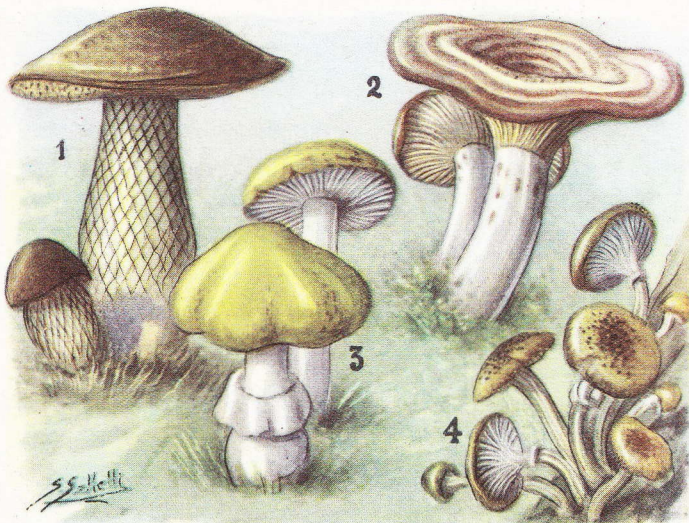


Les champignons constituent un régal pour notre gourmandise; n'oublions pas, cependant, que c'est parmi les espèces aux apparences les plus séduisantes, par la forme et la couleur, que se trouvent les plus dangereux.

CHAMPIGNONS QUI NOURRISSENT ET *champignons qui tuent*

DOCUMENTAIRE N. 2



Quelques espèces de champignons comestibles: 1. *Bolet bronzé*; 2. *Lactaire délicieux*; 3. *Mousseron*; 4. *Familioles*.



Autres espèces recherchées: 5. *Lépiste élevée*; 6. *Coprin chevelu*; 7. *Amanite des Césars*; 8. *Morille conique*.



Champignons vénéneux: 9. *Fausse orange*; 10. *Bolet de Satan*; 11. *Lactaire plombé*; 12. *Amanite citrine*; 13. *Volvaire précieuse*; 14. *Russule émétique*.

Il nous est arrivé à tous, au cours d'une promenade, sur un sentier de montagne, sur les bords d'un ruisseau, dans une prairie, dans une forêt, d'apercevoir les ombrelles vertes, blanches, rouges, jaunes de champignons nichés dans la mousse, tapis sous les fougères, blottis sous un sapin, ou cachés dans l'herbe. Une averse, un rayon de soleil, et voilà nos petites ombrelles sorties de terre. Beaucoup d'entre nous, après ces ondées de la saison chaude, prennent plaisir à cueillir des champignons, qu'ils vont chercher dans les sous-bois, s'attendant toujours à en découvrir quelque magnifique spécimen. Lorsque, pourtant, nous avons soumis nos découvertes à l'oeil du pharmacien (précaution indispensable, quand nous avons le moindre doute sur la nature de notre cueillette) nous avons pu être étonnés de voir écarter par ce vrai connaisseur, des champignons qui étaient à la fois les plus gros, et les plus beaux.

Les champignons vénéneux — parmi lesquels il en est de mortels — ressemblent toujours à des champignons comestibles, tant par la couleur que par la forme. Les profanes croient trop facilement qu'ils peuvent distinguer les champignons comestibles des champignons dangereux, en les mettant, pendant la cuisson, en contact avec une pièce d'argent, une gousse d'ail ou une branche de persil. Qu'ils sachent donc que ni le brunissement de l'argent ni le jaunissement du persil ne constituent un moyen de juger de la présence d'un poison. La cuisson prolongée dans l'eau ou la macération dans l'eau salée peuvent parfois éliminer une partie de ce poison, mais c'est encore une sécurité insuffisante. Mieux vaut interroger l'expert.

Les champignons sont des plantes parasites, ce qui veut dire incapables d'élaborer, par elles-mêmes, les substances nécessaires à leur nourriture. Ils sont donc dans la nécessité de tirer ces substances sous une forme déjà assimilable de la plante même qui leur sert de soutien. Aussi les trouverons-nous toujours dans le voisinage immédiat d'autres plantes qui rejettent des éléments organiques en décomposition (tas de feuilles pourries, troncs d'arbres abattus).

Les poisons produits par des champignons comme les *Amanites*, par les champignons du type volvaire, le *Bolet de Satan* etc. sont toujours très dangereux. Certains d'entre eux peuvent devenir mortels en quelques heures.

Il faut par conséquent se montrer extrêmement prudent comme nous venons de l'écrire (mais nous n'y saurions trop insister) sur le choix des champignons et consommer uniquement ceux qui ont été soumis à un examen du spécialiste en la matière. Bien que les champignons constituent un mets délicat fort estimé, le risque auquel ils nous exposent est beaucoup trop grand pour que nous puissions ne pas le prendre en considération.

C'est ainsi que l'empereur Claude n'eût peut-être pas connu la fin tragique qui fut la sienne, si son cuisinier plus attentif ne lui eût pas fait absorber un plat copieux de champignons trop superficiellement examinés. Il est vrai que certains historiens s'accordent pour prétendre que cette mort ne serait pas imputable à une distraction du chef, mais à une machination de Néron, neveu de l'empereur empoisonné.

Racine s'en est souvenu en faisant dire par Néron, à sa mère Agrippine:

« Et si l'on veut, Madame, écouter vos discours,

« Ma main, de Claude même aura tranché les jours ».

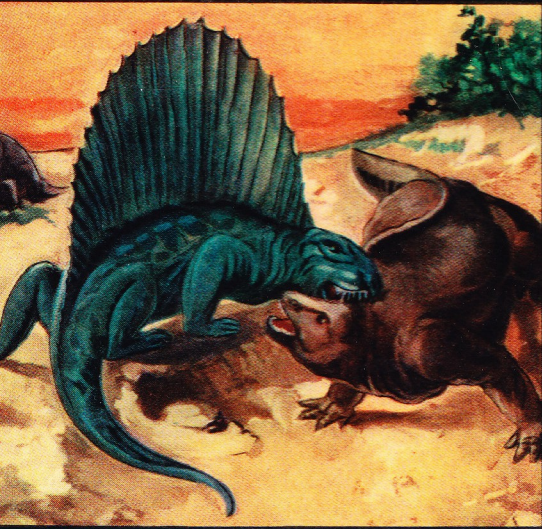
Dans toutes les parties du monde, on trouve des champignons. Ils comprennent plus de 4.000 espèces. En Suède, dans un espace de quelques ares, plus de 2.000 de ces espèces ont pu être reconnues.

Rien que dans les *Agarics* il y a plus de 1.000 types de champignons différents, mais dans les champignons d'un ordre inférieur, le nombre paraît illimité.

Sait-on qu'il existe aussi des champignons phosphorescents? Dans le Sud de l'Europe, notamment, on peut citer l'*Agaricus olearus*. On trouve encore des champignons lumineux dans les mines de houille en Saxe. Une espèce d'agaric dont l'éclat est particulièrement vif est connue au Brésil.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître



ARTS

SCIENCES

HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



VOL. I

TOUT CONNAITRE
Encyclopédie en couleurs

Editeur
VITA MERAVIGLIOSA
Via Cerva 11,
MILANO