

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 62 (1984)
Heft: 1

Artikel: Lactarius piperatus Scopoli ex Fr. et Lactarius glaucescens Crossland
Autor: Mesplède, Henri
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936088>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Lactarius piperatus Scopoli ex Fr. et Lactarius glaucescens Crossland

par Henri Mesplède, SMF et SO-MY-LA, 40200 Mimizan (F)

Depuis plus de deux siècles, le *Lactarius piperatus* est connu. C'est un champignon très fréquent dans les bois de feuillus et de conifères (abiès, épicéas); on le rencontre en été principalement et rarement en automne; c'est pour cette raison qu'il ne figure presque jamais dans les expositions tardives de champignons.

Ce lactaire a été décrit et souvent figuré par de nombreux auteurs anciens. Citons Linné (1753), Scopoli (1772), Flora danica (1761–1778, pl. 1132), Bulliard (1780–1798), Paulet (1793), Fries (Monographia 1857, Hymenomycetes europaei 1874), Kicks (1867, p. 200), Berkeley (1860, p. 205).

De nombreux autres auteurs ont suivi ces précurseurs. Tous ont vu cette espèce, comme nous l'observons actuellement car elle est commune, surtout en été, dans de nombreuses régions.

Voici le texte accompagnant la planche 200 du tome V dans «Herbier de la France», par Bulliard, 1780–1798:

«*Agaricus lactifluus acris* ... = *Agaricus piperatus* Linné – Species Plantarum 1753.

On trouve fréquemment ce champignon au printemps et en automne dans les bois ... Un pédicule plein, court, épais et continu, porte un chapeau très blanc et bien arrondi dans l'état de jeunesse; ce champignon perd en vieillissant sa blancheur, prend la forme d'un entonnoir et ses bords deviennent inégaux; la chair de ce champignon est ferme, cassante et grumeleuse; en quelqu'endroit qu'on y fasse une incision, il en sort abondamment une liqueur blanche comme du lait.

Nota bene : Ce champignon est d'une forme très variée, il pèse quelquefois jusqu'à deux livres et plus ... La liqueur qui découle de ce champignon est fort âcre, mais cette âcreté se détruit par la cuisson; on en mange beaucoup cuit sur le gril, il n'est point malfaisant.»

Voici ce que nous dit J. C. Paulet dans son Traité des Champignons, en 1793:

«*Agaric poivré*. *Agaricus piperatus* des auteurs. *Agaricus amarus*, Schaeff., *Fung.*, t. 83. *Agaricus acris* *Bull.*, p. 500, t. 538, f, g, h : *le laiteux poivré blanc*, Paulet, p. 164. *Fungo peperone en Italie*, Auburon et *Vache blanche dans les Vosges*.

Il se trouve partout en quantité dans les bois pendant l'été et l'automne. Il est entièrement blanc; cependant, en vieillissant, ses feuilles prennent une couleur de paille; le chapeau est déprimé dans son centre, glabre ou un peu tomenteux sur les bords, le pédicule est ordinairement court et épais; le suc blanc et âcre.

Lorsque le suc qu'il répand est sec et concret, il est entièrement soluble dans l'esprit-de-vin¹; la teinture qui en résulte est d'une couleur d'or, et en ajoutant de l'eau, on la rend laiteuse.

On mange ce champignon en Allemagne, en Russie, dans plusieurs parties de la France, et on n'a jamais observé qu'il eût causé des accidents. On corrige son âcreté avec le sel ordinaire, l'huile d'olive ou le beurre, le poivre; ainsi assaisonné, on le fait cuire sur le plat: je l'ai mangé plusieurs fois de cette manière sans en être incommodé. J'avoue que ce n'est point un mets délicat; il est même un peu amer et lourd sur l'estomac; mais lorsqu'il est bien cuit, et qu'on en mange modérément, il n'incommode point.»

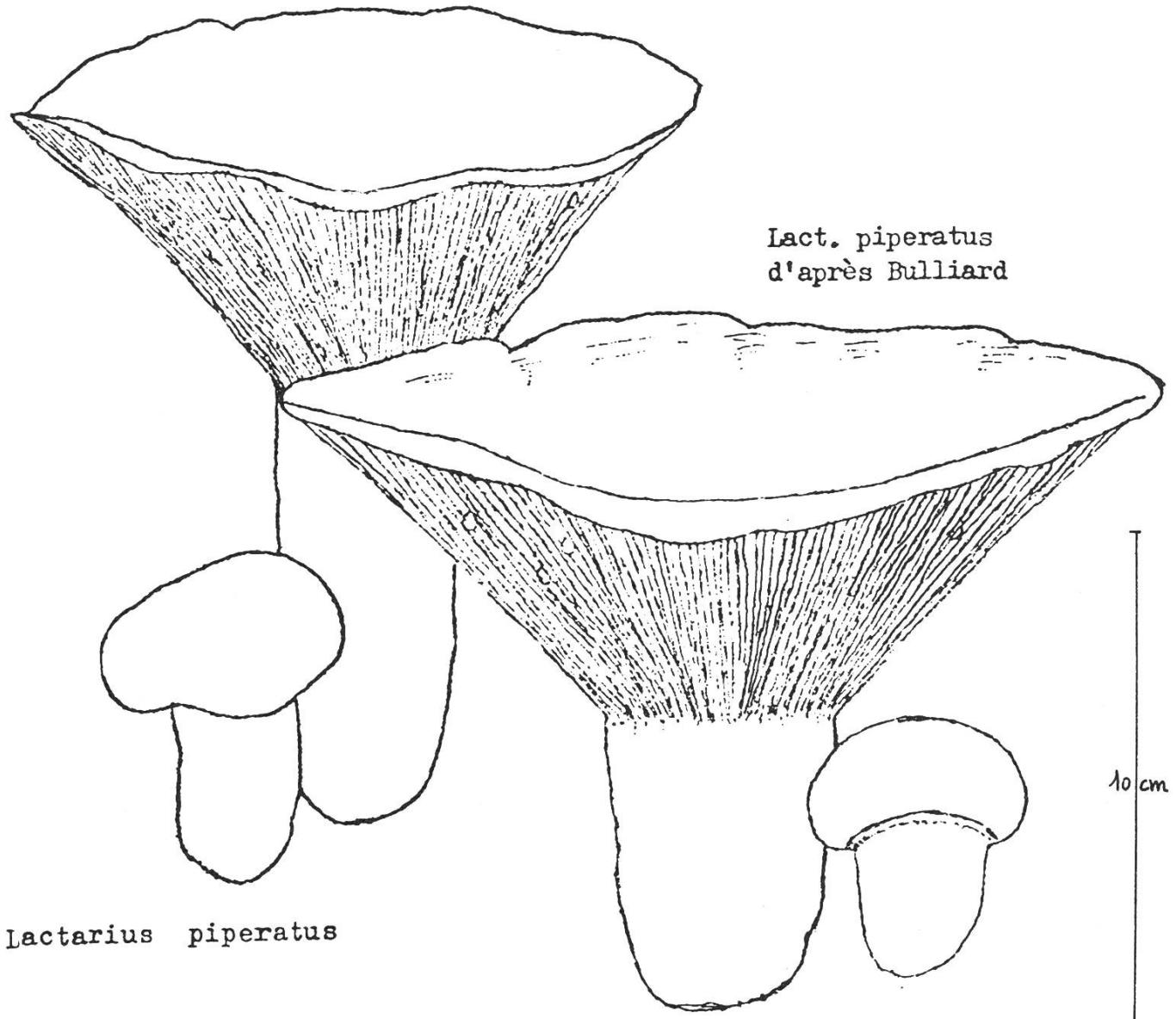
Dans la Monographia de Fries en 1857, nous relevons:

«*Lactarius piperatus* ... *lacte copioso et acerrimo, albo, immutabile scatens*», ce qui se traduit par: lait abondant, âcre, blanc immuable en séchant. D'autre part, Fries signale ce champignon fréquent dans les bois, «*in silvaticis vulgaris*» dans sa Monographia, et «*in silvis frequens*» dans Hymenomycetes.

Il est donc anormal de prendre *L. piperatus* comme une espèce rare, dont le lait et la chair blessée deviennent glauques (vert bleu) en séchant. Cf. *L. glaucescens* Crossland, que nous décrivons ci-après.

Il existe, notamment dans la littérature de Fries, un autre lactaire dénommé «*PERGAMENUS*», baptisé par Swartz en 1809. Ce lactaire n'est dans sa description que l'état jeune de *L. piperatus*. C'est donc un synonyme, non prioritaire, à abandonner, inventé au moins 37 ans après *L. piperatus* par un auteur différent.

¹ Eau-de-vie de marc de raisin.



Voici le point de vue de quelques auteurs, que nous partageons depuis longtemps.

Saccardo en 1915, in Flora Italica, Basidiomycetae, p. 377, écrit:

«*Lactarius pergamenus*. Oss.: Molto simile a *L. piperatus* ma distinto per il gambo più lungo, il cappello più sottile e le lamelle non arcuate».

Dans le Bulletin S.M.F., tome 41, 1925, pp. 79 et 80, P. Dumée et A. Leclercont signé une note sur *L. piperatus* Scop. et *L. pergamenus* Swartz, datée d'août 1924:

«Il est quelquefois utile de revoir les vieilles espèces, afin de rectifier certaines erreurs.

Tout le monde, même le plus novice des mycologues, connaît ce champignon blanc, en forme d'entonnoir, mesurant de 10 à 20 centimètres, avec un pied très court et des feuillets très serrés que l'on a appelé *piperatus*. On le connaît d'autant mieux qu'il est abondant en été et qu'il donne en quantité un lait blanc très âcre; mais ce que l'on sait moins, c'est que ce champignon, quand il commence à pousser, est de forme tout à fait différente. Comme *piperatus* il est blanc, mais avec un pied beaucoup plus long que le chapeau, avec un chapeau à peine déprimé au centre où pointe un léger mammelon, avec aussi des bords sensiblement recourbés.

Pour tout dire, il est tellement différent d'aspect qu'on lui a donné un nom spécial, celui de *pergamenus* en non *pargamenus*, comme on l'écrit quelquefois à tort.

Nous avons pu cette année, en juillet, voir des centaines de ces champignons dans la forêt de Bellême: nous pourrions dire même que nous avons assisté à la naissance de *Lactarius pergamenus*.

Ainsi, au début de nos excursions, nous ne trouvions que des sujets à petit chapeau et à pied ayant presque le double de la longueur de ce dernier, puis au bout de quelques jours, les pergamenus semblaient avoir disparu, on ne trouvait que des piperatus avec, de ci de là, quelques pergamenus retardataires.

Notre attention a donc été forcément retenue par ces modifications, qu'il nous aurait été certainement impossible de remarquer, si nous nous étions contentés de recueillir seulement les exemplaires du début.

Nous allons maintenant faire l'historique de ces deux champignons.

L. piperatus a été créé par Scopoli en 1772 et L. pergamenus en 1809 par Swartz. Fries, dans Systema mycologicum (1821–1832), p. 76, dit que pergamenus est semblable à piperatus, mais qu'il a le pied plus long.

Dans Epicrisis (1836-1838), p. 340, il dit qu'il est tout à fait semblable à piperatus, mais qu'il en a été distingué avec raison par Swartz, et il renvoie à la planche 584 de Bulliard (Ag. digmocephalus); il ajoute que dans L. piperatus le chapeau est infundibuliforme et le pied très court.

Nous terminerons en insistant sur ce point que pergamenus n'est que l'état jeune de piperatus et nous ne saurions trop engager les mycologues à faire sur leurs ouvrages les corrections nécessaires.»

A. Maublanc en 1927, dans le tome II, p. 104, écrit:

Lactarius piperatus (Scopoli ex Fries.).

«Observation: Le Lactarius pergamenus Fries ex Swartz, souvent considéré, mais à tort, comme une espèce distincte, ne diffère que par son chapeau rugueux et son pied allongé, du type dont il n'est qu'un état jeune.»

Konrad et Maublanc en 1952, in Les Agaricales, révision des espèces, pp. 22–23, écrivent:

Lactarius piperatus (Scop. 1772 ex Fr. 1858.).

«Gros champignon blanc et dur (10–20 cm de diamètre), très commun dans les bois en été, reconnaissable notamment à ses lamelles très serrées. On a distingué sous le nom de L. pergamenus, Swartz 1809 ex Fr. 1858, une forme grêle à pied allongé, qui ne nous paraît pas séparable du type. L'âcreté, très forte à l'état cru, disparaît après blanchiment prolongé, mais la saveur reste franchement désagréable; et pourtant ce champignon a été vendu sur certains marchés, à Lausanne par exemple, et il y a des amateurs qui ne trouvent rien de meilleur que piperatus grillé. Cette espèce est d'ailleurs utilisée dans les affections de la vessie et aurait des propriétés antiblennoragiennes certaines.

L. glaucescens Crossland.

Espèce que nous ne connaissons pas, très voisine de la précédente, beaucoup plus petite, à chapeau blanc, taché de crème, à chair et lait blancs puis teintés de bleu verdâtre.»

En conclusion, il y a bien deux espèces nettement différentes; l'une commune, en été, et bien connue, *L. piperatus*, l'autre assez rare, mais nettement différenciée, que nous rencontrons dans la région parisienne, *L. glaucescens*, surtout dans la forêt de Villefermoy et ailleurs.

Nous décrivons ces deux espèces ci-dessous sous forme d'étiquettes, lesquelles pourront être utilisées dans les expositions.

Lactarius piperatus, Scop. ex Fr.

Lactaire poivré

Très fréquent, surtout en été, dans les feuillus et conifères.

Chapeau tendant à se rider surtout vers la marge. Lames très serrées, blanchâtres devenant jaunâtres argilacées.

Lait abondant (sauf sur les sujets plus ou moins desséchés et vieillis), très acré, blanc immuable (jaunâtre en se desséchant) ne devenant pas orangé au contact des bases fortes (soude ou potasse). Très acré.

Nota: Lact. Pergamenus est synonyme non prioritaire; ce n'est qu'un état jeune et à long pied de L. piperatus (Cf. Bull. S.M.F. 1925 p. 79–80).

Il existe une espèce très voisine et assez rare, *Lact. Glaucescens* (Crossland) à chapeau et lames plus blancs et dont le lait en se desséchant devient d'un vert-bleuâtre (glauque) en quelques heures et immédiatement orangé au contact des bases fortes. Très acré également.

Lactarius glaucescens, Crossland

Lactaire devenant glauque

Espèce assez rare à ne pas confondre avec *Lactarius piperatus*.

Chapeau et lames plus blancs que chez *L. piperatus*.

Marge du chapeau plutôt lisse, ne se fripant pas comme chez *L. piperatus*.

Lait blanc, se colorant de vert-bleuâtre (glauque) au bout de quelque temps.

Lait se colorant (immédiatement) d'orangé au contact des bases fortes: soude ou potasse. *Très acre*.

Klau, schau wem!

Es herrschte wieder einmal «dicke Luft» im Hirschen. Nein, lieber Leser, es liegt mir fern, an dieser Stelle eine perfide Attacke gegen das Rauchen im allgemeinen und das Pfeifenschmauchen im besonderen rei-ten zu wollen. Dicke Luft entsteht nämlich regelmässig auch dann, wenn Hans und Heiri, zwei pensio-nierte Bankbeamte und passionierte Pilzjäger, ihren Durst gleichzeitig am Stammtisch zu löschen geden-ken. Diese beiden an und für sich recht manierlichen Erdenbürger vertragen sich überhaupt nicht. Der Vergleich von Hund und Katze kann nur bedingt angebracht werden. Es soll ja Hunde geben, die mit der Hauskatze in einem Verhältnis friedlicher Koexistenz leben. Der Hans bestellt dann regelmässig seine Stange hell, weil Bier so gut ist, und steckt ebenso regelmässig umständlich eine Brissago in Brand. Heiri ruft nach einem Mineralwasser, weil Wasser so gesund sein soll, tut durch demonstratives Hüsteln sein Missfallen über die von seinem Gegenüber verursachte Tabakrauchwolke kund und brummt etwas von «Saubrissago», «Nichtraucherecke» und «Anstand». So kann das Schicksal seinen Lauf nehmen. Die Serviertochter erbleicht. Bäri, der wohlgenährte Berner Sennenhund, klemmt den sonst munter wedeln-den Schwanz angstvoll zwischen die Beine und verzieht sich winselnd in die Küche. Die übrigen Gäste trachten, so schnell wie nur möglich ihre Zeche zu bezahlen, um das Lokal fluchtartig verlassen zu können.

«Hat dir mein Eichhase gut geschmeckt?», erkundigt sich Heiri mit gefährlich leiser Stimme. «Ersticken solltest du daran, Pilzdieb, elendiglicher.» Da kommt er bei Hans aber an die falsche Adresse. «Dein Eichhase? Ha, dass ich nicht lache!» brüllt dieser mit hochrotem Kopf los, «du meinst wohl, der Wald gehöre dir ganz allein! Erstens war ich seit Jahren nicht mehr beim Waldbrünneli, wo deine verwurmteten Eichhasen wachsen, und zweitens möchte ich dich fragen, mit welchem Recht du mir meine Fransigen Wulstlinge im Seepark gestohlen hast. Noch am letzten Sonntag habe ich diese Pilze mit Tannästen zuge-deckt, und als ich sie holen wollte, waren sie weg! Ich weiss schon, wer diese Pilze gefressen hat, nämlich niemand anders als du!» Vor lauter Aufregung zerbricht Hans seine unschuldige Brissago und haut die Faust dermassen wuchtig auf den Tisch, dass alle Gläser einen kleinen Luftsprung vollführen und klirrend zurückfallen. Infolge mangelnder Standfestigkeit und irgendwelcher physikalischer Gesetzmässig-keiten kippt eines der Gläser um. Das saubere Bier schiesst über den Tisch und rinnt Hansens Kontrahenten respektlos auf die nicht mehr ganz so saubere Abstinenzlerhose. Jetzt beginnt auch Heiri zu brül-len. Leider war es Boletus nicht vergönnt, sein Repertoire an urigen Schimpfwörtern wesentlich erwei-tern zu können. Er musste nämlich unverzüglich nach Hause streben. Im Kofferraum seines Wagens befand sich ein wohlgefüllter Korb, und der kostbare Inhalt wartete sehnüchsig auf das Rüstmesser ...— Wo Boletus diese Pilze wohl gefunden hat? Beim Waldbrünneli stiess er auf einen respektablen Eichha-sen, und im Seepark füllte sich der Korb mit kerngesunden «*Amanita strobiliformis*». (Welcher Trottel hatte wohl versucht, diese Pilze mitten im Laubwald durch darübergelegte Tannäste zu tarnen?)

Boletus