

BULLETIN BI-MENSUEL

DE LA

SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE LYON

FONDÉE EN 1822

ET DES

SOCIÉTÉS BOTANIQUE DE LYON, D'ANTHROPOLOGIE ET DE BIOLOGIE DE LYON

RÉUNIES

Secrétaire gen. : M. P. Nicod, 122, r. St-Georges; Trésor. : M. F. RAVINET, *, 11, r. Franklin

Abonnement annuel	} France et Colonies fr ^{es} } Étranger	10 fr.	SIÈGE SOCIAL A LYON : 33, Rue Bossuet (Immeuble Municipal)
		15 fr.	

2925 MEMBRES

MULTA PAUCIS

Chèques postaux
c/c Lyon, 101-88

PARTIE ADMINISTRATIVE

ORDRE DU JOUR

DE LA

*Séance générale du Mardi 10 Mars 1931, à 20 h. 30*1^o Vote sur l'admission des candidats présentés le 10 février auxquels sont ajoutés :

M. Mélon (Pierre), 31, avenue Maréchal-Foch, Lyon, parrains MM. Gaillard et A. Bonnet. — M. Monery (Louis), 9, rue Anatole-France, Roanne (Loire), parrains MM. Monnot et Larue.

2^o Présentation de :

M. Brébinaud (P.), 63, avenue de Bordeaux, Poitiers (Vienne), par MM. Maublanc et Jossierand. — M. Brison (Jean), imprimeur, rue Dorian, Le Coteau (Loire). — M. Epinat (Elic), 4, rue Carnot, Le Coteau (Loire). — M. Déal (Louis), Perreux (Loire), par MM. Mury et Nicod. — M. Desage (Jules), capitaine en Droit, Villefranchè-de-Longchapt (Dordogne), par MM. Renaudet et Ravinet. — M. Raccurt (André), 40, rue Voltaire, Lyon. — M. Morino (Joseph), 6, rue Vernet-Hanus, Lyon, par MM. Chapuy et Pouchet. — M. Speck (Julien), 25, rue Félix-Jacquier, Lyon, par MM. Colas et Pouchet. — L'Institut de Géographie, 15, quai Claude-Bernard, Lyon, par MM. Allemand-Martin et le Bureau. — M. Cécillon (Pierre), industriel, Cessieu (Isère), par MM. Riel et Véricel. — M. Allamand (Ferdinand), café des Ecoles, place de la Croix-Rousse, Lyon, par MM. Goudard et Montgobert. — M. Benony (Vincent), 144, boulevard de Brou, Bourg (Ain), par MM. Pouchet et Riel.

3^o M. le Commandant CAZIOR. — Etude sur l'*Helix revelata*; auteurs anglais (ni Férussac ni Michaud).4^o Communications diverses,

SECTION MYCOLOGIQUE

ORDRE DU JOUR

DE LA

Séance du Lundi 16 Mars, à 20 heures

- 1^o M. A. THOMAS. — L'étude des champignons. Les espèces vénéneuses du genre *Amanita* et le danger permanent qu'elles font courrir aux débutants. Confusions possibles.
 - 2^o Présentation de Champignons frais.
-

GRUPE DE ROANNE

M. A. PROST, notre sympathique conférencier, vient d'être nommé chevalier de la Légion d'honneur ; nos sincères félicitations.

Une excursion mycologique dans la montagne roannaise est prévue pour la recherche de l'Hygrophore de mars. Dès que les circonstances atmosphériques le permettront, un avis sera publié dans les journaux de Roanne.

IV^e CONGRÈS INTERNATIONAL des Plantes médicinales et des Plantes à essences.

Un Congrès intéressant à la fois les producteurs, les pharmaciens, les droguistes et les industries transformatrices est en préparation pour 1931, à l'occasion de l'Exposition coloniale ; il aura lieu du 16 au 21 juillet.

Toutes communications doivent être adressées à M. le Secrétaire général, 12, avenue du Maine, Paris (15^e).

EXONÉRATION

M. le Dr PROBST (Gérhard) et M. REED (Howard) se sont fait inscrire comme membres à vie.

PARTIE SCIENTIFIQUE

SECTION MYCOLOGIQUE

La communication qui figurait à l'ordre du jour de la séance du 15 décembre 1930 ne nous étant pas parvenue à temps, M. POUCHET a été appelé à y suppléer.

Délaissant, pour une fois, la partie scientifique de la Mycologie, il a bien voulu faire, au cours de cette séance, une causerie pleine d'intérêt pratique.

Pour manifester la satisfaction qu'ils éprouvèrent par le sujet traité par M. POUCHET, les sociétaires présents ont exprimé, par un vote à l'unanimité, le désir de voir paraître dans le Bulletin de la Société, le résumé de cette causerie. M. POUCHET, ayant bien voulu accepter, nous en extrayons les passages suivants.

A. THOMAS.

Conseils et recettes pour accommoder les champignons

Par A. POISSNET

Bien qu'il puisse sembler un peu ridicule de s'occuper ici de questions culinaires, domaine ordinairement réservé aux dames, j'ai cru bon cependant et même utile, de vous donner quelques renseignements d'ordre pratique qui, je crois, intéresseront tous ceux d'entre vous qui apprécient la mycologie en gourmet.

Nous l'apprécions en gens de science, en botanistes et en chercheurs, mais on ne saurait incriminer le désir de beaucoup d'entre nous de joindre, à la science, un but utilitaire et pratique : celui de l'alimentation.

On nous a répété, et les meilleurs auteurs n'ont pas craint de le dire, que les champignons constituent une sorte de viande végétale d'une telle richesse en principes nutritifs, qu'ils étaient capables d'offrir une alimentation complète.

Avant d'être mycophages, soyons mycologues, puisque la science est notre but, notre raison d'être, mais ne négligeons pas les à-côtés de la science, s'ils ne doivent en rien entraver nos recherches et si ces investigations peuvent, en quelque sorte, rehausser l'attrait de nos travaux et être profitables.

On citait jadis l'exemple de Poméranien qui s'étaient alimentés leur vie entière, exclusivement avec des champignons. Sans aller jusque-là, nous pouvons retenir l'exemple de ces familles allemandes, qui font figurer à l'ordinaire quotidien, des champignons apprêtés de diverses manières.

Ici même, à Lyon, ne voyons-nous pas une multitude de personnes de condition modeste qui vont s'approvisionner, le dimanche, à la campagne, de champignons qu'elles consomment presque chaque jour de la semaine, ou qu'elles conservent au sel pour l'hiver ?

Essayons donc de devenir mycophages tout en faisant de la bonne mycologie, mais si nous ne nous vouons pas exclusivement à la consommation des champignons, apprenons du moins à les bien manger et à demeurer les fidèles disciples de BRILLAT-SAVARIN.

D'une façon générale, on ne doit se servir pour l'alimentation que de champignons jeunes et sains, et il convient de les nettoyer aussitôt que possible après la cueillette.

Il faut rejeter, sans hésiter, tous ceux dont la chair est véreuse, flétrie ou fanée, de même qu'on rejette les légumes pourris, les haricots moisiss et les pommes de terre avariées.

Il faut laver soigneusement les champignons, afin de les débarrasser de la terre, du gravier, ou des fragments de feuilles dont ils sont habituellement recouverts, mais il ne faut jamais les laisser séjourner longtemps dans l'eau, sous peine de leur voir perdre une partie de leurs précieuses qualités de saveur et de parfum.

Il est inutile d'enlever ce qu'on nomme vulgairement le « foin » des Bolets, les « lamelles » des Agarics et les « aiguillons » des Hydnes, quand les sujets sont jeunes, sains et très frais. Mais il est indispensable de le faire, ne serait-ce que pour assurer un nettoyage complet, chaque fois que ces parties, qui constituent l'*hyménium*, c'est-à-dire la portion fertile des champignons, présentent une altération de couleur ou des meurtrissures dues soit à l'âge, soit à des contacts blessants.

Quand les champignons sont parfaitement nettoyés, il ne convient pas d'attendre longtemps pour les faire cuire. En effet, ils se décomposent plus

vite que la plupart des autres végétaux et les meilleurs ne tardent guère à devenir indigestes et même toxiques si on les laisse vieillir après la cueillette.

Cette décomposition donne naissance, par fermentation, à un groupe de substances basiques (*plomâines*), généralement nocives à un très haut degré.

On peut ébouillanter, c'est-à-dire en terme de cuisine, *blanchir*, les champignons dont l'odeur paraît trop forte, trop pénétrante, notamment ceux qui sentent fortement la farine fraîche, l'anis, ou qui possèdent une saveur résineuse, acide ou amère. Mais, dans la plupart des cas, ce procédé, identique à celui qu'on fait subir à beaucoup de légumes pour en corriger l'aéreté ou en atténuer l'odeur, est superflu et peut avoir des conséquences regrettables pour les gourmets.

Après un nettoyage suffisant, gardez-vous de faire macérer vos champignons dans un liquide acidulé qui leur ferait perdre 90 % de leur valeur gastronomique.

Lorsqu'il est impossible de préparer le jour même de la cueillette certaines espèces qui se détériorent assez vite, on peut, de suite après le nettoyage, les faire bouillir quelques minutes dans l'eau un peu salée et ne les accommoder que le lendemain.

Contrairement à un préjugé très répandu, la plupart des champignons souffrent d'une cuisson prolongée qui leur fait perdre, non seulement beaucoup de saveur et de parfum, mais aussi, une partie de leurs qualités digestives et, par conséquent, nutritives. Il est certain qu'entre les champignons trop cuits et ceux qui le sont convenablement, il y a, au point de vue digestif, autant de différence qu'entre les œufs cuits durs et les œufs à la coque.

Pourtant, quelques espèces dont la chair est ferme, compacte ou fibreuse, telles que l'Hydne imbriqué ou la Chanterelle commune, demandent, si on veut les manger tendres et savoureuses, à rester sur le feu une heure environ, mais à condition que ce feu soit très doux.

Saisies par une forte chaleur et trop vivement cuites, elles deviennent coriaces et indigestes.

Ce qui rend le plus souvent les champignons indigestes, c'est une préparation trop riche en hauts goûts. C'est ainsi que l'emploi abusif des oignons, deail et des échalottes qui, je l'admets, convient à beaucoup d'espèces, a le tort d'imposer un arôme trop brutal à certains champignons dont le parfum subtil gagnerait à ne pas être masqué par un assaisonnement trop vigoureux. On peut en dire autant de l'abus des substances grasses : beurre, huile et saindoux.

Pour préparer les espèces délicates, il suffit de saler et de poivrer légèrement. Ainsi, discrètement accommodés, les champignons sont plus faciles à digérer que bon nombre de légumes dont on se méfie beaucoup moins.

A titre d'indication, voici quelques recettes peu connues ou inédites :

CHANTERELLES A LA CRÈME.

Après avoir fait blanchir les Chanterelles pendant cinq minutes, les sécher en les pressant dans un linge, puis les laisser tremper pendant une heure ou deux dans du lait cuit. Mettre dans une casserole un bon morceau de beurre frais, puis les Chanterelles qui ont été préalablement égouttées. Ajouter du sel et du poivre. Laisser mijoter une bonne heure sur un feu doux, en versant de temps en temps, lorsqu'elles commencent à se dessécher, une cuillerée ou deux de lait dans lequel elles ont trempé. Avant de servir, lier la sauce avec de la crème fraîche mêlée à un jaune d'œuf.

L'Hydne sinué peut se préparer de la même façon.

TRICHOLOME DES PRAIRIES (*Tricholoma pavoecolum*) A LA SAUCE TOMATE.

Blanchir les champignons pendant cinq minutes, les égoutter. Faire fondre dans une poêle un bon morceau de beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Y jeter les champignons et les sauter vivement, sans cependant les laisser rôtir. Couvrir et laisser cuire à petit feu, un quart d'heure, environ.

Mettre dans une casserole, pour 500 grammes de champignons, deux tomates coupées en morceaux, du thym, du sel et du poivre. Couvrir largement d'eau et faire cuire à feu doux, vingt minutes. Passer au tamis en écrasant les tomates. Faire revenir dans un peu de beurre, une cuillerée de farine jusqu'à ce qu'elle soit rousse. Ajouter la purée de tomates, les champignons et laisser mijoter dix à quinze minutes. Servir très chaud.

Cette recette convient très bien au Clitocybe nébuleux, et à l'Armillaire couleur de miel.

BOLETS FARCIS.

Choisir des champignons bien fermes, enlever les chapeaux, retirer les tubes, appelés vulgairement le « foin ». Placer dans une casserole les chapeaux renversés comme autant de petite coupe, après les avoir garnis d'une farce composée de chair à saucisse, de reste de viande ou d'un peu de lard, persil, pieds des champignons et déchets retirés en creusant les chapeaux. Saupoudrer de chapelures et placer sur chacun d'eux une noisette de beurre. Mettre au four vingt-cinq minutes, en ayant soin d'arroser de temps en temps.

On peut ajouter à cette farce des foies de volailles ou du jambon, ce qui la rendra plus délicate.

Le Tricholome de la Saint-Georges, la Pratelle des champs et des jachères, l'Oronge, peuvent s'approprier de la même façon.

RUSSULES A LA PERSILLADE.

Choisir des Russules saines, à saveur douce, les couper en morceaux après avoir enlevé la cuticule. Les faire cuire dans un peu d'eau avec sel et poivre (durée de la cuisson, vingt minutes environ) puis les égoutter. Faire fondre un bon morceau de beurre dans une poêle, y jeter les champignons ; saler et poivrer. Agiter la poêle de temps en temps jusqu'à évaporation du liquide, mais sans les faire rôtir. Au moment de servir, ajouter, sans le laisser chauffer, un morceau de beurre bien frais, avec un peu de persil et d'ail très finement hachés.

Ainsi préparées, les Russules ont une saveur analogue aux escargots à la parisienne.

RECETTE CONVENANT AUX PLEUROTES, LENTINES ET HYDNES.

Dans une casserole sans eau, faire cuire à feu doux, pendant quinze à vingt minutes, les champignons entiers ou coupés en morceaux. Jeter l'eau qu'ils ont rendue, puis essuyer les champignons. Composer une panée avec de la farine de maïs, du poivre et des fines herbes hachées. Rouler les champignons dans ce mélange puis les faire cuire au beurre, à l'huile ou au saindoux.

RECETTE POUR LA PRÉPARATION DES CLAVAIRES.

Après les avoir minutieusement nettoyées, mettre les Clavares dans de l'eau bouillante et les laisser cuire une bonne demi-heure à petit feu. Les égoutter, puis verser de l'eau froide dessus. Mettre un bon morceau de beurre frais dans une poêle ; lorsqu'il commence à blondir, y jeter les champignons

en les sautant vivement. Au moment de servir, ajouter une persillade assaisonnée d'une pointe d'ail.

Ainsi préparées les Clavaires n'ont jamais d'effet laxatif.

En somme, la plupart des recettes sont bonnes, à la condition de les bien exécuter ; je connais pourtant certain gourmet qui prétend qu'il n'y a qu'une façon de les apprêter. Elle consiste à nettoyer les champignons, sans les laver, puis les jeter dans une casserole avec très peu d'eau. Une fois cuits, on les égoutte, on les verse dans une sauce blanche à la crème et on les sert, ou mieux encore, on les fait réchauffer le lendemain, ce qui permet de donner plus d'arôme et de parfum aux champignons ainsi accommodés.

Quoi qu'il en soit, le champ de la critique demeure ouvert et il ne tient qu'à chacun de la développer.

Toutefois, retenons bien que le champignon est un aliment complet, qui vaut tous les autres légumes et s'apparente à la viande.

Si nous ne consommons que des champignons jeunes et sains, nous n'entendons plus dire que certaines espèces, reconnues depuis longtemps comme étant parfaitement comestibles, telles que : la Pratelle des champs, la Chanterelle, la Morille, le Clitopile oreille ou autres, ont incommodé telle ou telle personne.

Pourtant, nous devons le reconnaître, il y a des gens qui ne digèrent pas les champignons, tout comme il en est qui ne digèrent la viande, les œufs ou le lait. Dans ce cas, il faut, évidemment, s'abstenir, mais sans prétendre inférer de ces anomalies des déductions défavorables à un des meilleurs aliments qu'il se puisse trouver.

D'autre part, nous ne conseillons pas d'abuser de cette nourriture et de lasser l'estomac et l'intestin par une répétition trop fréquente de la même alimentation.

Pour les ouvriers qui peinent physiquement, ces répétitions n'ont pas beaucoup d'importance ; pour l'homme de bureau, pour le sédentaire, cette uniformité serait désastreuse, en raison de ce que les fonctions digestives sont moins vigoureuses et réclament une diversité de régime plus appropriée à leur organisme.

Personnellement, j'estime qu'il vaut mieux manger moins souvent des champignons et les manger excellentement préparés, plutôt que de faire un usage fréquent qui implique le plus souvent un moindre raffinement culinaire et ne laisse pas d'entraîner un dégoût total, plus ou moins rapide.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 10 FÉVRIER

Note sur « *Delphinus Delphis méditerranæus* » (Loche)

Par M. le Dr Marcel MOURGUE

J'ai eu l'occasion de disséquer des exemplaires de cette « sous-espèce » et cela à quatre fois différentes, et j'ai constaté, outre certains caractères qui la différencient de l'espèce type, la présence à poids du corps sensiblement égal d'un encéphale considérablement plus développé ; il est évident qu'il faut pousser ces comparaisons plus loin que je ne l'ai fait, il n'en est pas moins vrai que ce caractère saute aux yeux ainsi que certaines différences ostéologiques. Je prends ici simplement date, et compte, si mon temps le permet, pousser l'étude de ce cétacé que l'on pourrait peut-être appeler *Delphinus méditerranæus* (Loche). Et qui pourrait bien être une espèce vraie (?)

A propos de la prétendue rareté de « *Trachypterus Iris* », etc.

Tous les ans je pêche (ou l'on m'apporte) cette jolie espèce de la rade. Dans le port du Frioul (entre les îles de Pomègue et de Ratonneau) j'ai eu plusieurs fois l'occasion de capturer avec une simple épuisette cette espèce qui, par un temps très calme, nageait presque à fleur d'eau, j'ai pu même photographier l'animal nageant la tête à fleur d'eau. L'essai que je fis de garder ce poisson dans un aquarium, n'a pas été suivi de succès, celui que j'ai conservé le plus longtemps l'a été pendant six heures. Ils sont en cela plus délicats que les chupéidés (et ce n'est pas peu dire !); j'ai cependant conservé trois jours des Anchois et considère cela comme un tour de force. Quoi qu'il en soit, *Trachypterus Iris* n'est pas aussi rare que l'on veut bien le dire. Je reviendrai du reste sur cette question de soi-disant rareté de certains poissons.

SECTION MYCOLOGIQUE

Séance du 16 Février

Quelques observations sommaires sur la coloration de certains champignons sous l'action des réactifs chimiques (vitriol vert...)

Par M. Maurice BARRIER

L'application des réactifs chimiques à la détermination des champignons donne évidemment de précieuses indications ; le « revers de la médaille », si l'on peut dire, apparaît dans les pertes de temps et les complications qu'une telle pratique apporte à leur étude. Toutefois, on évitera ou on atténuera beaucoup ces inconvénients si l'on choisit un petit nombre de réactifs faciles à se procurer et à manier. C'est ce qu'a fait M. MELZER (voir en particulier *l'Amateur de champignons*, vol. IX, mars 1923), qui a appliqué très heureusement cette méthode d'investigation à beaucoup d'espèces, suivi d'ailleurs en cela par de nombreux mycologues. Parmi ces réactifs, M. MELZER indique d'abord (*loc. cit.*), le sulfate de fer et la soude du commerce employés en solutions.

On peut, au simple examen macroscopique, substituer à la solution de vitriol vert, un petit cristal de la même substance. En frottant simplement les surfaces et les sections du champignon avec ce cristal, humecté au besoin, on provoque l'apparition des colorations obtenues avec la solution ; j'ai pu le vérifier pour un certain nombre de Russules et pour *Lactarius volemus*.

Par exemple, *Russula lepida*, *R. virescens*, *R. graminicolor* (= *aeruginosa*), donnent la réaction ordinaire des Russules, c'est-à-dire qu'elles prennent de suite une teinte « rose-rouse » (MELZER) ou brun-orangé clair sous l'action du vitriol vert. Au contraire *R. xerampelina* (MELZER et ZVARA, *Bull. de la Soc. Mycologique de France*, t. XLIII, p. 275), prend une teinte vert-olive plus ou moins foncé ; il en est de même de *Lactarius volemus* (= *lactifluus*) (ici c'est le latex qui donne la coloration, selon le même auteur), comme je l'ai aussi constaté.

Sur *Lactarius pyrogalus* jeune et frais, je n'ai pas observé de coloration un peu prononcée.

Voici maintenant quelques colorations obtenues par l'application d'un fragment de sulfate de fer cristallisé sur d'autres champignons que les « astérosporés » (1).

1 Ces colorations ont pu être observées déjà, mais les documents (incomplets) que je possède ne les signalent pas.

La chair du chapeau et du pied de *Psalliota sylvatica* (Sch.) prend une teinte vert-olive clair, tournant rapidement à l'olive très foncé, vers 245-247 268-270 du Code Klincksieck.

Tandis que *Psalliota sylvicola* (= *acicola* Quélet) ne donne, sous les mêmes conditions, qu'une teinte très pâle (vert d'eau clair) ou citrin olive pâle (le stipe).

Avec *Laccaria laccata*, on obtient du vert-olive franc (222-198 Klinek.). La teinte obtenue avec la variété *amethystina* est très analogue, mais m'a paru plus grise:

La chair de *Boletus chrysenteron* (chapeau et stipe), après le citrin clair dû à la blessure, passe rapidement au vert-olive foncé (213-210) et 215 (pores).

Avec *Boletus versipellis* (= *aurantiacus*), la chair du chapeau passe du gris-olive pâle à l'olive vif (313-314 Code K.), la coloration étant plus intense sur les pores et les tubes. La chair du stipe passe un peu moins rapidement à une coloration d'un vert un peu plus gris (318-323).

Au contraire, *Boletus castaneus* n'a montré, dans le même temps, qu'une légère teinte gris-vert.

Hydnum ferrugineum (Fr.), KONRAD et MAUBLANC, *J. S. F.*, pl. 274 (à suc rose-vineux abondant) présente, dans les mêmes conditions, une teinte noir-olive.

J'ai essayé encore, sur la plupart des espèces nommées plus haut, et sur quelques autres, l'action des vapeurs d'ammoniac en solution concentrée. En général, le résultat a été négatif ou à peu près.

Exception doit être faite pour *Trametes hispida* (Bagl.) Quélet. Il m'a donné l'occasion de faire, sur des spécimens de deux stations éloignées l'une de l'autre de 25 kilomètres, une observation assez curieuse : la chair, les pores et les tubes de ce champignon prennent très vite, sous l'action des vapeurs d'ammoniac, une couleur rose-lilas gai (les pores immédiatement?) alors que la solution elle-même paraît n'avoir que peu d'effet. QUÉLET signale une variété *rhodostoma* de cette espèce (et de même habit) distinguée précisément du type par la couleur « incarnat-rosé » de ses pores ; ne peut-on se demander si cette « variété » n'est pas due à des émanations alcalines ?

ÉCHANGES, OFFRES ET DEMANDES

M. BLANC, naturaliste, Tunis, devant aller pendant quelques jours au Sud tunisien, prie ses correspondants de lui écrire s'ils désirent quelque chose dans les petits mammifères, oiseaux, reptiles, batraciens, scorpions, etc., préparés ou vivants. Il leur répondra individuellement.

M. HENRY, 49, Grande-Rue, à Saint-Memmie (Marne), échangerait ou achèterait Coléoptères. Recherche microscope laboratoire, avec ou sans objectifs.

Le Gérant : O. THÉRON.