

ANNALES

DE LA

SOCIÉTÉ BOTANIQUE

DE LYON

Paraissant tous les trois mois

---

TOME XXIII (1898)

---

NOTES ET MÉMOIRES

---

COMPTES RENDUS DES SÉANCES



SIÈGE DE LA SOCIÉTÉ

AU PALAIS-DES-ARTS, PLACE DES TERREAUX

---

GEORG, Libraire, passage de l'Hôtel-Dieu, 36-38.

---

1898



esmerveillables » par Cl. Duret, Président au Présidial de Moulins. Cet ouvrage, dont le texte est illustré de figures, donne une idée des exagérations fantastiques auxquelles peut conduire l'amour du merveilleux. Pour en citer un exemple, l'auteur décrit et représente un arbre, dit Barometz ou Agneau de Tartarie, dont la tige supporte un Mouton vivant.

En réalité, comme l'a expliqué Hans Sloane (Philos. Transact. XX. p. 461), c'est le rhizome d'une Fougère naturellement couverte d'un duvet jaune châtain et qu'on a façonné de manière à lui donner l'apparence grossière d'un mouton. Ce Barometz était employé comme astringent.

M. L. Blanc montre un autre ouvrage intitulé « Essais de la nature » par Robinet. On y voit des exemples bizarres de plantes offrant une ressemblance grossière avec le corps d'un homme : telle est entre autres la Mandragore, dont les vertus merveilleuses ont été vantées depuis la plus haute antiquité et qui était devenue un objet de commerce entre les mains des sorciers et des charlatans.

---

## SÉANCE DU 26 AVRIL 1898

---

PRÉSIDENTE DE M. LE D<sup>r</sup> RIEL.

La Société a reçu :

Bulletin de l'Herbier Boissier ; VI, 5-6. — Santiago, Soc. scient. Chili ; Actes, VII, 5. — Torrey botan. Club ; Bulletin XXV, 4-6. — Autun, Soc. hist. natur. ; Bulletin X. — Marseille, Soc. hortic. botan. ; Revue XLIV, 525-526. — Reims, Soc. sc. natur. ; Bulletin, 1898, 1-2.

### COMMUNICATIONS.

M. CONVERT présente des échantillons frais d'Helvelle à capuchon (*Helvella monachella*) qu'il a récoltés hier, 25 avril, aux îles de Miribel.

Ce Champignon pousse en abondance dans les îles du Rhône, aussi bien en amont qu'en aval de Lyon.

A Givors, Vienne, Condrieu et jusque dans l'Ardèche, les riverains du Rhône en font grand cas et le récoltent sous le nom de *Morille* ; en amont de Lyon il est moins recherché et il est très facile, dans les années propices, d'en faire ample provision sans grande concurrence.

Cette Helvelle habite de préférence les terrains très légers, sables d'alluvion récente ou terres cultivées ; aux îles de la Pape et de Miribel les Luzernes en abritent de grandes quantités.

C'est un manger excellent, mais sa préparation demande plus de soins que celle des Morilles ; le sable adhère facilement à son hymenium humide et légèrement visqueux et le lavage doit en être fait minutieusement.

A ce propos, M. Convert rappelle quels sont les Champignons comestibles qu'on peut récolter, au mois d'avril, dans la région lyonnaise et signale les espèces ci-après comme les plus délicates et les plus dignes d'être recherchées :

La Morille ronde (*Morchella rotunda*) dans ses trois variétés, jaune, fauve et grise, est très commune dans les vallées fraîches et sablonneuses, sous les arbres, le long des ruisseaux et des haies ;

La Morille ombrée (*Morchella umbrina*) pousse dans les mêmes stations, on la trouve tous les ans au Parc de la Tête-d'Or sous les vieux Ormes ;

La Morille rude (*M. rudis*), la Morille conique (*M. conica*), la Morille intermédiaire (*M. intermedia*), la Morille délicieuse (*M. deliciosa*) peuvent être récoltées dans le massif de la Grande-Chartreuse ainsi que dans les montagnes de la Savoie, de l'Ain et du Jura, sous les Sapins et les Hêtres.

Les bois de Conifères de la Loire fournissent les mêmes espèces, cependant la Morille élevée (*M. elata*) paraît y être plus commune.

La Morille demi-libre (*Mitrophora semi-libera*) pousse en abondance, chaque année, dans les pelouses du Parc de la Tête-d'Or et dans les îles du Rhône.

La Gyromitre comestible (*Physomitra esculenta*) ou Morille du commerce est commune dans les balmes humides et arénacées des montagnes à l'ouest de Lyon et de la Loire ; la localité connue la plus proche de Lyon se trouve dans les environs de Saint-Martin-en-Haut.

Les Pezizes comestibles du mois d'avril sont :

La Pezize blanc-noir (*Acetabula leucomelas*) sous les conifères.

La Pezize en coupe (*Acetabula vulgaris*) dans les allées des bois et des parcs.

La Pezize réticulée (*Disciotis reticulata*).

La Pezize veinée (*Disciotis venosa*), espèces affines qui ne se distinguent guère que par une légère différence de coloration ; cette dernière, de grande taille, pousse abondamment dans les mêmes stations que la Morille ronde.

Enfin, dans les mêmes localités et à la même époque, on rencontre fréquemment un Agaric comestible très recherché, c'est le Mousseron de la Saint-Georges (*Tricholoma Georgii*) ; grosse espèce facilement reconnaissable à son odeur de farine.

### SÉANCE DU 10 MAI 1898

PRÉSIDENTE DE M. LE D<sup>r</sup> RIEL.

La Société a reçu :

Verhandl. d. zool.-botan. Gesellschaft, Wien ; XLVIII, 4-6. — Malpighia ; XII, 3-4. — Nancy, Soc. des sciences ; Bulletin, XV, 32. — Chalon-sur-S., Soc. sc. natur. ; Bulletin XXIV, 2-5. — Charleville, Soc. hist. natur. Ardennes, IV. — D<sup>r</sup> Gillot : Notes sur *Chelidonium laciniatum*, *Lamium album*, *Rumex palustris*, *Geum intermedium*, *Orchis alatus* ; Puits artésiens du Sahara ; notice sur J.-B. et Gabriel Duchamp.

#### COMMUNICATIONS.

M. BEAUVÉRIE fait connaître le résultat de ses recherches concernant le polymorphisme du *Penicillium glaucum*. Par des cultures en divers milieux, il a démontré que les végétations aquicoles dites *Hygrocrocis* sont des formes du susdit *Penicillium*, quelquefois précédées de l'état qu'on appelle *Dematium*. (Voir aux *Notes et Mémoires*.)

M. VIVIAND-MOREL montre des tubercules de pomme de terre Marjolaines qu'on appelle mâles, probablement parce qu'elles