



Russula vesca Fries (1836)

Russule vieux-rose, Russule comestible

Division : Basidiomycota
Ordre : Russulales

Classe : Agaricomycetes
Famille : Russulaceae

Comestibilité :
Bon comestible

Étude macroscopique :

Surtout sous feuillus

Chapeau : le plus souvent de couleur « jambon cuit » mais sa couleur peut être dans les roses ocre ou vineux, avec des zones olive ou brunes, et souvent tacheté de rouille

Pied : de couleur blanche sans tache (sur la photo, ce sont des salissures !)

Chair : ferme et immuable. Celle du pied devient spongieuse avec l'âge.

Lames : de couleur blanc crème, adnées et très serrées. Pas de lamellule !

Odeur : nulle

Saveur : douce agréable



← Bord du chapeau ondulé

← on remarque que déjà la cuticule a du mal à atteindre la marge. Quand le chapeau sera aplati, les lames dépasseront la cuticule et on dira : « que vesca montre les dents ! »

Cuticule du chapeau très facilement détachable jusqu'à la moitié du rayon
Chair blanche sous la cuticule



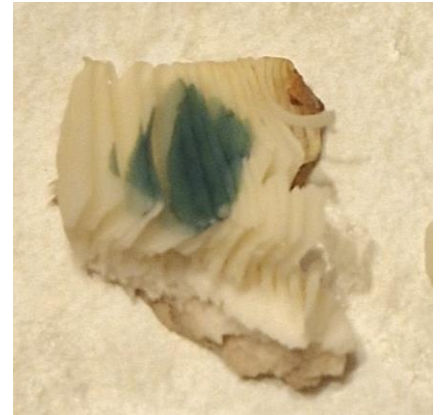
Russula vesca Fries (1836)

Russule vieux-rose, Russule comestible



Réaction au **gäiac** →
sur quelques lames, un **bleu intense et foncé** immédiat

← Réaction au **fer**
Sur un morceau de pied (chair et extérieur), un **rose très vif** immédiat qui a tourné au **rose saumon** pour finir dans le temps plus **orangé vif**



Sporulation →
Sporée crème très clair, blanchâtre (pallidosporée)
GEPR : Sporée 1a

Spoires 6,5-8 x 5,3-6 µm.

