

M. Méri a vu à l'Hôtel-Dieu de petits champignons plats et blanchâtres, sur des bandes que, avaient été trempées dans de l'oxirat, et ensuite appliquées sur les membres fracturés d'un malade. M. Lemerai a observé le même phénomène. On a vu de même des champignons croître en vingt-quatre heures et parvenir à la grosseur du doigt, sur des bandelettes dont on enveloppait les jambes d'un enfant rachitique et sur lesquelles on assujétissait des échisses. M. de Fougereux a communiqué à l'Académie des Sciences une observation d'une autre nature, mais qui contribue encore à faire voir combien ce végétal singulier a de vertu productive, et combien il s'accommode aisément de toutes sortes de situations : il s'agit d'un champignon qui avait pris sa croissance sur un autre, mais en sens renversé ; en sorte qu'il y était adhérent par sa partie arrondie, et présentait au-dehors sa partie concave et feuilletée, surmontée d'un pédicule qui paraissait très net, et n'avoir jamais été attaché à aucun corps d'où il eût pu tirer sa nourriture. Ces phénomènes singuliers donnent lieu de croire que les graines des champignons étant extrêmement petites peuvent être aisément transportées sur différents corps, et qu'elles éclosent et deviennent sensibles dans les endroits où elles trouvent des sucs et un degré de chaleur propre à les faire paraître.

Il en est de même pour les champignons de cuisine. Les croûtes de cheval ne renferment donc pas seulement les graines de ces champignons, mais elles ont aussi un suc et même une chaleur propre à les faire germer, de même que le suc qui se trouve dans la racine du panicaut, lorsqu'il se pourrit, fait éclore le germe du plus délicat de tous les champignons (l'orange), qui naissent en Provence et en Langnedoc. Ainsi la mousse fait germer la graine des mousserons. C'est par la même raison que quelques espèces de champignons, de morilles, d'agaries, &c., ne viennent qu'aux racines et aux troncs de certains arbres. D'autres, comme la chanterelle, la davère, viennent en pleine terre à l'ombre.

Nous allons présenter dans un tableau raccourci les diverses espèces de champignons qui sont de quelque usage, et auxquels on peut appliquer une partie des choses que nous avons dites ci-dessus. Nous parlerons donc des mousserons, des morilles, des truffes, de la pierre à champignon, de la vessie de loup, &c.

MOUSSERON, *fungus vernus, esculentus.*—C'est une petite espèce de champignon, qui croît, au printemps, dans les bois, au milieu de

unes, dans les prés ; il en revient chaque année, au même lieu d'où on en a tiré. On les reconnoît à leurs petits pédicules cylindrique, crépus, ridés à leur base, très courts, qui soutiennent de petites têtes, de la grosseur d'un pois, mais qui deviendraient beaucoup plus gros, si on ne les arrachait pas. Ils sont garnis en-dessous de plusieurs sillons qui s'étendent du centre à la circonférence. Toute la substance de ces champignons, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, est blanche, charnue, spongieuse, agréable au goût et d'une bonne odeur : c'est pourquoi on les emploie sur les meilleures tables dans les sauces. Nos cuisiniers s'exercent à les présenter en ragoût sous toutes sortes de sauces, et l'on nous offre à manger des croûtes aux mousserons, des mousserons à la crème, &c.

MORILLE, *boletus esculentus, seu fungus porosus.*—C'est une espèce de champignon qui porte des graines. Ce champignon est de la grosseur d'une noix, quelquefois plus. Sa substance est charnue, toute percée de trous, de sorte qu'elle ressemble très bien à des rayons de miel. Sa couleur est d'un blanc un peu rougeâtre, ou fauve, ou noire. Elle est concave en-dedans, blanche, et comme enduite d'une fine poussière. Le pédicule qui soutient la morille est tout blanc ; creux et garni, à sa partie inférieure, de racines menues et filamenteuses. Quelques personnes distinguent quatre espèces de morilles par leur grosseur, leur figure et leur couleur. On trouve cette plante, au printemps, dans les bois, et dans la plupart des lieux herbeux, humides, &c.

Les morilles récentes ou sèches, préparées de différentes manières, passent pour délicieuses. On les met dans différents assaisonnemens. Qui n'a oui parlé aux gourmands de morilles farcies morilles frites, de morilles à l'italienne, de morilles au lard, de pain aux morilles ? Les Romains, beaucoup plus voluptueux que nous, faisaient leurs délics de morilles.

TRUFFE, *tubera.*—Il paraît que la truffe est regardée comme une espèce de champignon, puisqu'on la range dans la classe des champignons qui portent des graines. La truffe a la forme d'une masse charnue, informe, raboteuse. On en trouve de grises et de noires. Lorsqu'elles commencent à naître, elles ne sont guère plus grosses qu'un pois. On dit qu'on en a vu quelquefois, mais très rarement, qui pesaient jusqu'à une livre. La truffe naît et croît dans la terre et ne paraît point au-dehors. Comme les cochons en sont fort friands, quand ils en trouvent dans la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie : cette indiscrétion avertit bientôt le pâtre ; celui-ci aux aguets