181  | Columbella.....          | 29   |
| Æreus.....               | 198  | <b>Bulgaria</b> .....     | (61) | Comatus.....             | 171  |
| Æruginosa.....           | 163  | Butyracea.....            | 22   | Commune.....             | 114  |
| Æstivum.....             | 274  | <b>C</b>                  |      | Conicus.....             | 64   |
| Agathosmus.....          | 69   | Cæsarea.....              | 2    | Conigena.....            | 16   |
| Alboviolaceus.....       | 136  | Campestris.....           | 162  | Controversus.....        | 77   |
| Album.....               | 28   | Cancellatus.....          | 244  | <b>Coprinus</b> .....    | (46) |
| <b>Amanita</b> .....     | (20) | Candicans.....            | 40   | Coralloides (Hyd.)...    | 221  |
| Anomalus.....            | 137  | Candolleianum.....        | 169  | Coralloides (Clav.)...   | 227  |
| Applanatus.....          | 194  | <b>Cantharellus</b> ..... | (30) | Corniculata.....         | 230  |
| Arbustivus.....          | 67   | Caperata.....             | 127  | Cornucopioides (Pl.)...  | 59   |
| <b>Armillaria</b> .....  | (22) | Carbonaria.....           | 151  | Cornucopioides (Cr.)...  | 233  |
| Arvensis.....            | 159  | Carbonarius.....          | 71   | <b>Corticium</b> .....   | (58) |
| Asterophora.....         | 70   | Castaneus (Cor.)...       | 142  | <b>Cortinarius</b> ..... | (40) |
| Atramentarius.....       | 174  | Castaneus (Bol.)...       | 202  | <b>Craterellus</b> ..... | (57) |
| Atrotomentosus.....      | 157  | Cervinus.....             | 116  | <b>Crepidotus</b> .....  | (43) |
| Aurantia.....            | 258  | Chrysenteron.....         | 207  | Crispa.....              | 267  |
| Aurantiacus.....         | 74   | Cibarius.....             | 73   | Cristata.....            | 226  |
| Aurata.....              | 94   | Cinerea.....              | 228  | Crustuliniforme.....     | 150  |
| Aurea (Ph.).....         | 122  | Cinnabarinus.....         | 141  | Cyanescens.....          | 200  |
| Aurea (Cl.).....         | 233  | Cinnamomeus.....          | 143  | Cyanoxantha.....         | 107  |
| <b>Auricularia</b> ..... | (60) | Citrina.....              | 4    | Cyathiformis.....        | 48   |
| Auriscalpium.....        | 220  | <b>Clathrus</b> .....     | (58) | <b>Cyathus</b> .....     | (59) |
| Azonites.....            | 91   | <b>Claudopus</b> .....    | (38) | <b>D</b>                 |      |
| <b>B</b>                 |      | <b>Clavaria</b> .....     | (56) | <b>Dædalea</b> .....     | (47) |
| Badius.....              | 211  | Clavipes.....             | 43   | Delica.....              | 94   |
| Betulinus.....           | 191  | <b>Clitocybe</b> .....    | (26) | Deliciosus.....          | 92   |
|                          |      | <b>Clitopilus</b> .....   | (38) | Denticulata.....         | 50   |



|                |     |
|----------------|-----|
| Destruens..... | 124 |
| Dryinus.....   | 55  |
| Dryophila..... | 23  |

**E**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Eburneus.....         | 62   |
| Edulis.....           | 199  |
| Elastica.....         | 268  |
| Elatior.....          | 135  |
| Emetica.....          | 97   |
| <b>Entoloma</b> ..... | (38) |
| Equestre.....         | 24   |
| Erinaceum.....        | 222  |
| Eryngii.....          | 57   |
| Erythropus.....       | 205  |
| Esculenta (Mor.)....  | 264  |
| Esculenta (Gyr.)....  | 266  |
| <b>Exidia</b> .....   | (60) |

**F**

|                        |      |
|------------------------|------|
| Fasciculare.....       | 166  |
| Felleus.....           | 197  |
| Ferrugineum.....       | 242  |
| Fibula.....            | 54   |
| <b>Fistulina</b> ..... | (54) |
| Flaccida.....          | 175  |
| <b>Flammula</b> .....  | (43) |
| Flava.....             | 231  |
| Flavescens.....        | 160  |
| Fœtens.....            | 105  |
| Fomentarius.....       | 195  |
| Formosa.....           | 232  |
| Frondosus.....         | 185  |
| Furcata.....           | 104  |
| Furfuracea.....        | 155  |
| Fuscoviolaceus.....    | 224  |
| Fusiformis.....        | 236  |
| Fusipes.....           | 20   |

**G**

|                         |      |
|-------------------------|------|
| <b>Galera</b> .....     | (43) |
| Galericulata.....       | 52   |
| <b>Geaster</b> .....    | (59) |
| Gemmatum.....           | 251  |
| Geophila.....           | 147  |
| Georgii.....            | 30   |
| Geotropa.....           | 42   |
| Gibbosa.....            | 177  |
| Glandulosa.....         | 253  |
| Glaucopus.....          | 130  |
| Gloiocephala.....       | 115  |
| Glutinosus.....         | 144  |
| <b>Gomphidius</b> ..... | (42) |
| Grammopodium.....       | 37   |
| Granulatus.....         | 215  |
| Granulosa.....          | 12   |

|                        |      |
|------------------------|------|
| Gummosa.....           | 152  |
| <b>Gyromitra</b> ..... | (62) |

**H**

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Hamatochelis.....       | 138  |
| <b>Hebeloma</b> .....   | (42) |
| <b>Helvella</b> .....   | (62) |
| Hemisphærica.....       | 262  |
| Hepatica.....           | 216  |
| Hirsutum (Ster.)....    | 240  |
| Hirsutus (Cy.).....     | 246  |
| Hispidus.....           | 193  |
| <b>Hydnum</b> .....     | (54) |
| Hydrophilum.....        | 168  |
| Hygrometricus.....      | 250  |
| <b>Hygrophorus</b> .... | (29) |
| <b>Hypoholoma</b> ..... | (45) |
| Hypothecus.....         | 65   |
| Hypoxylon.....          | 270  |

**I**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Ignarius.....         | 196  |
| Imbricatum (Trich.).. | 39   |
| Imbricatum (Hyd.)..   | 217  |
| Inæqualis.....        | 237  |
| Infundibuliformis...  | 49   |
| <b>Inocybe</b> .....  | (42) |
| Inquinans.....        | 263  |
| Integra.....          | 108  |
| Inversa.....          | 47   |
| Involutus.....        | 158  |
| <b>Irpex</b> .....    | (55) |

**J**

|             |     |
|-------------|-----|
| Juncea..... | 235 |
|-------------|-----|

**L**

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Laccata.....            | 46   |
| <b>Lactarius</b> .....  | (31) |
| Lacrymabundum.....      | 167  |
| Lactifluus.....         | 78   |
| Lanuginosa.....         | 146  |
| Largus.....             | 132  |
| <b>Lenzites</b> .....   | (47) |
| Leonis.....             | 275  |
| <b>Leotia</b> .....     | (62) |
| Lepida.....             | 96   |
| Lepiota.....            | (22) |
| Limacinus.....          | 68   |
| Lividum.....            | 117  |
| Longipes.....           | 18   |
| Lubrica.....            | 269  |
| Lucidus.....            | 186  |
| Luridus.....            | 206  |
| Luteus.....             | 209  |
| <b>Lycoperdon</b> ..... | (59) |

**M**

|                        |      |
|------------------------|------|
| Maculata.....          | 21   |
| Mammosa.....           | 120  |
| Mammosum.....          | 247  |
| <b>Marasmius</b> ..... | (36) |
| Melaleucum.....        | 36   |
| Melanosporum.....      | 271  |
| Mellea.....            | 15   |
| Mesenterica (Trem.)..  | 254  |
| Mesentericum (Tub.)..  | 272  |
| Micaceus.....          | 173  |
| Mollis.....            | 156  |
| <b>Morchella</b> ..... | (62) |
| Mucida.....            | 14   |
| Multiformis.....       | 133  |
| Muscaria.....          | 3    |
| Mutabilis.....         | 129  |
| <b>Mycena</b> .....    | (27) |

**N**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| <b>Naucoria</b> ..... | (43) |
| Nebularis.....        | 44   |
| Nigricans.....        | 106  |
| <b>Nolanea</b> .....  | (38) |
| Nudum.....            | 27   |
| <b>Nyctalis</b> ..... | (30) |

**O**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Ochracea.....         | 100  |
| Ochroleuca.....       | 102  |
| Olearius.....         | 56   |
| <b>Omphalia</b> ..... | (28) |
| Onotica.....          | 256  |
| Oreades.....          | 112  |
| Orellanus.....        | 140  |
| Ostreatus.....        | 58   |
| Ovinus.....           | 180  |
| Ovoidea.....          | 1    |

**P**

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Pachypus.....            | 208  |
| Pallidus.....            | 85   |
| <b>Panæolus</b> .....    | (46) |
| Pantherina.....          | 8    |
| <b>Panus</b> .....       | (37) |
| Papilionaceus.....       | 170  |
| Parasiticus.....         | 210  |
| <b>Paxillus</b> .....    | (44) |
| Pectinata.....           | 101  |
| Perennis.....            | 187  |
| <b>Peziza</b> .....      | (60) |
| Phalloides.....          | 5    |
| <b>Phallus</b> .....     | (58) |
| <b>Pholiota</b> .....    | (39) |
| <b>Physisporus</b> ..... | (40) |



|                        |      |                         |      |                         |      |
|------------------------|------|-------------------------|------|-------------------------|------|
| Picaceus.....          | 172  | Rubescens.....          | 7    | <b>Trametes</b> .....   | (4)  |
| Pini.....              | 178  | Rubra.....              | 98   | <b>Tremella</b> .....   | (60) |
| Piperatus (Lact.)....  | 76   | Rufus.....              | 84   | Tremelloides.....       | 255  |
| Piperatus (Bol.)....   | 203  | Rugosa.....             | 225  | <b>Tricholoma</b> ..... | (24) |
| Piriforme.....         | 252  | Russula (Trich.)....    | 32   | Trinii.....             | 148  |
| Pistillaris.....       | 234  | <b>Russula</b> .....    | (33) | Trivialis.....          | 86   |
| <b>Pleurotus</b> ..... | (28) | Rutilans.....           | 25   | Tubæformis.....         | 72   |
| Plumbeus.....          | 80   | <b>S</b>                |      |                         |      |
| Pluteus.....           | (38) | Saponaceum.....         | 34   | <b>Tubaria</b> .....    | (43) |
| Polygramma.....        | 51   | Satanas.....            | 204  | <b>Tuber</b> .....      | (63) |
| <b>Polyporus</b> ..... | (48) | Scaber.....             | 201  | Tuberosa.....           | 259  |
| Porphyria.....         | 6    | <b>Schizophyllum</b> .. | (37) | <b>Tulostoma</b> .....  | (59) |
| Portentosum.....       | 33   | <b>Scleroderma</b> .... | (59) | <b>U</b>                |      |
| Præcox.....            | 126  | Schweinitzii.....       | 192  | Ulmarius.....           | 60   |
| Prasiosmus.....        | 110  | Scobinaceus.....        | 183  | Umbellatus.....         | 184  |
| Pratensis (Hyg.)....   | 66   | Scrobiculatus.....      | 89   | Urens.....              | 111  |
| Pratensis (Psal.)....  | 160  | Semiorbicularis....     | 153  | Uvidus.....             | 87   |
| Procera.....           | 10   | Silvatica.....          | 161  | <b>V</b>                |      |
| Prunulus.....          | 119  | Squamosa.....           | 164  | Vaginata.....           | 9    |
| <b>Psalliota</b> ..... | (14) | Squamosus.....          | 182  | Variabilis.....         | 121  |
| Psittacinus.....       | 63   | Squarrosa.....          | 123  | Variegatus.....         | 213  |
| Pudica.....            | 13   | <b>Stereum</b> .....    | (58) | Vellereus.....          | 75   |
| Pura.....              | 53   | Stipticus.....          | 113  | Velutipes.....          | 17   |
| Purpurascens.....      | 131  | Striatum.....           | 31   | Verrucosum.....         | 249  |
| Purpureum.....         | 241  | <b>Stropharia</b> ..... | (45) | Versicolor.....         | 189  |
| Pyrogalus.....         | 21   | Suaveolens.....         | 45   | Vesiculosa.....         | 260  |
| <b>Q</b>               |      | Subdulcis.....          | 79   | Virescens.....          | 103  |
| Queletii.....          | 99   | Sublateritium.....      | 165  | Virgineus.....          | 61   |
| Quercina.....          | 176  | Subtomentosus.....      | 214  | Viridis.....            | 41   |
| Quercinum (Rad.)...    | 223  | Sulfureum.....          | 26   | Viscidus.....           | 145  |
| Quercinum (Cort.)..    | 243  | Sulfureus.....          | 188  | <b>Volvaria</b> .....   | (37) |
| <b>R</b>               |      | <b>T</b>                |      |                         |      |
| Radicata.....          | 19   | Tenera.....             | 154  | Vulgare (Scl.)....      | 248  |
| Radicosa.....          | 125  | <b>Terfezia</b> .....   | (63) | Vulgaris (Phys.)...     | 179  |
| <b>Radulum</b> .....   | (55) | Terrestris.....         | 239  | Vulgaris (Phal.)....    | 245  |
| Repandum.....          | 218  | Terreum.....            | 38   | <b>X</b>                |      |
| Rimosa.....            | 149  | Theiogalus.....         | 90   | Xerampelina.....        | 95   |
| Rimosipes.....         | 265  | <b>Thelephora</b> ..... | (57) | <b>Xylaria</b> .....    | (63) |
| Rotula.....            | 109  | Torminosus.....         | 82   | <b>Z</b>                |      |



# TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS FRANÇAIS DE FAMILLES, DE GENRES ET D'ESPÈCES  
ET DES NOMS VULGAIRES DES CHAMPIGNONS

Les noms de familles sont en « PETITES CAPITALES ».

Les noms de genres en « caractères compacts ».

Les noms d'espèces en « caractères ordinaires ».

Les noms vulgaires en « italiques ».

Les numéros non entourés de parenthèses correspondent aux numéros d'ordre des espèces.

Les numéros entourés de parenthèses indiquent des numéros de pages.

|                               |      |                                    |                                  |
|-------------------------------|------|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>A</b>                      |      | <b>Bolet</b> ..... (51)            | <b>Chanterelle</b> ..... (42)    |
| <i>Aburon</i> .....           | 76   | » à pied épais.... 208             | » en trompette... 72             |
| AGARICINÉES.....              | (20) | » à pied rouge.... 205             | » orangée..... 74                |
| <i>Amadouvier</i> .....       | 195  | » bai brun..... 211                | <i>Charbonnier</i> ..... 107     |
| <b>Amanite</b> ..... (20)     |      | » blafard..... 206                 | <i>Charbonnier (faux)</i> .. 99  |
| » à étui.....                 | 9    | » bleuisant..... 200               | <i>Chavanne</i> ..... 76         |
| » citrine.....                | 4    | » bronzé..... 198                  | <i>Chevrette de Suisse</i> .. 21 |
| » des Césars.....             | 2    | » comestible..... 199              | <i>Chevrette, Chevroite,</i>     |
| » ovoïde.....                 | 1    | » des bœufs..... 212               | <i>Cheveline</i> ..... 73        |
| » panthère.....               | 8    | » granulé..... 215                 | <b>Clathre</b> ..... (58)        |
| » phalloïde.....              | 5    | » jaune..... 209                   | » grillagé..... 244              |
| » porphyre.....               | 6    | » marron..... 202                  | CLATHRÉES..... (58)              |
| » rougeâtre.....              | 7    | » panaché..... 213                 | <b>Claudope</b> ..... (38)       |
| » tue-mouches....             | 3    | » parasite..... 210                | » variable..... 121              |
| <i>Argouane, Argoua-</i>      |      | » poivré..... 203                  | <b>Clavaire</b> ..... (56)       |
| <i>gne</i> .....              | 57   | » raboteux..... 201                | » à crêtes..... 226              |
| <b>Armillaire</b> ..... (22)  |      | » Satan..... 204                   | » à pointes pour-                |
| » de miel.....                | 13   | » velouté..... 214                 | pres..... 229                    |
| » visqueuse.....              | 14   | <i>Boule de neige</i> ... 159, 162 | » belle..... 232                 |
| ASCOMYCÈTES.....              | (60) | <b>Bulgarie</b> ..... (61)         | » cendrée..... 228               |
| <b>Auriculaire</b> ..... (60) |      | » salissante..... 263              | » dorée..... 233                 |
| » trémelloïde....             | 255  |                                    | » en croissant... 230            |
| <b>B</b>                      |      | <b>C</b>                           |                                  |
| <i>Badrelle</i> .....         | 28   | <i>Gadran</i> .....                | 2                                |
| <i>Barbe de Bouc, de</i>      |      | <i>Casseline, Cassine</i> ...      | 73                               |
| <i>Chèvre</i> .....           | 229  | <i>Cèpe</i> .....                  | 199                              |
| <i>Bérigoule</i> .....        | 57   | <i>Cèpe bronzé</i> .....           | 198                              |
| <i>Bise vraie</i> .....       | 103  | <i>Cèpe (faux)</i> .....           | 206                              |
| <i>Bise rouge</i> .....       | 95   | <i>Champignon de cou-</i>          |                                  |
| <i>Bise verte</i> .....       | 4    | <i>che</i> .....                   | 162                              |
| <i>Bisette</i> .....          | 13   | <i>Champignon de l'O-</i>          |                                  |
| <i>Blanquet</i> .....         | 30   | <i>livier</i> .....                | 56                               |
| <i>Blavet</i> .....           | 103  | <i>Champignon du Peu-</i>          |                                  |
| <b>Bolet</b> ..... (51)       |      | <i>plier</i> .....                 | 128                              |
| » à chair jaune... 207        |      | <b>Chanterelle</b> ..... (42)      |                                  |
| » amer.....                   | 197  | » comestible..... 73               |                                  |
|                               |      | » des charbonniè-                  |                                  |
|                               |      | res.....                           | 71                               |
|                               |      |                                    | » géotrope..... 42               |
|                               |      |                                    | » en coupe..... 48               |
|                               |      |                                    | » en entonnoir... 49             |
|                               |      |                                    | » en massue..... 43              |
|                               |      |                                    | » en forme de co-                |
|                               |      |                                    | rail..... 227                    |
|                               |      |                                    | » en fuseau..... 236             |
|                               |      |                                    | » inégale..... 237               |
|                               |      |                                    | » jaune..... 231                 |
|                               |      |                                    | » junc..... 235                  |
|                               |      |                                    | » pilon..... 234                 |
|                               |      |                                    | » rugueuse..... 225              |
|                               |      |                                    | CLAVARIÉES..... (56)             |
|                               |      |                                    | <b>Clitocybe</b> ..... (26)      |
|                               |      |                                    | » à odeur suave... 45            |
|                               |      |                                    | » blanchâtre..... 40             |



|                                 |                                    |  |                                  |
|---------------------------------|------------------------------------|--|----------------------------------|
| <b>Clitocybe</b> ..... (26)     |                                    |  | <b>Hydne</b> ..... (54)          |
| » nébuleux ..... 44             |                                    |  | » bosselé ..... 218              |
| » retourné ..... 47             |                                    |  | » coralloïde ..... 221           |
| » vernissé ..... 46             |                                    |  | » cure-oreille ..... 220         |
| » vert ..... 41                 |                                    |  | » hérissé ..... 222              |
| <b>Clitopile</b> ..... (38)     |                                    |  | » imbriqué ..... 217             |
| » prune ..... 119               |                                    |  | » zoné ..... 219                 |
| <b>Cluseau</b> ..... 10         |                                    |  | <b>HYDNEES</b> ..... (54)        |
| <b>Coimelle</b> ..... 10        |                                    |  | <b>Hygrophore</b> ..... (29)     |
| <b>Collybie</b> ..... (13)      |                                    |  | » à feuillets jau-               |
| » à long pied ..... 18          |                                    |  | nes ..... 65                     |
| » ami du Chêne .. 23            |                                    |  | » blanc d'ivoire... 62           |
| » à pied en fuseau. 20          |                                    |  | » conique ..... 64               |
| » à pied velouté .. 17          |                                    |  | » des bois ..... 67              |
| » à racine ..... 19             |                                    |  | » des prés ..... 66              |
| » butyreux ..... 22             |                                    |  | » gluant ..... 68                |
| » des cônes. .... 16            |                                    |  | » odorant ..... 69               |
| » maculé ..... 21               |                                    |  | » perroquet ..... 63             |
| <b>Coprin</b> ..... (46)        |                                    |  | » virginal ..... 61              |
| » à chevelure ..... 171         |                                    |  | <b>Hypholome</b> ..... (45)      |
| » blanc et noir... 172          |                                    |  | » briqueté ..... 165             |
| » micacé ..... 173              |                                    |  | » de De Candolle.. 169           |
| » noir d'encre .... 174         |                                    |  | » en touffes ..... 166           |
| <b>Coquemelle</b> ..... 10      |                                    |  | » humide ..... 168               |
| <b>Corne d'abondance</b> .. 238 |                                    |  | » pleureur ..... 167             |
| <b>Cortinaire</b> ..... (40)    |                                    |  |                                  |
| » à deux voiles ... 139         |                                    |  | <b>I</b>                         |
| » anomal ..... 137              |                                    |  | <b>Inocybe</b> ..... (42)        |
| » à pied glauque.. 130          |                                    |  | » de Trin ..... 148              |
| » blanc violet .... 136         |                                    |  | » fendillé ..... 149             |
| » cannelle ..... 143            |                                    |  | » laineux ..... 146              |
| » châtain ..... 142             |                                    |  | » terrestre ..... 147            |
| » cinabre ..... 141             |                                    |  | <b>Irpex</b> ..... (55)          |
| » des montagnes.. 140           |                                    |  | » brun-violet ..... 224          |
| » élevé ..... 135               |                                    |  |                                  |
| » large ..... 132               |                                    |  | <b>J</b>                         |
| » multiforme ..... 133          |                                    |  | <b>Jaseran, jaune d'œuf</b> .. 2 |
| » purpurin ..... 131            |                                    |  | <b>Jâseran (faux)</b> ..... 3    |
| » taché de sang... 138          |                                    |  |                                  |
| » visqueux ..... 134            |                                    |  | <b>L</b>                         |
| <b>Couamelle</b> ..... 10       |                                    |  | <b>Lactaire</b> ..... (31)       |
| <b>Coucoulmelle</b> ..... 1     |                                    |  | » à fossettes ..... 89           |
| <b>Coulemelle, Couleu-</b>      |                                    |  | » à lait abondant.. 78           |
| <b>vrée, Coulmotte</b> ... 10   |                                    |  | » à lait jauni ..... 90          |
| <b>Craterelle</b> ..... (57)    |                                    |  | » à toison ..... 75              |
| » corne d'abondan-              |                                    |  | » caustique ..... 81             |
| ce ..... 239                    |                                    |  | » délicieux ..... 92             |
| <b>Crepidote</b> ..... (43)     |                                    |  | » douceâtre ..... 79             |
| » mou ..... 156                 |                                    |  | » humide ..... 87                |
|                                 |                                    |  | » non zoné ..... 91              |
| <b>D</b>                        |                                    |  | » pâle ..... 85                  |
| <b>Dédalée</b> ..... (47)       |                                    |  | » plombé ..... 80                |
| » du Chêne ..... 176            |                                    |  | » poivré ..... 76                |
| <b>Dorade</b> ..... 2           |                                    |  | » roux ..... 84                  |
|                                 |                                    |  | » taché ..... 77                 |
|                                 |                                    |  |                                  |
|                                 | <b>E</b>                           |  |                                  |
|                                 | <b>Entolome</b> ..... (38)         |  |                                  |
|                                 | » en bouclier ..... 118            |  |                                  |
|                                 | » livide ..... 117                 |  |                                  |
|                                 | <b>Escouderme</b> ..... 57         |  |                                  |
|                                 | <b>Exidie</b> ..... (60)           |  |                                  |
|                                 | » glanduleuse .... 253             |  |                                  |
|                                 | <b>F</b>                           |  |                                  |
|                                 | <b>Fausse Girole ou f.</b>         |  |                                  |
|                                 | <b>Gyrole</b> ..... 94             |  |                                  |
|                                 | <b>Fausse Golmotte</b> .... 8      |  |                                  |
|                                 | <b>Fausse Missie</b> ..... 8       |  |                                  |
|                                 | <b>Fausse Orange</b> .. 3          |  |                                  |
|                                 | <b>Faux Cèpe</b> ..... 206         |  |                                  |
|                                 | <b>Faux Charbonnier</b> .. 99      |  |                                  |
|                                 | <b>Faux Jaseran</b> ..... 3        |  |                                  |
|                                 | <b>Faux Mousseron</b> .... 112     |  |                                  |
|                                 | <b>Faux Palomet</b> ..... 104      |  |                                  |
|                                 | <b>Fistuline</b> ..... (54)        |  |                                  |
|                                 | » foie ..... 216                   |  |                                  |
|                                 | <b>Flammule</b> ..... (43)         |  |                                  |
|                                 | » des charbonniè-                  |  |                                  |
|                                 | res ..... 151                      |  |                                  |
|                                 | » gommeux ..... 152                |  |                                  |
|                                 | <b>Foie de Bœuf</b> ..... 216      |  |                                  |
|                                 | <b>G</b>                           |  |                                  |
|                                 | <b>Galère</b> ..... (43)           |  |                                  |
|                                 | » tendre ..... 154                 |  |                                  |
|                                 | <b>Géastre</b> ..... (59)          |  |                                  |
|                                 | » hygrométrique.. 250              |  |                                  |
|                                 | <b>Gendarme noir</b> ..... 198     |  |                                  |
|                                 | <b>Girole</b> ..... 73             |  |                                  |
|                                 | <b>Girole (fausse)</b> ..... 74    |  |                                  |
|                                 | <b>Golmelle, Golmette</b> .. 10    |  |                                  |
|                                 | <b>Golmotte</b> ..... 7            |  |                                  |
|                                 | <b>Golmotte (fausse)</b> .... 8    |  |                                  |
|                                 | <b>Gomphide</b> ..... (42)         |  |                                  |
|                                 | » glutineuse ..... 144             |  |                                  |
|                                 | » visqueuse ..... 145              |  |                                  |
|                                 | <b>Grisette, Grisotte</b> .. 9, 10 |  |                                  |
|                                 | <b>Gyrole</b> ..... 73             |  |                                  |
|                                 | <b>Gyrole (fausse)</b> ..... 74    |  |                                  |
|                                 | <b>Gyromitre</b> ..... (62)        |  |                                  |
|                                 | » comestible ..... 266             |  |                                  |
|                                 | <b>H</b>                           |  |                                  |
|                                 | <b>Hebelome</b> ..... (42)         |  |                                  |
|                                 | » échaudé ..... 150                |  |                                  |
|                                 | <b>Helvelle</b> ..... (62)         |  |                                  |
|                                 | » crépue ..... 267                 |  |                                  |
|                                 | » élastique ..... 268              |  |                                  |
|                                 | <b>Hérissé</b> ..... 222           |  |                                  |
|                                 | <b>Hérissé corail</b> ..... 221    |  |                                  |



|                                     |                                                      |                                |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Lactaire</b> ..... (31)          | <i>Oronge</i> ..... 2, (20)                          | <b>Polypore</b> ..... (48)     |
| » trivial ..... 86                  | <i>Oronge blanche</i> ..... 1                        | » d'hiver ..... 181            |
| » vénéneux ..... 82                 | » <i>ciguë jaunâtre</i> .. 4                         | » du Bouleau ..... 191         |
| » visqueux ..... 88                 | » <i>ciguë verte</i> ..... 5                         | » écailleux ..... 182          |
| » zoné ..... 83                     | » <i>fausse</i> ..... 3                              | » en ombelle ..... 184         |
| <i>Langue de Bœuf</i> ..... 216     | » <i>panthère</i> ..... 8                            | » en râpe ..... 183            |
| <b>Lenzite</b> ..... (47)           | » <i>tue-mouches</i> ..... 3                         | » feuillé ..... 185            |
| » flasque ..... 175                 | » <i>vineuse</i> ..... 7                             | » luisant ..... 186            |
| <b>Léotie</b> ..... (62)            | » <i>vraie</i> ..... 2                               | » poilu ..... 193              |
| » visqueuse ..... 269               |                                                      | » soufré ..... 188             |
| <b>Lepiote</b> ..... (22)           | <b>P</b>                                             | » vivace ..... 187             |
| » élevée ..... 10                   | <i>Palomet</i> ..... 103                             | <b>POLYPORÉES</b> ..... (47)   |
| » en bouclier ..... 11              | <i>Palomet (faux)</i> ..... 104                      | <i>Potiron</i> ..... 10, 162   |
| » granuleuse ..... 12               | <b>Pane</b> ..... (37)                               | <i>Prevat</i> ..... 94         |
| » pudique ..... 13                  | » <i>stiptique</i> ..... 113                         | <b>Psallioté</b> ..... (44)    |
| <b>LYCOPERDÉES</b> ..... (59)       | <b>Panéole</b> ..... (46)                            | » des champs ..... 162         |
| <b>Lycoperdon</b> ..... (59)        | » <i>papillon</i> ..... 170                          | » des forêts ..... 161         |
| » à pierreries ..... 251            | <i>Panicot</i> ..... 57                              | » des jachères .. 159          |
| » en poire ..... 252                | <i>Parasol</i> ..... 10                              | » des prés ..... 160           |
| <b>M</b>                            | <b>Paxille</b> ..... (44)                            | » jaunissant ..... 160         |
| <i>Mainotte</i> ... 229, 231, 232   | » <i>enroulé</i> ..... 158                           | <b>R</b>                       |
| <b>Marasme</b> ..... (36)           | » <i>velouté noir</i> ... 157                        | <b>Radule</b> ..... (53)       |
| » à odeur de poi-<br>reau ..... 110 | <b>Pezize</b> ..... (60)                             | » du Chêne ..... 223           |
| » brûlant ..... 111                 | » <i>cochenille</i> ..... 257                        | <i>Roumanet</i> ..... 2        |
| » d'Oréade ..... 112                | » en coupe ..... 261                                 | <b>Russule</b> ..... (33)      |
| » petite roue ..... 109             | » <i>hémisphérique</i> .. 262                        | » blanc ocracé ..... 102       |
| <i>Menotte</i> ... 229, 231, 232    | » <i>orangée</i> ..... 258                           | » bleu jaunâtre ... 107        |
| <i>Missie</i> ..... 7               | » <i>oreille d'âne</i> .... 256                      | » brûlée ..... 93              |
| <i>Missie (fausse)</i> ..... 8      | » <i>tubéreuse</i> ..... 257                         | » de Quélet ..... 99           |
| <b>Morille</b> ..... (62)           | » <i>vésiculeuse</i> ..... 260                       | » dorée ..... 94               |
| » à pied ridé ..... 265             | <b>Phalle</b> ..... (58)                             | » <i>émétique</i> ..... 97     |
| » comestible ..... 264              | » <i>vulgaire</i> ..... 245                          | » <i>entière</i> ..... 108     |
| <i>Mousseron</i> ..... 30           | <b>Pholiote</b> ..... (39)                           | » <i>fétide</i> ..... 105      |
| <i>Mousseron d'automne</i> 119      | » à racine ..... 125                                 | » <i>feuille morte</i> ... 95  |
| <i>Mousseron (faux)</i> ... 112     | » <i>changeant</i> ..... 129                         | » <i>fourchue</i> ..... 104    |
| <b>Mycène</b> ..... (27)            | » <i>destructeur</i> ..... 124                       | » <i>jaune d'ocre</i> .... 100 |
| » <i>denticulé</i> ..... 50         | » <i>doré</i> ..... 122                              | » <i>jolie</i> ..... 96        |
| » en casque ..... 52                | » du <i>Peuplier</i> .... 128                        | » <i>noircissante</i> ... 106  |
| » pur ..... 53                      | » <i>écailleux</i> ..... 123                         | » <i>rouge</i> ..... 98        |
| » <i>strié</i> ..... 51             | » <i>précocé</i> ..... 126                           | » <i>sans lait</i> ..... 94    |
| <b>N</b>                            | » <i>ridé</i> ..... 127                              | » <i>striée</i> ..... 101      |
| <b>Naucorie</b> ..... (43)          | <b>Physispore</b> ..... (48)                         | » <i>verdoyante</i> ... 103    |
| » <i>semiorbculaire</i> . 153       | » <i>vulgaire</i> ..... 179                          | <b>S</b>                       |
| <b>Nolanée</b> ..... (38)           | <i>Piboulade, Pivoulade</i> 15                       | <i>Safrané, Sanguin</i> ... 92 |
| » <i>mamelonnée</i> .... 120        | <i>Pied de mouton</i> ..... 183                      | <b>Schizophylle</b> ..... (37) |
| <b>Nyctalis</b> ..... (20)          | <i>Poivré</i> ..... 76                               | » commun ..... 114             |
| » à spores étoilées 70              | <i>Polonais</i> ..... 92                             | <b>Scléroderme</b> ..... (59)  |
| <b>O</b>                            | <b>Polypore</b> ..... (48)                           | » <i>verruqueux</i> ..... 249  |
| <b>Omphalie</b> ..... (28)          | » <i>allume feu</i> ..... 196                        | » <i>vulgaire</i> ..... 248    |
| » <i>épingle</i> ..... 54           | » <i>amadouvier</i> .... 195                         | <b>Stérée</b> ..... (58)       |
| <i>Oreille de Chardon</i> .. 57     | » <i>aplani</i> ..... 194                            | » <i>ferrugineux</i> .... 242  |
| <i>Oreille d'Orme</i> ..... 60      | » <i>brûlé</i> ..... 190                             | » <i>poilu</i> ..... 240       |
|                                     | » <i>de couleurs va-</i><br>» <i>riées</i> ..... 189 | » <i>pourpre</i> ..... 241     |
|                                     | » <i>des Brebis</i> ..... 180                        |                                |
|                                     | » <i>de Schweinitz</i> .. 192                        |                                |



|                                |                                      |                                       |
|--------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Strophaire</b> ..... (43)   | <b>Tricholome</b> ..... (24)         | <b>Truffe</b> ..... (63)              |
| » écailleux..... 164           | » ardent..... 25                     | » d'été..... 274                      |
| » vert de gris..... 163        | » blanc..... 28                      | » d'hiver..... 273                    |
| <b>T</b>                       | » blanc noir..... 36                 | <i>Truffe de la St-Jean</i> ..... 274 |
| <b>Terfez</b> ..... (63)       | » colombe..... 29                    | » grosse foie..... 272                |
| » du Lion..... 275             | » de la St-Georges..... 30           | » musquée..... 273                    |
| <i>Tête de Nègre</i> ..... 198 | » équestre..... 24                   | » noire..... 271                      |
| <b>Théléphore</b> ..... (57)   | » imbriqué..... 39                   | <b>Tubaire</b> ..... (43)             |
| » terrestre..... 239           | » nu..... 27                         | » écailleux..... 155                  |
| <b>THÉLÉPHORÉES</b> ..... (57) | » prétentieux..... 33                | <i>Tue-mouches</i> ..... 3            |
| <b>Tramète</b> ..... (48)      | » Russule..... 32                    | <b>Tulostome</b> ..... (59)           |
| » bossu..... 177               | » savonnier..... 34                  | » mamelonné..... 247                  |
| » de Pin..... 178              | » soufré..... 26                     | <b>V</b>                              |
| <b>Trémelle</b> ..... (60)     | » strié..... 31                      | <b>Volvaire</b> ..... (37)            |
| » mésentère..... 254           | » terreux..... 38                    | » gluante..... 115                    |
| <b>TRÉMELLINÉES</b> ..... (60) | <i>Tripette</i> .. 229, 231, 232     | <b>X</b>                              |
| <b>Tricholome</b> ..... (24)   | <i>Trompette des morts</i> ..... 238 | <b>Xylaire</b> ..... (63)             |
| » acerbe..... 35               | <b>Truffe</b> ..... (63)             | » du bois..... 270                    |
| » à pied rayé..... 37          | » à spores noires.. 271              |                                       |
|                                | » à veines plissées. 272             |                                       |





REVUE GÉNÉRALE  
DE  
BOTANIQUE

DIRIGÉE PAR

M. GASTON BONNIER

Professeur à la Sorbonne.

Entre autres travaux se rapportant aux diverses parties de la Botanique, la *Revue générale de Botanique* publie l'analyse, faite par M. Costantin, avec figures, de tous les ouvrages et mémoires français et étrangers relatifs aux Champignons. La *Revue* a publié aussi des travaux originaux de Mycologie par MM. Boudier, Boulanger, Costantin, Dufour, Giard, Matruchot, Mer, Prunet, Trabut, Viala, etc.

La *Revue générale de Botanique* paraît le 15 de chaque mois et chaque livraison est composée de 32 à 48 pages, avec planches et figures dans le texte. — Le prix annuel de l'abonnement est de 20 fr. par an pour la France, 22 fr. 50 pour l'Étranger, chez Paul Dupont, 4, rue du Bouloi, Paris.

---

NOUVELLE FLORE  
DES CHAMPIGNONS

2<sup>e</sup> édition, avec 3.904 figures

PAR

MM. COSTANTIN ET DUFOUR

Ouvrage nécessaire aux personnes qui veulent faire une étude complète des champignons.

Ouvrage couronné par l'Académie des sciences.

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Broché.....                | 5 fr. 50 |
| Avec reliure anglaise..... | 6 fr. »  |



# HISTOIRE NATURELLE DE LA FRANCE

*En 26 volumes in-12, avec planches et figures*

12 volumes ont déjà paru

|                                                                                    |                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 <sup>re</sup> PARTIE. Généralités.                                               | 15 <sup>e</sup> PARTIE. Acariens. Crustacés. Myriapodes. 18 pl. — 3 fr. 50                                    |
| 2 <sup>e</sup> — Mammifères. 143 fig. 3 fr. 50                                     | 16 <sup>e</sup> — Vers.                                                                                       |
| 3 <sup>e</sup> — Oiseaux. 132 fig. et 27 pl. col. — 5 fr. 50.                      | 17 <sup>e</sup> — Coelentérés, Echinodermes.                                                                  |
| 4 <sup>e</sup> — Reptiles et Batraciens. 55 fig. dans le texte. — 2 fr.            | 18 <sup>e</sup> — Plantes vasculaires (Nouvelle Flore de MM. Bonnier et de Layens, 2145 figures. — 4 fr. 50). |
| 5 <sup>e</sup> — Poissons.                                                         | 19 <sup>e</sup> — Mousses et Hépatiques (Nouvelle Flore de M. Douin, avec 1288 fig.). — 5 fr.                 |
| 6 <sup>e</sup> — Mollusques Céphalopodes, Gastéropodes. 20 planches. — 4 fr.       | 20 <sup>e</sup> — Champignons (Nouvelle Flore de MM. Costantin et Dufour, 3904 fig. — 5 fr. 50.               |
| 7 <sup>e</sup> — Mollusques Bivalves, Tuniciers, Bryozoaires. 18 planches. — 4 fr. | 21 <sup>e</sup> — Lichens.                                                                                    |
| 8 <sup>e</sup> — Coléoptères, 27 pl. — 4 fr.                                       | 22 <sup>e</sup> — Algues.                                                                                     |
| 9 <sup>e</sup> — Orthoptères, Névroptères.                                         | 23 <sup>e</sup> — Géologie.                                                                                   |
| 10 <sup>e</sup> — Hyménoptères.                                                    | 24 <sup>e</sup> — Paléontologie.                                                                              |
| 11 <sup>e</sup> — Hémiptères, 9 pl. — 3 fr.                                        | 25 <sup>e</sup> — Minéralogie.                                                                                |
| 12 <sup>e</sup> — Lépidoptères, 18 planches coloriées. — 5 fr.                     | 26 <sup>e</sup> — Technologie, Applications des sciences naturelles.                                          |
| 13 <sup>e</sup> — Diptères, Thysanoures, Aptères.                                  |                                                                                                               |
| 14 <sup>e</sup> — Arachnides.                                                      |                                                                                                               |

Librairie PAUL DUPONT, 4, rue du Bouloi, Paris.

## LES MUCÉDINÉES SIMPLES

*Histoire, classification et applications des Champignons microscopiques.*

PAR

M. J. COSTANTIN

*Maître de conférences à l'Ecole normale supérieure.*

Un vol. in-8 de 200 pages, 190 figures dans le texte..... 6 fr.

## ATLAS DES PLANTES DE FRANCE

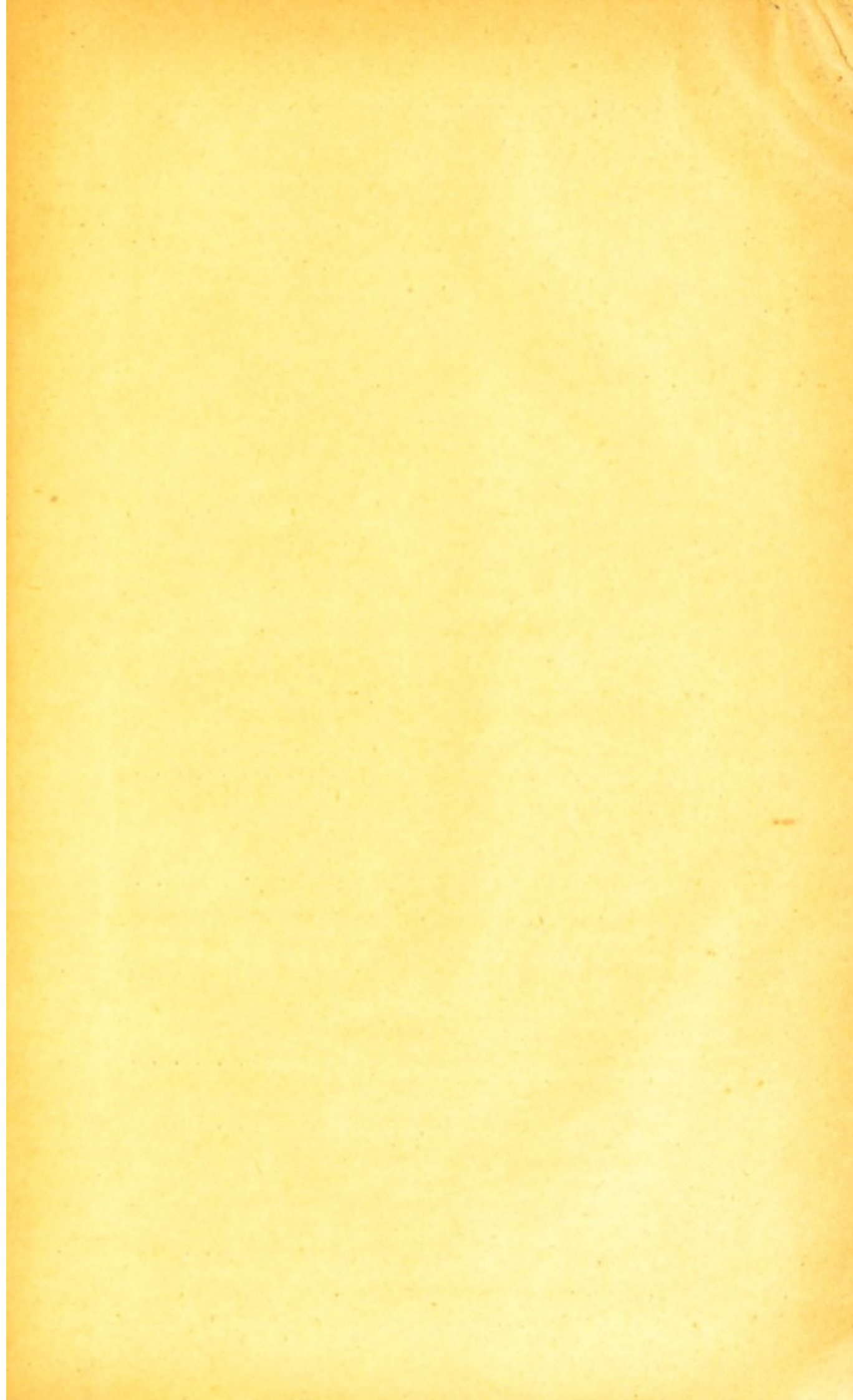
*400 planches coloriées avec 3000 figures de détail*

PAR

M. MASCLET

Un volume..... 60 fr.







## ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

Ouvrages de M. Gaston BONNIER

---

- Nouvelles leçons de choses** (1<sup>re</sup> partie, classe préparatoire), avec 200 figures dans le texte, 18<sup>e</sup> édition. 2 fr. 25
- Nouvelles leçons de choses** (2<sup>e</sup> partie, classe de huitième), avec 220 figures dans le texte, 19<sup>e</sup> édition. 2 fr. 25
- Pierres et terrains** (classe de septième), avec 103 figures dans le texte, 32<sup>e</sup> édition entièrement réimprimée et augmentée ; reliure anglaise. . . . . 2 fr. 25
- Éléments de zoologie** (classes de sixième de l'enseignement classique et de l'enseignement moderne), avec 364 figures. Nouvelle édition ; reliure anglaise. 2 fr. 50
- Éléments de botanique** (classes de cinquième de l'enseignement classique et de l'enseignement moderne), avec 403 figures, 20<sup>e</sup> édition ; reliure anglaise. 2 fr. 50
- Éléments de géologie** (mêmes classes que le précédent), avec 279 figures (*vient de paraître*) reliure anglaise . . . . . 2 fr. 50
- Anatomie et Physiologie végétales** (classes de philosophie, de première de l'enseignement moderne et de mathématiques élémentaires), avec 345 figures. Nouvelle édition ; reliure anglaise . . . . . 3 fr. »
- Anatomie et Physiologie animales** (mêmes classes), avec 268 figures. Nouvelle édition ; reliure anglaise. . . . . 3 fr. »
- 
- Animaux**, première étude élémentaire de Zoologie, avec 144 figures dans le texte, 10<sup>e</sup> édition. . . . . 2 fr. 25
- Végétaux**, étude élémentaire de 25 plantes vulgaires, avec 172 figures dans le texte, 9<sup>e</sup> édition. . . . . 2 fr. 25
- Cours complet d'histoire naturelle** (Zoologie, Botanique, Géologie), avec 767 figures et une carte géologique en couleurs, pour les candidats aux Baccalauréats ès-lettres, moderne et au Brevet supérieur. Avec reliure anglaise, 118<sup>e</sup> édition . . . . . 4 fr. »

(Les ouvrages précédents ont été recommandés par Ministère de l'Instruction publique).



## ENSEIGNEMENT PRIMAIRE

### ÉLÉMENTS USUELS DES SCIENCES PHYSIQUES ET NATURELLES

**Éléments usuels des sciences physiques et naturelles**, par M. Gaston BONNIER, professeur à la Faculté des sciences de Paris, et M. A. SEIGNETTE, docteur ès sciences, professeur au Lycée Condorcet. membres des commissions d'examen pour l'Enseignement primaire. (*Ouvrages adoptés pour les écoles primaires de la Ville de Paris et inscrits sur la plupart des listes départementales.*)

**I. — Cours élémentaire**, *Premières leçons de choses*, 1 vol. in-12 avec questionnaires, résumés et 120 gravures sur bois. Trente-cinquième édition. . . . . 0 fr. 80

**II. — Cours moyen**, *L'homme, les animaux, les végétaux, l'eau, l'air*, 1 vol. in-12 avec questionnaires, résumés, devoirs à faire, indications d'expériences et 250 figures. Trente-huitième édition . . . . . 1 fr. 25

**III. — Cours supérieur**, *Anatomie et physiologie de l'homme, Hygiène, Histoire naturelle, Physique, Chimie*, 1 vol. in-12 avec questionnaires, résumés, devoirs à faire, indications d'expériences et 400 figures. Trente-septième édition . . . . . 1 fr. 75

**Vingt leçons de choses**, *Combustibles, métaux, matériaux de construction*, par les mêmes auteurs, 1 vol. in-12 avec 130 fig. Nouvelle édition . . . . . 1 fr. 25

**Histoire naturelle et Hygiène**, *pour le brevet élémentaire et les écoles primaires supérieures*, par M. Gaston BONNIER, professeur à la Sorbonne, ouvrage conforme aux nouveaux programmes de 1893, avec 530 figures dans le texte, (*Vient de paraître*). \* 2 fr. 75



I. — **Nouvelle Flore**, avec 2170 figures dans le texte, pour la détermination facile des plantes des Environs de Paris, par M. GASTON BONNIER, professeur à la Sorbonne, et M. DE LAYENS, lauréat de l'Académie des Sciences. *Ouvrage couronné par l'Académie des Sciences et par la Société Nationale d'Agriculture de France.* 5<sup>e</sup> édition. 1 vol. de poche, relié 5 fr.; broché..... 4 fr. 50

II. — **Nouvelle Flore des Mousses et des Hépatiques**, pour la détermination facile de ces plantes, avec 1288 figures dans le texte représentant toutes les espèces, par M. DOURN, professeur au Lycée de Chartres. 1 vol. de poche, relié, 5 fr. 50; broché..... 5 fr. »

III. — **Nouvelle Flore des Champignons**, avec 3904 figures, par M. J. COSTANTIN, maître de Conférences à l'École Normale Supérieure, et M. L. DUFOUR, directeur-adjoint du Laboratoire de Biologie végétale. *Ouvrage couronné par l'Académie des Sciences.* Nouvelle édition profondément remaniée; clef de genres nouvelle. 1 vol. de poche, relié, 6 fr.; broché..... 5 fr. 50

**Petite Flore**, par MM. GASTON BONNIER et DE LAYENS, avec 892 figures, abrégé de la Nouvelle Flore. Nouvelle édition, cartonné... 4 fr. 50

**Petite Flore des Champignons comestibles et vénéneux**, par MM. COSTANTIN et DUFOUR, avec 351 figures, pour la détermination facile des espèces communes (*Vient de paraître*). Cartonné. 2 fr.

**Atlas des Champignons comestibles et vénéneux**, avec 228 espèces représentées en couleurs, 80 planches, et la description de toutes les espèces comestibles et vénéneuses de France, par M. J. COSTANTIN (*Vient de paraître*). 1 vol. de poche, relié, 4 fr.; broché..... 3 fr. 50

**Flore complète de la France**, avec 5289 figures et une carte des régions de la France, par MM. GASTON BONNIER et G. DE LAYENS. Relié, 10 fr.; broché..... 9 fr.