pas moins vrai que les *cebs* (*fig.*317 *bis*) et les *oronges*, si communs dans le midi, où tout le monde en mange impunément, sont mortels sous le climat de Paris. Pour n'en citer qu'un exemple trop célèbre, nous rappellerons la mort funeste du cardinal Caprara, légat du Saint-Siége pour le Concordat sous l'empire. Ce prélat ramassa des oronges dans le bois de Vincennes; en dépit de toutes les représentations, il voulut absolument les manger, disant que les Français laissaient perdre, par préjugé, les mets les plus délicats; il en mourut, ainsi que le cuisinier italien qui les avait apprêtés; mais tout danger disparaît en s'en tenant aux champignons de couches, car les couches ne *peuvent* produire que des champignons comestibles, et aucune autre espèce ne saurait y croître. Les champignons cultivés sont exempts de toute espèce de danger, pourvu qu'ils soient cueillis et employés frais, c'est-à-dire avant que leur chapeau ne se soit étalé, et tandis que les bords en sont encore repliés en dedans; il n'y a donc aucune comparaison à faire entre les champignons sauvages et les champignons cultivés. Les premiers n'ont sur les autres qu'un seul avantage, immense, à la vérité, aux yeux de bien des gens: ils ne coûtent que la peine de les ramasser; mais, d'une part, ils ne donnent en tout que pendant 4 ou 5 semaines par an; de l'autre, ils peuvent être mêlés à des champignons nuisibles; les autres sont tous bons et donnent toute l'année.

Dans plusieurs grandes villes, entre autres à Nantes (Loire-Inférieure), les accidents causés par les mauvais champignons étaient devenus si fréquents depuis quelques années, que l'autorité a dû préposer un pharmacien à leur inspection, opération longue et délicate, qui malgré toute l'expérience de l'inspecteur, peut encore laisser échapper quelques champignons vénéneux.

Détails de culture.

Les couches disposées comme nous l'avons indiqué (*voir* Couches), ont surtout besoin d'être tenues à l'abri du contact de l'air et de la lumière. Des celliers parfaitement obscurs, de grandes caves très saines, ou d'anciennes carrières abandonnées, exemptes d'humidité, sont les emplacements les plus convenables pour cette culture.

L'obstacle principal, loin de Paris, consiste dans la cherté du blanc de champignon, et dans la difficulté de s'en procurer de bonne qualité. Nous avons décrit le procédé que M. Pirolle donne comme le tenant du hasard; on peut toujours faire prendre ainsi le blanc naturellement à de bon fumier de cheval, d'âne ou de mulet, et en obtenir d'excellents champignons en abondance. On doit apporter beaucoup de soin dans la cueillette des champignons sur la couche; on est certain d'arrêter la production si l'on ne sait pas détacher légèrement le pied du champignon, en le faisant tourner sur lui-même, sans déranger le blanc duquel il est sorti, et qui doit donner naissance à ses successeurs.

Il faut aux couches à champignons très peu d'humidité et une température aussi égale que possible, qui ne doit pas dépasser 12 degrés centigr., ni descendre au-dessous de 10 degrés. Les Anglais attachent beaucoup d'importance à la culture des champignons, pratiquée chez eux sur une très grande échelle. Nous croyons utile de faire connaître quelques-uns des procédés recommandés par les horticulteurs les plus distingués de cette nation pour la production artificielle et la conservation du blanc de champignon.

M. Nicol recommande un procédé usité longtemps avant lui par Miller, et consigné dans son *Dictionnaire du jardinage;* il consiste à former les couches, moitié de pur crottin de cheval, moitié de terre légère, par lits de $0^m,10$ à $0^m,15$ d'épaisseur, sans y mettre le blanc; les couches se transforment elles-mêmes en une masse de blanc, et donnent une année entière, quelquefois même deux ans de suite; mais elles sont lentes à produire, et il faut les attendre plusieurs mois. On n'obtiendrait aucun résultat si on y employait du crottin d'animaux nourris au vert; il ne viendrait pas de champignons. M. Nicol affirme avoir appris cette particularité à ses dépens.

M. Wales emploie un mélange de deux parties de fumier de vaches, une partie de fumier de mouton et une de fumier de cheval. Ces substances, exactement divisées et passées à la claie, sont mises en tas de forme conique dans un lieu sec d'une température de 10 à 12 degrés; le blanc s'y met quelquefois en trois semaines; quelquefois, surtout pendant l'hiver, il se fait attendre deux mois et demi. Le blanc ainsi obtenu est supérieur à celui qu'on ramasse au pied des champignons sauvages, ou sur les couches épuisées. Le temps le plus convenable pour cette préparation est le mois de mars, avant que les animaux n'aient commencé à recevoir une partie de leur ration en fourrage vert.

M. Mac Phail construit des briques analogues pour la forme et le volume aux briques à bâtir, en se servant d'un mélange de fumier de vache, de mouton et de cheval, par parties égales, avec une partie de feuilles de fougère sèche brisée, et une quantité d'eau suffisante pour donner au mélange la consistance voulue. Les briques étant façonnées, on pratique dans chacune d'elles un trou dans lequel on place un fragment de blanc de champignon qu'on recouvre avec le morceau enlevé pour faire le trou; les briques sont ensuite placées en tas, mais de manière à laisser entre elles un peu d'espace pour la circulation de l'air; en peu de temps, chaque brique devient une masse de blanc qu'on peut employer aussitôt pour garnir des couches à champignons.

Quoique cette singulière substance soit fort délicate de sa nature, et qu'un rien la fasse périr, néanmoins elle peut conserver pendant