

BIBLIOT. UNIV
EST
TABLA
Nº 130
CIENCIAS
NATURALES

prof. Lapeyrolle
#130
D.

AVIS

DES DANGERS DE L'USAGE

DES CHAMPIGNONS SAUVAGES DANS LA CUISINE (1);

Par A. Basseuau-Delile,

PROFESSEUR DE BOTANIQUE A LA FACULTÉ DE MÉDECINE DE MONTPELLIER, etc.

P UISQU'IL est vrai, comme le fait en a récemment eu lieu à Montpellier, que les mêmes champignons ont causé la mort de deux personnes, tandis qu'ils n'ont point fait de mal à quatre autres personnes qui en avaient aussi beaucoup mangé, on ne pourra disconvenir que la raison de l'empoisonnement dans le premier cas, et de la parfaite innocuité dans le second, ne soit voilée de quelque obscurité. Or, qui confiera sa vie à cette obscurité en mangeant des champignons dans des cas douteux? Qui pourra répondre avoir prévu quelles causes, quelles modifications peuvent écarter ou pro-

(1) Extrait du Bulletin de la Société d'Agriculture du département de l'Hérault, du mois de février 1825.



duire un danger réel auquel on s'expose ? L'exemple que je rapporterai démontre qu'il ne suffit pas , pour éviter d'être empoisonné , d'avoir une grande assurance des effets innocens des champignons que l'on choisira , parce que d'autres personnes en auront souvent mangé sans accident , mais qu'il faut aussi connaître les préparations que ces champignons ont besoin de subir pour devenir sains. Les caractères botaniques font reconnaître les espèces de champignons décrites saines ou malsaines si elles ont été éprouvées , mais suspectes quand l'expérience n'a point constaté leurs effets.

Il est utile de signaler les cas où l'on peut devenir victime d'une persuasion trop naturelle à se ranger , par imitation , à l'exemple de voisins , en apparence expérimentés , qui font usage de champignons qu'ils cueillent dans la campagne. On devra , pour peu que l'on soit sage , se défier et s'abstenir , d'autant plus qu'il est difficile et rare que l'on ait pu donner tout le temps nécessaire à l'étude de la botanique pour être en état de débrouiller , dans de pareils sujets , les causes d'effets contradic-

toires là où ils ne sont point envisagés avec les lumières que donnent des travaux scientifiques. Personne ne consacra mieux sa vie à ces travaux que feu Claude Richard, de l'académie des sciences, professeur de botanique à la faculté de médecine de Paris, ce qui lui avait fait examiner un si grand nombre de cas d'empoisonnemens par des champignons sauvages, que, quoiqu'il connût parfaitement les espèces saines éprouvées et celles délétères, il s'abstenait également de toutes et se bornait à l'usage des champignons de couche cultivés, les seuls que l'on trouve frais toute l'année au marché de Paris. Je conseille de suivre son exemple dont je me suis, il est vrai, modérément écarté, quoique je n'aie pas déposé toute défiance en m'aidant de lumières acquises qui manquent aux personnes étrangères au genre de recherches qui m'ont été familières. C'est de feu M. de Lançon, ancien écuyer du Roi dans les chasses à Versailles, et qui était du midi de la France, où l'on connaît et où l'on consomme plus des champignons qu'aux environs de Paris, que j'appris fort jeune à faire usage de peu d'espèces

sauvages. Je reçus les leçons de feu Lemonnier, ancien premier médecin du Roi ; de Brunyer, médecin des enfans de France ; et enfin des plus savans maîtres. Placé à Montpellier, où M. Decandolle a enrichi le catalogue des champignons comestibles de France de beaucoup d'espèces que lui ont procuré les gens de la campagne, et dont il n'a parlé qu'après les avoir éprouvés sur lui-même ; j'ai aussi fait usage des espèces sauvages comestibles que j'ai pu me procurer. Mais le fait qui vient de se passer ici presque directement sous mes yeux est propre à m'intimider. J'aurais pu être placé dans des circonstances telles qu'il m'eût été difficile d'éviter des accidens, malgré mes connaissances pratiques, pour peu que je me fusse relâché de ma défiance et de mes précautions ordinaires. Ainsi, ne pouvais-je pas, voyageant dans les Cévennes, me laisser aller une fois à accepter de la main de quelque habitant de la campagne des champignons épluchés ? Je voyageais avec un guide, actif à me procurer des provisions qu'il accommodait pour la table, et j'évitais la sâleté répugnante dans des habi-

tations misérables. Je pouvais recevoir chez quelque paysan , des champignons qu'il eût cueillis , et la confiance qu'il m'eût inspirée , eût pu aller jusqu'à laisser mon guide pourvoyeur , en prendre de frais épluchés au même plat où il les eût vu nétoyer. Et en supposant que dans le nombre il y en eût eu de vénéneux , et qu'il les eût tous apprêtés sans les avoir préalablement beaucoup fait cuire et lavés au sel et à l'eau bouillante pour en jeter le jus , je me fusse trouvé empoisonné , tandis que le paysan , habitué à un mode de préparation capable d'assainir les champignons les plus vénéneux , n'eût rien souffert de son côté. C'est précisément de circonstances telles que je viens de les supposer , mais qui ont été réelles à Montpellier , qu'a dépendu l'empoisonnement qui a effrayé dernièrement beaucoup de personnes.

La chimie des laboratoires , la science active dans ses progrès , d'accord avec l'expérience des habitations rustiques , a confirmé que le sel aussi bien que le vinaigre , enlèvent à l'*agaricus bulbosus* , le plus vénéneux des champignons , tous ses sucs délétères et n'endomma-

gent point la substance nutritive , que l'on a nommé depuis fungine (1). M. Paulet est auteur de cette découverte importante, qu'il consigna dans les mémoires de la société royale de médecine de 1776, page 432. On cite, dans les Cévennes, qu'aux environs de Saint-André, des gens usant d'une nourriture grossière ont fait provision, quelquefois pour le carême, de champignons salés et même de l'agaric vénéneux de l'olivier passé au vinaigre, et les ont mangés sans accident lorsqu'ils les avaient débarrassés ensuite par le lavage et la pression de tous leurs sucs. Mais les personnes sensuelles, loin de suivre cette méthode, craignent de perdre le moindre parfum des cham-

(1) Parmi plus de 14 substances différentes découvertes par l'analyse dans les champignons, la fungine, l'une des plus abondantes, ressemble beaucoup à la fibre ligneuse végétale, mais en diffère par sa qualité alimentaire. (Braconnot, cité par Thomson, Système de chimie, tom. IV, p. 319.)

« L'eau, l'alcool, l'éther, l'acide sulfurique faible, la potasse et la soude, sont sans action sur la fungine. » (Thénard, Traité de chimie, tom. IV, p. 226.)

pignons du goût le plus fin ; elles les font cuire couverts dans un plat , assaisonnés d'huile , etc. , comme cela se pratique pour la délicate oronge , si recherchée à Bordeaux , au Vigan , et en mille endroits.

On s'étonnera peut-être que j'insiste sur un cas particulier d'empoisonnement , aux causes duquel je prétends remonter , quand les ouvrages imprimés fourmillent d'exemples beaucoup plus extraordinaires. Mon dessein est de repousser l'extraordinaire que le calcul ne règle ni n'atteint sûrement , et de rappeler les esprits à la contemplation de combinaisons de causes fort simples et pourtant négligées. Je suis loin de nier que les champignons ne causent des empoisonnemens , extraordinaires en ce qu'ils ont pu tromper une grande prévoyance et rester inexplicables. Mais je nie que ces empoisonnemens dépendent de futilités auxquelles il n'est pas rare de les voir attribuer , et qui tendent à diminuer la confiance dans l'utilité des préceptes de la science et à en discréditer l'application. C'est l'ignorance qui fait alléguer de fausses raisons par des personnes même fort instruites , mais qui

cherchent à donner des explications de ce qu'elles ne savent pas. On a entendu de la bouche même de personnes chargées de quelque enseignement public, que de bonnes espèces de champignons peuvent devenir vénéneuses par le voisinage de champignons dangereux. Pour détruire cette assertion, il suffit de reconnaître que jamais les champignons vénéneux qui croissent près des ceps et des oronges à Bordeaux, près des morilles à Paris, et près des mousserons dans presque toute la France, n'ont communiqué de qualité dangereuse à ces espèces choisies, tellement salubres, que prises seules elles n'incommodent que par abus de la quantité.

Assurément l'étude des champignons est assez difficile, assez minutieuse pour qu'il ne soit pas besoin d'autre raison que la difficulté d'éviter le mélange des espèces dangereuses pour rendre compte de beaucoup d'empoisonnemens.

Mais, dit-on, telle espèce est vénéneuse dans un pays et innocente dans un autre, ce que je conteste; et à quoi je me borne à répondre: faites usage, dans chaque pays,

du peu d'espèces qui y sont reconnues bonnes au marché public , et vous ne courez pas de risques. Je m'arrête à prouver qu'il est faux qu'une espèce bien caractérisée vénéneuse dans un pays ne le soit pas dans un autre.

On s'est fort légèrement étayé des rapports de Haller et de Pallas , qui disent que les Russes mangent toute sorte de champignons. C'est en les salant , dit Pallas , qu'ils en conservent pour l'hiver , ou en les séchant ; et pour prouver que les espèces vénéneuses chez nous le sont aussi chez eux , Pallas dit que les Russes ne mangent point l'*agaricus muscarius*, qui est partout un poison. Le sel, comme il a été dit plus haut , est un puissant dissolvant propre à assainir les champignons à l'aide du lavage , s'il en est de vénéneux parmi ceux mis en provision ; et quoique des champignons secs puissent conserver de très-mauvaises qualités , on ne sèche en Russie que ceux qu'on ne sale pas. On voit donc ainsi beaucoup diminuer l'extraordinaire , que l'on s'est trop attaché à déduire des relations sur la Russie.

Il est remarquable que dans les villes de France où l'on consomme le plus de champi-

gnons, l'usage a prévalu de n'y admettre au marché que deux et trois espèces au plus, avec cette particularité que, si dans une ville qui n'admet d'habitude que certaines espèces, on venait apporter une espèce très-réputée, usitée dans une autre ville, on ne parviendrait pas à la faire accepter, tant il est à propos, surtout en fait d'hygiène publique, de restreindre ses considérations à peu d'objets souvent répétés et mieux connus, afin de laisser le moins de chances possibles à l'erreur. En preuve de cette remarque, je puis citer qu'on mange assez près d'ici, à Avignon, l'*agaricus eryngii* ou champignon d'*hermes*. On l'apporte des *guarrigues* ou *hermes*, lieux en friche ou incultes, après les pluies en automne, au marché où l'on n'admettrait ni la Grisette, ni les Coucoumèles usitées à Montpellier. Tandis qu'ici où croît, au printemps, la morille très-saine, on ne la connaît ni on ne la cueille. On ne voit pas non plus ici admettre au marché le ceps du Vigan, ni l'*hydnum* des villes de la Lozère et de l'Aveyron, qui croissent cependant autour de Montpellier, où il n'est pas rare que les troupeaux les man-

gent. Chaque lieu a donc ses habitudes dont il se trouve bien.

Les accidens arrivent, lorsque de prétendus connaisseurs introduisent d'une manière plus ou moins hasardeuse quelque espèce peu connue là où elle n'était point usitée par la population. Ils commettent des méprises, ils deviennent eux-mêmes, ou rendent les autres victimes de leur imprudence.

Il a été prescrit récemment par les autorités de la ville de Montpellier, dans la vue d'éviter les accidens, de porter les champignons frais à un seul marché, pour qu'ils puissent n'être distribués qu'après la visite qui en aura été faite. Le moyen de parvenir à remplir les conditions de cet arrêté est assurément de beaucoup restreindre le nombre des espèces qui devront être soumises à l'examen des personnes qui prendront sur elles la responsabilité de les décider sains. Peu d'habiles et prudents connaisseurs se chargeraient, je pense, volontiers de cette tâche, si elle n'est très-limitée.

L'inspection des champignons du marché à Paris, fut long-temps confiée à feu Thuillier, botaniste, dont les travaux et la mémoire lui

survivent par les découvertes de nombre de plantes nouvelles décrites dans la flore qu'il publia des environs de la capitale. Il n'admettait que le champignon de couche, la le morille et la truffe, et personne ne réclama de ses décisions.

J'aborde principalement le fait qui suit, parce que toutes les circonstances, propres à en corroborer l'authenticité dans ses détails, s'y rencontrent. Il y est manifestement question d'un empoisonnement; il ne s'y élève point de doute qui permette de supposer qu'une maladie quelconque, ou une attaque de convulsions due à toute autre cause qu'à des champignons délétères, aient amené les fâcheux résultats que je décris. C'est M. Broussonnet, médecin des armées, professeur depuis 29 ans, fidèle au langage d'Hippocrate, et dont tant d'élèves que j'ai vus jusque dans les nouvelles villes populeuses de l'Amérique, y ont porté l'instruction solide qui rend leurs communications si intéressantes; c'est ce savant professeur qui est venu joindre son témoignage et ses soins à ceux d'un jeune praticien, M. Pinel, qui porte un nom célèbre et qui

s'en montre digne par ses talens et son humanité. La maladie a été caractérisée sans équivoque , le genre d'empoisonnement constaté par tous les signes de l'évidence. On ne pourra donc taxer ni de crédulité , ni de pusillanimité , les personnes effrayées des dangers auxquels expose l'usage de champignons sauvages.

M. Lefebvre , lieutenant au 10.^e régiment de ligne , âgé de 46 ans , occupait avec son épouse un appartement dans la même maison et au même étage que M.^r et M.^{me} Constant , leurs amis , à Montpellier. M.^{me} Lefebvre vit un jour , le 2 novembre , des champignons fraîchement épluchés dans la cuisine de M.^{me} Constans , dont la cuisinière , ancienne nourrice de cette Dame , et la chérissant , avait apporté quantité , que son mari qui est tisserand avait cueillis dans la campagne. Cette cuisinière se fit un plaisir d'en offrir à M.^{me} Lefebvre qui les accepta comme elle allait déjeuner avec son mari à 10 heures. Ces champignons furent cuits à la poêle chez M.^{me} Lefebvre qui les mangea elle et son mari.

M. Lefebvre se plaignit le soir à 7 heures ,

étant au spectacle, de coliques qu'il attribua à ce qu'il avait trop mangé d'un plat d'anguilles à son dîner à 5 heures. Il rentra chez lui fort incommodé à 10 heures, et son épouse commença aussi à souffrir, comme lui, de coliques et de nausées. Ils se couchèrent malades, et passèrent la nuit tellement affaiblis par des vomissemens continuels et des évacuations par bas, qu'ils ne purent se procurer de secours, jusqu'à ce qu'un soldat du régiment fut enfin venu chez eux le lendemain à 8 heures du matin. Le chirurgien aide-major, M. J.-Pierre Pinel, vint sur le champ leur donner des soins. Il trouva M. Lefebvre étendu au lit, la tête portée en arrière, les traits décomposés, les yeux rouges, saillans, agités, les pupilles dilatées. Les lèvres étaient livides, la bouche et la langue sèches, la soif intense, les vomissemens et les selles presque continuels, les déjections tout-à-fait liquides et l'urine rare. L'abdomen était gonflé, mais point douloureux par une pression uniforme. La respiration pénible n'avait lieu qu'avec une sensation violente de constriction qui répondait surtout à l'appendice xi-

phoïde. Le malade éprouvait des crampes et des convulsions des membres abdominaux ; il avait le pouls dur , petit , irrégulier et fréquent ; ses facultés intellectuelles étaient saines.

M. Pinel ne douta point d'un empoisonnement , ni de la cause en voyant les morceaux de champignons dans les matières répandues jusque par terre. Il ne se flatta point de la guérison , réfléchissant que , malgré l'abondance et la durée des évacuations , 22 heures étant écoulées depuis le repas , et les symptômes étant au plus haut degré , l'absorption avait porté dans la circulation sanguine la matière vénéneuse au point de causer des désordres irrémédiables. Il établit le plus fâcheux pronostic ; il chercha à calmer la douleur , il donna du lait , des boissons mucilagineuses , des lavemens émolliens , une potion antispasmodique avec l'éther , et appliqua des cataplasmes au bas-ventre. La soif et la difficulté de respirer furent un peu adoucies , et un bain soulagea momentanément le malade de ses crampes.

M. Broussonnet arriva , averti plus tard ,



comme le malade se plaignait d'étouffer, il le fit saigner, le sang sortit très-noir; il fit appliquer des sinapismes aiguisés d'acide sulfurique, aux principales articulations, aux coudes et aux genoux, et donna des blancs d'œufs à avaler. Le malade était agité, accablé; la difficulté de respirer revenait par accès; il se sentait mourir; il éprouvait que la vie lui était soustraite de toute part; il demandait souvent l'heure; il fixait l'instant prochain de sa fin; il n'eut point d'assoupissement; sa connaissance fut entière; il dicta ses dernières volontés en faveur de sa femme, et reçut les secours de la religion. Il éprouva des défaillances; la soif augmenta au point d'exciter les cris du désespoir au moindre retard à lui présenter à boire. Un sinapisme fut appliqué à la poitrine; la respiration était haletante; le pouls s'anéantit; la mort arriva par une sorte d'asphyxie, le 4 novembre, à dix heures. Le corps ne fut point ouvert; on céda à des empêchemens.

M.^{me} Lefebvre éprouva, en grande partie, les mêmes symptômes que son mari, mais moins rapides et sans difficulté de respirer.

M. Pinel lui fit prendre un purgatif, dès qu'il la vit, le 2 novembre, à 8 heures et demie du matin, dans le but de débarrasser le conduit alimentaire des portions de champignons qui auraient pu y séjourner. Il donna des boissons mucilagineuses qui furent vomies en partie ; la soif s'accrut, la chaleur et les souffrances d'entrailles se firent sentir ; l'abdomen fut douloureux sous la pression ; il n'y eut point de crampes ; le lait pour boisson, une potion antispasmodique, les fomentations et un cataplasme sur l'abdomen furent employés. Tout empira vers la nuit ; M. Broussonnet fit appliquer 25 sangsues à l'épigastre, des sinapismes aux genoux, et fit avaler des blancs d'œufs. La malade fut mise au bain, où le sang coula librement par l'effet des sangsues ; elle fut assoupie quelques heures durant la nuit ; les douleurs revinrent plus fortes le 4 à 6 heures du matin, et ce jour se passa avec plus de soif encore que la veille, avec de légères crampes, des assoupissemens par instans, et dans un état de pleine connaissance de la part de la malade, qui se tourmentait de la crainte de la mort. Le 5

novembre , 3.^e jour de l'invasion , tous les symptômes furent aggravés ; une faiblesse extrême accompagnait la sensation des approches de la mort ; la face était enflée , les yeux se fermaient , il y avait délire sans agitation , les extrémités se refroidissaient ; on essaya d'appliquer 16 sangsues , qui ne prirent point aux angles des mâchoires ; la respiration parut libre jusqu'à la fin ; le pouls cessa , et la mort eut lieu le 5 novembre au soir , à 6 heures. La durée du mal depuis l'instant de l'invasion , le 2 , à 10 heures du soir , avait été de 68 heures.

M. Pinel fit l'ouverture du corps vingt heures après la mort. L'estomac fut trouvé un peu rouge près de l'orifice cardiaque , sans aucune trace d'injection sur le reste de la surface muqueuse. La membrane muqueuse des intestins grêles était rouge mais sans taches. Les gros intestins parurent sains. Les membranes de l'encéphale étaient légèrement injectées , et la masse cérébrale un peu plus molle qu'à l'ordinaire , sans taches. Les ventricules renfermaient de la sérosité sanguinolente.

Si on compare maintenant les effets meur-

triers des champignons sur M.^r et M.^{me} Lefebvre, aux effets qui ont été innocens par les mêmes champignons sur le tisserand qui les avait procurés et qui les mangea plus abondamment avec sa famille, on en trouvera l'explication dans la différence du mode de préparation des champignons. J'avais cherché à connaître tous les détails de l'empoisonnement, jusqu'à ce qu'enfin le 20 novembre je recueillis les renseignemens que me donna le tisserand de bonne foi sans aucune réticence. J'appris qu'il avait fait usage, sans s'en douter, de champignons de l'espèce la plus vénéneuse. Il me raconta, en présence de MM. Broussonnet et Pinel, qu'il avait coutume, depuis près de quarante ans, de ramasser des champignons dans la campagne pendant leur saison, qu'abrège beaucoup ici la sécheresse ordinaire. Il ajouta qu'il avait appris à connaître les champignons à Lodève, de personnes qu'il avait souvent accompagnées lorsqu'elles en ramassaient, qui en mangeaient de bons et se gardaient des mauvais. Revenu ensuite à Montpellier, presque sa ville natale, il se promena dans les bois à l'automne, et



vit quelques-unes des espèces qu'il avait connues depuis son séjour à Lodève. Familiarisé ainsi avec les unes, il leur en associa d'autres voisines par la ressemblance, et s'arrêta au choix de peu d'espèces caractérisées extérieurement comme celles qu'il appelait bonnes, parce qu'elles ne lui répugnaient point. Son expérience lui en avait confirmé l'innocuité, et sa femme nous dit que depuis trente-cinq ans qu'elle était mariée, elle avait toujours fait usage, sans le moindre accident, des champignons cueillis par son mari. Cet homme, de bonne foi, me répéta qu'il avait apporté trois espèces de champignons le jour où sa femme en avait donné une partie à M.^r et à M.^{me} Lefèbvre; il les désigna ainsi, la première mi-rouge, la deuxième piquetée, la troisième verdâtre.

Il existait encore au 20 novembre quelques champignons à la campagne, d'où j'en avais rapporté diverses espèces. Je les avais exposés sur une table au conservatoire du jardin botanique. Le tisserand vint les voir, MM. Broussonnet et Pinel voulurent bien y venir en même temps. Il reconnut devant nous, parmi

les échantillons d'espèces diverses, celle qu'il appelait mi-rouge, et qui est la coucoumèle jaunâtre, ou *amanita fulva* de Persoon. Aucune des espèces mises sous ses yeux ni aucun des dessins en ma possession, de champignons du pays, ne lui parurent être la deuxième espèce piquetée, que je restai ignorer. Je fus plus heureux pour la troisième verdâtre, il la reconnut sans hésitation à un dessin fait ici de *agaricus bulbosus*, ou oronge ciguë verdâtre de Paulet.

Que l'on ouvre, pour se convaincre, les ouvrages recommandables de botanique; que l'on parcoure les traités spéciaux des champignons, on y verra *agaricus bulbosus* partout signalé comme la cause de plus des deux tiers des empoisonnemens par des champignons, dans les cas où il a été possible de remonter à l'origine des accidens. On y verra, de plus, *amanita fulva* indiquée avec des doutes sur ses bonnes ou mauvaises qualités (1). Le tisserand, sa femme et leurs enfans ont

(1) Persoon, Traité sur les champignons comestibles, pag. 185.

pu cependant manger ces champignons avec sécurité et sans en être incommodés , parce que leur procédé ordinaire de cuisson est de saler d'abord et de faire égoutter les champignons , de les faire ensuite bien bouillir pendant long - temps , de jeter leur eau et de les presser avant de les assaisonner pour manger. C'est probablement à ce procédé de salure , d'ébullition et de pression , bien plus qu'au choix des espèces , qui m'a paru fait avec peu de ménagement , que l'on doit la sécurité ordinaire de l'usage des champignons dans plusieurs fermes autour de Montpellier. Nous avons entendu à la société d'agriculture du département de l'Hérault , l'un de ses laborieux coopérateurs , M. le chevalier de Roquefeuil , nous dire à ce sujet ce qui se passe à la campagne , chez lui et près de lui. On doit à ce propriétaire des remerciemens d'avoir préservé jusqu'ici son domaine de Dascar du fléau des déboisemens , qui s'est dangereusement étendu dans ce pays , trop exposé à la sécheresse. A l'entrée de l'automne , après les premières pluies , les personnes de la ferme ramassent dans le bois quantité de champi-

gnons , que l'on épluche , que l'on prend la précaution de saler par couches , de presser , et que l'on fait cuire ensuite bouillis , remplissant des chaudrons. Cette profusion n'amène point d'accidens. Ce n'est guères qu'en ville que les accidens ont lieu d'une manière insidieuse pour les personnes qui ne sont point au fait des usages de la campagne. Elles ne voient ordinairement en ville que des champignons séchés , qui sont des ceps du Vivarais , par morceaux ou tranches minces , et qui ne font point de mal. Il ne se trouve à la ville que ces champignons secs dans les boutiques. On voit seulement en automne des femmes de la campagne porter dans les rues , au marché , des champignons frais ; et comme les champignons secs des boutiques sont sains , on est dans la persuasion , pour juger de la qualité des champignons frais , que les bons sont ceux qui peuvent facilement sécher , tandis que les mauvais se corrompent sans se sécher , ce qui est un moyen de distinction fort insuffisant et équivoque. Il m'est arrivé , en herborisant , d'être abordé par des gardes-chasse , de les rechercher et de profiter de

leurs renseignemens et de ceux de quelqu'autre personne dans la campagne. Ils m'ont fait voir qu'ils ne mangeaient point les mauvais champignons de l'ordre des bolets qui bleussent , ou des agarics qui fondent en une eau noire. Jamais ils ne mangent les agarics de l'ordre des poivrés laitoux , ni l'*agaricus deliciosus* à suc rouge , fort abondant ici , espèces que l'on mange en d'autres pays ; mais deux fois l'*agaricus bulbosus* vénéneux m'a été indiqué comme bon , et quoiqu'il ne fût pas abondant , il l'était assez pour devenir mortel. Ces détails prouvent que les femmes qui font le commerce d'herbes sauvages potagères , qu'elles ont cueillies dans la plaine et dans les bois , pourraient fort bien se tromper en apportant des champignons , si rarement que ce soit. Comme ils ne se vendent pas ordinairement au marché , par la raison que j'ai dite qu'il n'y a que les champignons secs auxquels on ait pleine confiance , on va colporter dans quelques maisons , offrir à vendre ou en cadeau des champignons frais. Les accidens manquent peu de se présenter lorsque des personnes de la campagne , venant visiter leurs

amis en ville , leur apportent des champignons qu'elles mangeraient chez elles , parce qu'elles ont vu qu'on leur en avait souvent apprêtés de pareils. Elles n'ont pas fait assez d'attention au mode de préparation , ou bien elles se sont trompées d'espèces , et s'exposent elles et d'autres à être empoisonnées.

Un second exemple d'empoisonnement arrivé , comme celui rapporté d'abord à Montpellier , et presque en même temps , est provenu de champignons donnés à une dame par ses amis de la campagne. Ces champignons m'a-t-on dit , étaient blancs et grands ; je n'ai pu rien apprendre de positif sur leur espèce ; la dame , âgée de 50 ans environ , en mangea beaucoup , et mourut , au bout de 24 heures , avec les symptômes de l'empoisonnement déjà décrits plus haut , et que je ne répéterai pas. Sa fille ne commença à s'inquiéter de quelques tranchées devenues violentes qu'au bout de 36 heures. Elle fut soignée et guérie par M. le docteur Courty fils. J'ai su d'autres accidens qui , dans le même temps , ont été moins graves.

Je désire que les personnes , qui liront ce

que j'écris , y puisent une grande défiance de l'usage des champignons sauvages , qu'elles écoutent la prudence sur le parti toujours sûr de s'abstenir dans les cas de doute. Il ne faut pas qu'elles se croient suffisamment rassurées , pour tous les cas , par les essais des chimistes parvenus à leur connaissance. Il serait téméraire qu'elles voulussent confirmer à leurs risques et périls la validité d'assertions , qui ne peuvent exclure tout accès aux méprises funestes ; qu'elles laissent aux personnes de profession , mieux garanties par l'habitude des précautions , le soin de déterminer les degrés de salubrité ou de danger dans l'usage des champignons.

Vainement verrai-je la botanique souvent dédaignée ; quoique reconnaissant qu'elle ne prend rang parmi les études médicales qu'après la fréquentation obligée des hôpitaux , je proclamerai ses avantages ; je descendrai dans le jardin du pauvre habitant de la campagne , et je n'aurai pas à rougir de ne pouvoir y reconnaître la bourrache ou la camomille , et d'autres remèdes que , faute d'études spéciales , des docteurs m'ont quelquefois avoué

regretter vivement d'ignorer. Je serai l'avocat d'une science qui enseigne à distinguer l'aliment du poison , et qui m'a donné le zèle de parcourir les marais féconds du Delta et ceux de la Caroline , en affrontant le danger des maladies causées par les rizières : de même qu'au début de mes études médicales , je m'étais trouvé environné et atteint de la contagion dans les hôpitaux encombrés de malades après l'effroi de nos guerres , auxquelles a succédé le renouvellement heureux du siècle de paix des Bourbons.

ERRATA.

Pag. 3, lig. 22, au lieu de plus des champignons, lisez plus de champignons des campagnes.

MONTPELLIER,
DE L'IMPRIMERIE D'ISIDORE TOURNEL aîné,
RUE AIGUILLERIE, n.º 43.

