

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,

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 (?)