

devient d'un vert foncé, quand on le froisse ou quand on le meurtrit. La *fausse orange*, très pernicieuse, et autres espèces restent immuables, au froissement de leur chair.

6. "Les champignons à sucs laiteux doivent être pros- crits de l'alimentation."

Les plantes possédant cette propriété, appartiennent à la famille des *lactaires* et parmi ces derniers on en ren- contre d'excellents.

7. "Un champignon est comestible lorsqu'il a un an-neau, bague, collier ou bracelet."

C'est encore là une grave erreur. La *fausse orange*, l'*amanite bulbeuse* pourvues d'anneaux, sont des poisons violents ; dans les champignons dépourvus de pied, les uns sont mauvais, les autres tels que les *mousserons* sont excellents.

8. "Les bons champignons ont un parfum agréable rappelant celui de l'anis, du champignon de couche ou de la farine fraîche, tandis que les mauvais ont une sen- teur de rave, d'ammoniac ou une odeur fétide."

Le premier mouvement d'un consommateur est de sen- tir les champignons inconnus qu'il trouve et si l'odorat est désagréablement affecté il les rejette ; ce n'est pas là un signe certain d'innocuité, car certaines espèces perni- cieuses n'ont pas d'odeur appréciable.

9. "Les bons champignons ont une saveur douce, comme celle de la noisette ou de la châtaigne, tandis que les mauvais ont un goût âcre, amer, acide ou poivré."

Rien n'est moins vrai que cette doctrine, car on ren- contre les caractères ci-dessus indiqués, tout aussi bien dans les bons que dans les mauvais champignons.

10. "Les bons champignons croissent dans les lieux découverts, comme les champs, les prairies, les clairières ; les mauvais dans les bois sombres et humides."

Cette croyance n'est pas sérieuse, car les mêmes bois fournissent le *morille*, au printemps ; plus tard, la *chan- terelle comestible*, l'*agaric élevé*, etc. Par contre, l'*agaric champêtre*, les *mousserons*, etc., se rencontrent surtout dans les pâturages, les friches, sur les talus des champs et le long des haies ; on voit dans les mêmes lieux, l'*aga- ric brûlant*, le *lactaire à coliques*, les *bolets à tubes rouges*, etc., doués de propriétés malfaisantes.

11. "On peut manger, sans crainte les champignons at- taqués par les limaces, les insectes ou les larves."

Aucune valeur dans ce caractère. On voit fré- quemment la *fausse orange*, l'*amanite bulbeuse* et autres espèces très vénéneuses attaquées et presque dévorées par les limaces, tandis que les *chanterelles*, les *clavaires* et autres inoffensifs ne sont presque jamais atteints. Les larves insectes grouillent, par milliers dans les bonnes et les mauvaises espèces.

12. "Les champignons dévorés par les bêtes fauves, les rongeurs, les animaux domestiques sont inoffensifs ; ceux auxquels ces quadrupèdes ne touchent pas, sont nuisibles."

Rien n'est moins exacte que cette assertion. La cerf et le chevreuil ne s'attaquent, dit-on, qu'aux champi- gnons inoffensifs pour l'homme. Les lapins sauvages, les lièvres et autres rongeurs se nourrissent impunément

des types nuisibles ; le lapin domestique ne jouit pas de cette immunité. Les bœufs, les vaches, les chevaux ne paraissent toucher qu'aux champignons comestibles pour l'homme et sont empoisonnés pour les espèces vénéneu- ses. Il est donc bien difficile de rien préjuger à cet effet mais il faut toujours se méfier.

Voilà la liste des préjugés les plus répandus, contre lesquels il faut réagir. Il suffit de lire attentivement l'excellente brochure de M. de Mortillet, pour acquérir la conviction que ce sont là de vrais préjugés, qui sont plus dangereux que l'ignorance, car ils ne donnent qu'une sécurité trompeuse.

M. de Mortillet cherche à se rendre compte comment s'empoisonne avec des champignons. Il constate que plus de cent accidents mortels se produisent tous les ans. On prend des mesures contre la rage, qui fait beaucoup moins de mal, tandis que l'intoxication par les champi- gnons vénéneux, laisse les pouvoirs publics dans l'indif- férence la plus absolue. Ces beaux tableaux de crypto- games coloriés, appendus aux murs de toutes les écoles primaires, ne servent à rien, car le mycologue le plus habile ne reconnaîtra pas, à l'inspection de ces tableaux, une seule des plantes qui font l'objet de ses études. Une première cause d'empoisonnement doit donc être attri- buée à l'indifférence de l'admini-stration, pour la vulgarisa- tion des connaissances mycologiques. Il faut aussi blâmer l'inadvertance des consommateurs qui, trop sou- vent, cueillent des champignons qu'ils ne connaissent pas ; d'autre part, l'inconscience qui se produit dans les familles ouvrières et qui ramassent, au hasard, des cham- pignons non comestibles ; il ne faut donc prendre que les espèces bien connues.

Il n'existe qu'une règle absolue et générale, pour distin- guer les bons et les mauvais champignons. Il faut étudier et connaître les caractères particuliers à chaque espèce, ce qui n'est pas toujours facile, puisqu'il existe plus de 10,000 types. Mais il s'agit seulement de faire connais- sance avec une douzaine de bons champignons, ce qui n'est pas plus difficile que de distinguer le blé du seigle ou de l'avoine. On dit qu'il existe une grande ressem- blance entre les deux espèces voisines dont l'une est bonne, l'autre mauvaise. Cet argument n'est pas sérieux car on n'est pas obligé de recourir à des espèces voisines. En France, il existe plus de 400 champignons comestibles ce dont ne se doutent guère les consommateurs, et puis la ressemblance est plus apparente que réelle ; de sorte qu'un esprit observateur peut toujours saisir la différence en gravant dans sa mémoire les diverses particularités de forme, de couleur, de structure, d'odeur, de saveur d'habitat, etc.

Quelles seraient les mesures administratives propres à prévenir les empoisonnements par les champignons ? Il faut, d'abord, vulgariser l'enseignement mycologique. Il dépend des pouvoirs publics de faire disparaître l'igno- rance. Pour cela, il suffirait de créer une chaire de *cryptogamie*, d'obliger les médecins, les officiers de santé, le pharmacien à étudier la mycologie, surtout au point de vue pratique, d'instituer des cours de mycologie élémen-