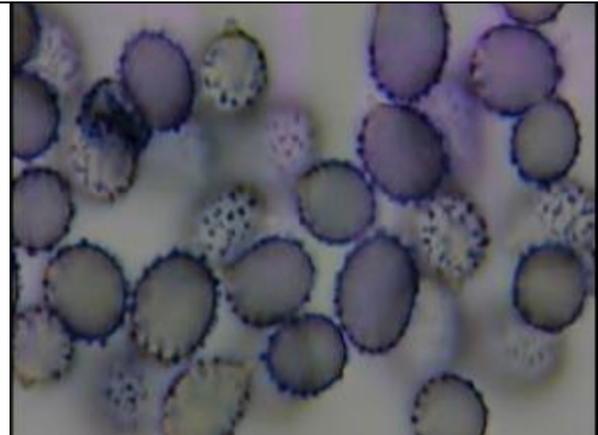
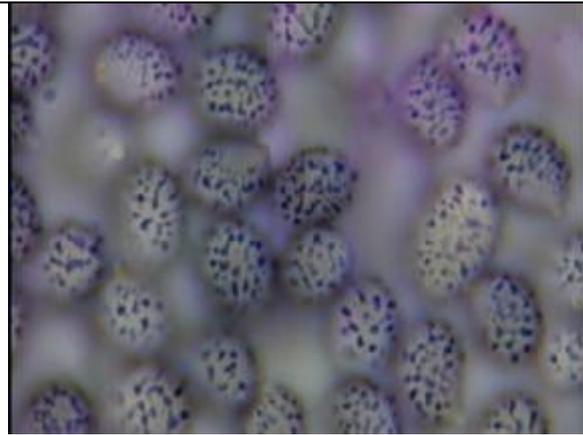
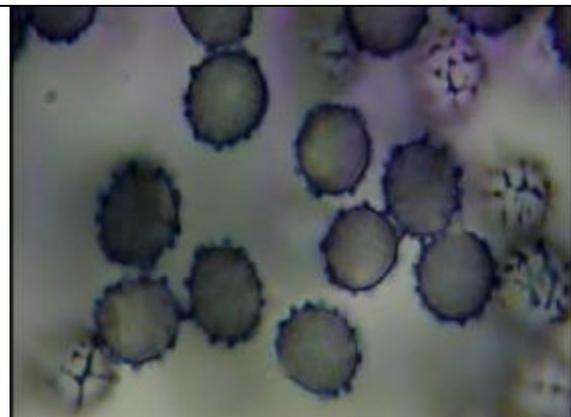
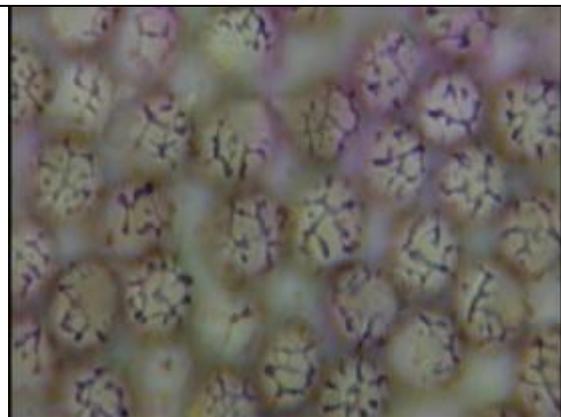


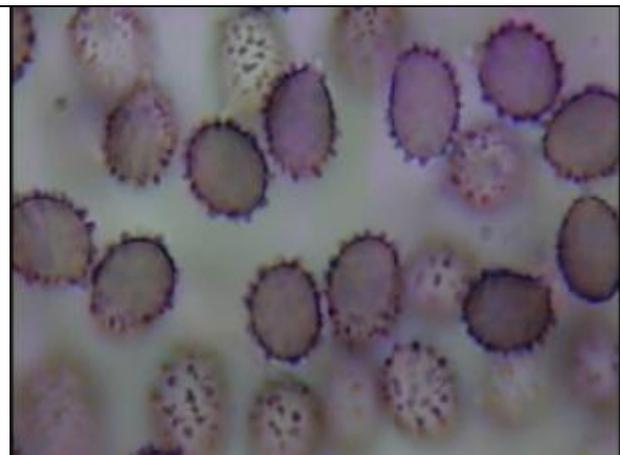
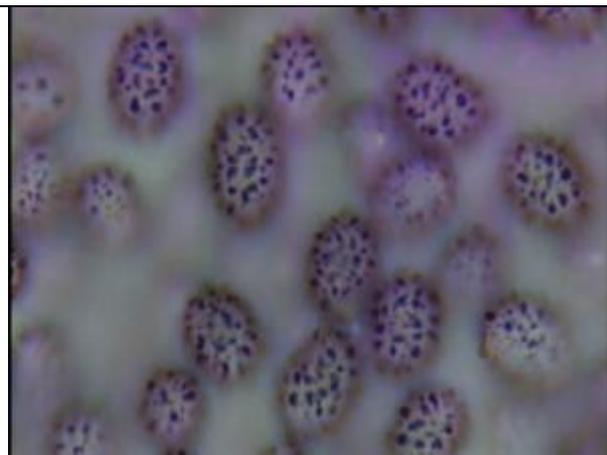
PLANCHE 02 :



Russula aeruginea Lindblad ex Fries : Griseinae : chapeau vert ; saveur légèrement piquante dans les lames. Réaction orangé sale au fer. Chapeau, lames et stipe souvent tachés de macules rouillées. Commune sous épicéas et bouleaux. Sporée 2b à d. Spores 7-10 x 5-7 μ m, elliptiques à allongées à verrues cristallines avec quelques fins connectifs.



Russula amoena Quélet : Chapeau velouté de couleurs carminées. Stipe tacheté de lilacin ou carminé comme le chapeau. Odeur de topinambour. Arête des lames parfois bordée de rouge. Réaction pourpre-violacé au phénol. Habitat sous feuillus et conifères en montagne. Sporée crème. Spores 6-7 x 5,5-6,5 μ m, crêtées, sub-réticulées, ornementation assez basse. Poils cystidiens de la face des lames intéressants : en alêne avec quelques étranglements, assez rares.



Russula amoenolens Romagnesi : chapeau brun, bistre, noirâtre. Saveur très âcre. Odeur de topinambour sur le frais, et puis spermatique. Sporée vers 2b. Spores allongées, verruqueuses-échinulées (jusqu'à 0,8 μ m de haut), piquetées avec quelques courts connexifs. Cuticule avec quelques dermatocystides coniques boutonnières.