

**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 <sup>es</sup> } Étranger . . . . .	10 fr.
		15 fr.

<b>SIÈGE SOCIAL A LYON :</b> 33, Rue Bossuet (Immeuble Municipal)
--

2801 MEMBRES

MULTA PAUCIS

Chèques postaux  
c/c Lyon, 101-98**PARTIE ADMINISTRATIVE****ORDRE DU JOUR**

DE LA

*Séance générale du Mardi 8 Septembre 1931, à 20 h. 30*1<sup>o</sup> *Présentation de :*

M<sup>lle</sup> Bouchet, chez M<sup>me</sup> Avoudo, 43, rue Smith, Lyon. — M<sup>lle</sup> Jarret, 10, rue d'Auvergne, Lyon. — M. Gilles, 42, rue Moncey, Lyon. — M. Terrat, 15, place Royet, Saint-Etienne (Loire). — M<sup>lle</sup> Vallin, Peyrieu (Ain), par MM. Beauverie et Tronchet. — M. Bonchet (Pierre), 39, rue Denissan, Bordeaux (Gironde), par MM. Tempère et Riel. — M. Emonot (André), chirurgien-dentiste, 11, boulevard de la République, Saint-Claude (Jura), par MM. Blanc et Nicod. — M. Girard (Claude), 38, boulevard d'Arras, Mably (Loire), par MM. Vindrier et Goutaland. — M<sup>me</sup> Michel, 39, quai Gailleton, Lyon, par MM. Thomas et Pouchet. — M. Domaine (Marcel), 53, rue Masséna, Lyon, par MM. Lacombe et Pouchet. — M. Foncelas (Frédéric), 170, avenue Jean-Jaurès, Lyon, par MM. Dubost et Pouchet. — M. Butheau (Félix), chef de clinique à l'École Dentaire, 39, rue Thomassin, Lyon, par MM. Desvigne et Pouchet.

2<sup>o</sup> M. Marcel MOURGUE. — Capture de *Euscorpis carpathicus* à l'Île de Riou.

3<sup>o</sup> M. BIDAULT DE L'ISLE. — Observations météorologiques faites à l'Observatoire de la Guette (Yonne), pour le printemps de 1931.

4<sup>o</sup> Communications diverses.

## SECTION MYCOLOGIQUE

---

### ORDRE DU JOUR

DE LA

Séance du Lundi 24 Septembre. à 20 heures

- 1<sup>o</sup> M. A. POUCHET. — *Coprinus fimetarius* (L.) Friès est-il toxique ?
  - 2<sup>o</sup> M. Marcel MOURGUE. — A propos de la phosphorescence de *Pleurotus olearius*.
  - 3<sup>o</sup> Présentation de Champignons.
- 

### OFFICE MYCOLOGIQUE

A partir du 7 septembre, l'Office mycologique sera ouvert au public tous les lundis de 16 à 17 heures (M. le D<sup>r</sup> RIEL) et de 20 à 21 heures (M. POUCHET).

---

### EXCURSIONS MYCOLOGIQUES

Dimanche 13 septembre, sous la direction de M. POUCHET. Rendez-vous à la gare de Saint-André-de-Corcy, à l'arrivée du train partant de Lyon. Croix-Rousse à 12 h. 55. Retour par le train partant de Saint-André-de-Corcy à 17 h. 52.

Dimanche 20 septembre, sous la direction de M. POUCHET. Rendez-vous à la gare de Lamure-sur-Azergues, à l'arrivée du train partant de Lyon-Saint-Paul à 6 heures. On excursionnera dans la forêt de Pramenoux. *Repas tiré des sacs*. Retour par le train partant de Lamure à 19 h. 8. Pour bénéficier du tarif réduit accordé à notre Société, s'inscrire les lundis 7 et 14 septembre, au siège de la Société, 33, rue Bossuet, de 20 à 21 heures ; les autres jours, chez M. POUCHET, 33, rue Thomassin (mêmes heures). Dernier jour d'inscription pour le billet collectif, 16 inclus. Prix : 13 francs.

Dimanche 27 septembre, sous la direction de M. POUCHET. Rendez-vous à la gare de Crémieu, à l'arrivée du train partant de Lyon-Est à 9 h. 10. *Repas tiré des sacs*. Retour par le train partant de Dizimieu-les-Tronches à 19 h. 33. Pour bénéficier du tarif réduit accordé à notre Société, s'inscrire les lundis 7, 14 et 21 septembre, au Siège de la Société, 33, rue Bossuet, de 20 à 21 heures ; les autres jours, chez M. POUCHET, 33, rue Thomassin (mêmes heures). Dernier jour d'inscription pour le billet collectif, 23 inclus. Prix : 6 fr. 15.

---

### EXPLORATION

Notre collègue, M. Louis LAUDAUDEN, conservateur des Eaux et Forêts, chargé d'une mission en Afrique centrale, a quitté Madagascar le 4 juin, et compte regagner la France en traversant l'Afrique suivant l'itinéraire présumé : Dar es Salam, Kigoma (sur le lac Tanganyka, Uvira (Congo belge), lac Kivu, l'Ituri, l'Ouellé, Bangassou (A. E. F.), Fort-Crampel, Bangui, Kenzou (Cameroun), Yaoundé et Douala. Il espère être rentré en France en octobre.

## NÉCROLOGIE

Nous avons le regret d'annoncer le décès d'un de nos membres à vie,  
M. Mathurin-L. DELAFIELD.

Nos sincères condoléances à sa famille.

---

## PARTIE SCIENTIFIQUE

---

### Réformes prématurées de la lichénologie

PAR M. P. VUILLEMIN

M. CHOISY déplore la multiplication des espèces et des genres chez les Ascomycètes et par ricochet les Lichens. Il faut tenir compte de la cytologie des spores. Mais, étant entendu que la Systématique donne le pas à la reproduction sur la végétation, il importe avant tout de distinguer les spores reproductrices formées par l'acte sexuel, des spores propagatrices dépendant de l'appareil végétatif.

Tout être vivant sort d'un œuf; la formule de Harvey se vérifie en général. Par contre, nul être vivant ne débute par l'œuf; s'il en sort, c'est qu'il y était entré sous la forme d'éléments sexuels ou gamètes. La fine cytologie a établi que le noyau de l'œuf fécondé ou zygote est bivalent à l'égard d'un noyau de gamète, en autres termes, double de celui-ci. La reproduction est le retour du type double accompli au cours du développement, au type simple initial; elle a pour siège un élément inverse du zygote, que RACIBORSKI (1896) nomme zeugite, anagramme de zygote. Chez les Ascomycètes, l'asque est un zeugite encore imparfait; par 2 à 4 bipartitions de son noyau, il produira 4 à 16 noyaux simples enfermés normalement dans autant de spores reproductrices, les seules vraies ascospores. Le nombre fixe, limité, des noyaux reproducteurs est un phénomène capital, persistant même dans le cas accidentel où les spores, moins nombreuses, en englobent plus d'un.

La végétation peut reprendre à l'intérieur de l'asque et multiplier les cellules avant l'organisation complète des spores reproductrices. Dans le genre *Thelebolus* Tode, aujourd'hui rattaché aux Ascobolées, l'asque jeune contient 8 noyaux; mais, sans s'entourer d'une membrane d'ascospore, ces noyaux se divisent et l'asque finit par renfermer d'innombrables spores asexuées.

Des ascospores en nombre normal renferment, à la maturité, 2 noyaux chez les Exoascées, 2-4 chez divers *Peziza*, *Acetabula*, *Helvella*, jusqu'à 16 chez des morilles. Chez les *Protomyces* et les *Taphrina*, les ascospores émettent de nombreux bourgeons à l'intérieur de l'asque accrescent. Une bipartition répétée peut porter à 64, 128 ou davantage le nombre des spores contenues dans un asque.

Si les cellules-filles ne se séparent pas, on a des spores cloisonnées chez les Discomycètes, les Pyrénomycètes, les Périsporeiales. Que le cloisonnement s'opère dans une, deux ou trois directions, il ne constitue pas un caractère propre de l'ascospore; il appartient au retour anticipé de la végétation d'une génération nouvelle.

Que les systématiciens se rassurent; loin de bouleverser la lichénologie, la cytologie affermit la valeur essentielle des spores reproductrices, en précisant le parti que l'on peut tirer des caractères secondaires liés à la végétation

anticipée de leurs produits, se traduisant par la multiplication des noyaux ou des spores, ou le cloisonnement de ces dernières.

### Réponse au Professeur Vuillemin

Par M. Maurice Croisy

L'asque est le produit d'une fusion nucléaire regardée comme équivalente d'une fusion sexuelle.

Ce noyau bivalent se divise trois fois pour produire 8 noyaux typiques qui engendreront 8 spores reproductrices.

Au-dessus de cette modalité la plus courante, nous observons assez fréquemment une plus grande division du noyau primitif.

Le nombre des noyaux contenus dans un asque avant sa déhiscence peut être porté à 16, 32, 64, 128, 256, 512, 1.024, sauf avortement de quelques-uns.

Ici il peut se produire plusieurs cas :

1° Une seule (ou 2, 4, 8) spore se forme englobant la totalité des noyaux.

Dans ce premier cas, on peut encore envisager plusieurs alternatives.

a) Seuls les noyaux polaires germent et alors il est permis de considérer la division de la spore comme un acte végétatif ;

b) Tous les noyaux ou au moins tous les noyaux superficiels donnent naissance à un hyphé.

Dans ce cas il est bien difficile de contester à certaines parties de la spore une valeur reproductrice pour en faire une valeur propagatrice.

2° Chaque noyau peut être le centre de formation d'une spore ; l'asque est dit myriaspore.

Comment cette myriaspore née dans l'asque, de mitoses répétées d'un noyau primitif bivalent, perdrait son titre de spore reproductrice ? c'est ce que M. le Professeur VUILLEMIN n'explique pas.

En tout cas, du point de vue systématique pur, il est nécessaire d'éliminer les espèces à spores paraissant simples, mais que la cytologie révèle multinucléées, des genres à spores simples pour les placer près des genres à spores murales.

Il y a là matière à création de genres nouveaux, ou au moins de sous-genres à déplacer dans l'ordre indiqué ci-dessus.

P.-S. — M. le Professeur VUILLEMIN dit que je déplore ces créations intempestives de genres ou d'espèces, peut-être est-ce un lapsus, mais il me semble avoir bien expliqué qu'au contraire je les sollicite.

---

## SECTION ENTOMOLOGIQUE

### Une bruche parasite des acacias

Par M. J. JACQUET

On cultive en Algérie pour la fabrication des parfums une Mimosée, originaire du Chili, *Acacia aromatica*.

A la séance du 3 février dernier, j'ai présenté des graines de cette plante parasitées et l'insecte en cause, le tout envoyé d'Alger (Maison Carrée), par M. Ducellier de l'Institut agricole d'Algérie. Chaque semence a donné naissance à une Bruche de taille assez avantageuse avec un trait linéaire jaune sur chaque élytre, que M. Pic, le savant spécialiste de Digoïn, rapporte à *Bruchus (Acanthoscelides) Lallemandi* Mars. Comme la plante hôte, cette espèce est très probablement d'origine sud-américaine.

Elle a été décrite en 1876 par l'abbé de Marseul<sup>1</sup> sur des échantillons éclos de graines d'*Astragalus caprinus* L. à l'Arba (Algérie) et envoyés par M. Lallemand. En terminant sa description, l'auteur fait remarquer que cette espèce rappelle beaucoup la Bruche qui a reçu de Gyllenhal le nom d'*Acaciae* (= *pallidus* Oliv., *Germari* Küst.), qui appartient au genre voisin *Caryoborus*.

D'après Schilsky<sup>2</sup>, *Bruchus (Acanthoscelides) Lallemandi* a été aussi importé en France méridionale. La collection G. Sérullaz renferme quelques exemplaires de cette provenance.

## SECTION BOTANIQUE

### L' « *Orchiserapias pisanensis* » Godf. dans le Var

Par Aimée CAMUS

L'*Orchiserapias pisanensis* (*Orchis laxiflora Serapias neglecta*) Godfery; E.-G. CAMUS, *Iconogr. Orchid. Europe*, p. 105 (1928); vient d'être récolté, au milieu des parents, dans le Var, près de la nouvelle route de La Croix à Saint-Tropez, par M. le colonel GODFERY, bien connu par ses travaux sur les Orchidées. Ce très rare hybride n'avait été trouvé jusqu'ici qu'une seule fois, en France, près des Garcinières, entre Cogolin et La Foux (Cf. A. CAMUS, in *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 22 nov. 1929). Les deux hybrides sont assez semblables, celui trouvé près de La Croix a pourtant une inflorescence bien plus développée. La couleur des fleurs est absolument la même, d'un beau violet pourpré, moins foncée que dans l'*Orchis laxiflora* ne rappelant en rien celle des fleurs du *Serapias neglecta*. L'absence d'éperon est très stable, comme dans tous les autres hybrides entre *Orchis* et *Serapias*. La base rétrécie du labelle est munie de deux callosités couleur carmin foncé, rappelant celles du *Serapias*. Les divisions supérieures du périanthe sont très étalées. Le gynostème a un bec bien moins long que dans le *Serapias neglecta* et plus marqué que dans l'*Orchis laxiflora*.

Cet hybride est à rechercher dans toutes les prairies humides de la région méditerranéenne où vivent ensemble l'*Orchis laxiflora* et le *Serapias neglecta*.

## SECTION MYCOLOGIQUE

### Troubles gastriques

#### consécutifs à l'ingestion de « *Amanita gemmata* » (Fries) Gillet

Par M. A. POUCHET

Dans un travail publié en 1913<sup>3</sup> R. MAIRE a démontré que l'Amanite, généralement connue sous le nom d'*Amanita junquillea* Quel, devait être appelée, conformément aux règles de la nomenclature botanique, *Amanita gemmata*, nom sous lequel elle avait été désignée antérieurement.

Nous emploierons donc indifféremment ces deux noms dans cette note où nous envisageons la toxicité occasionnelle de ce champignon.

<sup>1</sup> L'Abelle, t. XIV, p. 39.

<sup>2</sup> HEYDEN, REITTER et WEISE, *Catalogus Coleopterorum Europae*, 2<sup>e</sup> édit., p. 590.

<sup>3</sup> MAIRE (R.), Etudes mycologiques, fasc. 1, in *Annales Mycologici*, vol. XI, p. 332, Berlin.

\* \* \*

Consommée dans bien des régions, *Amanita gemmata* a provoqué quelques accidents, en somme assez bénins, dont voici le résumé :

A titre d'essai, un mycologue expérimentateur, BOUÉ, a consommé quelques *Amanita junquillea* récoltées en avril. Peu de temps après le repas (une heure environ), il éprouva un malaise général, suivi de vomissements, sans aucun autre symptôme. Sa vieille servante, qui avait partagé le repas commun, après avoir vomi, eut plusieurs étourdissements, des sueurs froides et de l'agitation. Le lendemain matin, une selle diarrhémique abondante mit fin à ces accidents ne laissant qu'un peu de faiblesse et d'éblouissements pendant trois ou quatre jours<sup>1</sup>.

Un autre mycologue, JEANMAIRE, a été également incommodé par ce champignon, ceci à trois reprises différentes et chaque fois la récolte eut lieu en mai. Les symptômes furent à peu près les mêmes que ceux indiqués ci-dessus. JEANMAIRE éprouva un malaise qui disparut avec les vomissements ; sa femme et ses bonnes ressentirent des nausées, de l'agitation et un sentiment de profonde lassitude qui persista toute la journée du lendemain<sup>1</sup>.

Commentant la toxicité d'*Amanita junquillea*, JEANMAIRE présente les observations suivantes : « Il y a quelque vingt ans que, sur les conseils de M. QUELET, le savant mycologue, avec qui j'eus plus d'une fois l'occasion de la récolter, je mange l'*Amanita junquillea*. Si ce champignon était vraiment vénéneux, je serais à même de le savoir. Toutefois, j'ai à faire une restriction qui se base sur les expériences que j'ai faites. Si j'ai la certitude que l'*Amanita junquillea* n'est pas vénéneuse, j'ai aussi acquis la conviction qu'elle n'est pas comestible en toute saison, ou plus exactement, au début de la saison, et plus particulièrement aux mois d'avril et de mai, dans les années précoces. »

Depuis la publication de cette note (1908), *Amanita gemmata* a été l'objet d'une nouvelle incrimination<sup>3</sup> ; aussi, nous allons soulever à nouveau la question de sa nocivité occasionnelle en signalant deux cas inédits. Dans chacun d'eux, les accidents eurent lieu en mai, à la suite d'un repas où figurait un plat de cette espèce.

PREMIER CAS. — Au cours d'une excursion faite en compagnie de plusieurs collègues, le 10 mai 1929, à Saint-Just-d'Avray (Rhône), M. DURAND prépara pour son repas un plat composé exclusivement d'*Amanita gemmata* récoltées dans la matinée. Les champignons, sans être lavés ni blanchis, furent coupés en morceaux et mis dans une casserole avec du beurre et du sel. Après une cuisson sommaire (dix minutes environ), sur un réchaud à alcool, M. DURAND mangea les champignons qu'il trouva excellents. Un quart d'heure après le repas, nous nous préparions à continuer l'excursion projetée lorsque M. DURAND nous informa qu'il se sentait indisposé ; en effet, il avait le visage décoloré, les traits tirés, il éprouvait des nausées et une pesanteur à l'épigastre.

Je le rassurai de mon mieux, lui affirmant que les champignons qu'il venait d'ingérer étaient parfaitement comestibles et que les troubles qu'il ressentait étaient sans doute provoqués par les substances grasses absorbées

<sup>1</sup> BOUÉ (M.), Empoisonnement par l'*Amanita junquillea* (*Bull. Soc. Mycologique de France*, 1906, 3<sup>e</sup> fasc., p. 227).

<sup>2</sup> JEANMAIRE (J.), De la nocivité relative et temporaire de l'*Amanita junquillea* (*Bull. Soc. Mycologique de France*, 1908, 3<sup>e</sup> fasc. p. 178).

<sup>3</sup> FRARIER (D<sup>r</sup>), Observations sur *Gyromitra esculenta* Schaeff. (*Bull. Soc. Linnéenne de Lyon*, 8<sup>e</sup> année, n<sup>o</sup> 5, p. 31).

(en attendant que les champignons soient cuits, M. DURAND avait mangé deux tartines de beurre que la chaleur de la journée avait rendu un peu huileux).

Nous trouvant éloignés de toute habitation hospitalière, je lui conseillai de provoquer le vomissement en se chatouillant l'arrière-gorge, ce qu'il fit avec succès. Le malade éprouva immédiatement un soulagement qui s'accrut dans la soirée. La guérison fut rapide ; le lendemain, M. DURAND ne ressentit qu'un peu de lassitude.

DEUXIÈME CAS. — Le 11 mai 1930, la famille COTTAVE a consommé, au repas du soir, 700 grammes d'*Amanita gemmata* récoltées le même jour par M. COTTAVE, à Vaugneray (Rhône). Les champignons, sans avoir été ébouillantés, ont été sautés au beurre pendant quelques minutes seulement. Le plat fut trouvé délicieux ; M<sup>me</sup> COTTAVE, très friande de champignons, y fit tout particulièrement honneur.

A peine le repas terminé, sa fillette, âgée de dix ans, éprouva des nausées avec sensation de vertige. Les parents étaient très inquiets sur la cause de ce malaise lorsque M. COTTAVE, à son tour, ressentit les mêmes symptômes.

Les vomissements alimentaires ne tardèrent pas à venir et soulagèrent les malades ; le lendemain, bien qu'éprouvant une lassitude générale et un peu de vertige, ils vaquèrent à leurs occupations habituelles. M<sup>me</sup> COTTAVE n'eut pas de symptômes gastriques, mais, deux heures après le repas, un peu de diarrhée.

A noter qu'au cours de l'année précédente, courant mai, la famille COTTAVE avait déjà consommé cette Amanite sans avoir été incommodée ; mais, les champignons avaient été préalablement blanchis.

Dans ces deux cas, à aucun moment, il n'y eut de douleurs abdominales ou épigastriques ; les symptômes observés sont analogues à ceux signalés, précédemment, par BOUËT et JEANMAIRE.

Devant les faits relatés, doit-on admettre, comme le suggère JEANMAIRE, la nocivité occasionnelle d'*Amanita gemmata* ?

Nous constaterons que, ainsi que plusieurs de nos collègues lyonnais, nous avons consommé cette espèce au début de la saison (fin avril et mai) sans jamais avoir été incommodés ; nous croyons donc que la variation de ses propriétés alimentaires réside dans les différences apportées à son mode de préparation culinaire.

Par ailleurs, nous avons démontré que le blanchiment préalable ou une cuisson suffisante atténuait la toxicité de certains champignons au point de les rendre presque inoffensifs<sup>1</sup>. Aussi, nous estimons que la cause initiale des accidents occasionnés par la consommation des champignons comestibles réside dans une cuisson incomplète ; les morceaux de champignons mangés demi-crus provoquant des phénomènes d'intolérance gastrique.

A titre indicatif, nous donnons quelques preuves que les champignons insuffisamment cuits sont difficiles à digérer.

<sup>1</sup> POUCHET (A.), Sur la toxicité relative de quelques champignons (*Ann. Soc. Linnéenne de Lyon*, 1926-1927, p. 81).

(A suivre.)

## ÉCHANGES, OFFRES ET DEMANDES

---

M. COTE, 33, rue du Plat, Lyon, est acheteur d'*Urodeles* et *Anoures* adultes vivants de la faune de France. Localité exacte avec lieu de capture, soit terrestre, soit aquatique. Indiquer le nom exact de l'espèce et le sexe. Envoyer par poste dans boîtes solides, avec mousse humide, une seule espèce dans chaque boîte.

---

---

**PROSPECTIONS MINIÈRES** Étude du sous-sol et détermination de son contenu en tous minéraux : Minerais métalliques, pétrole, houille, potasse, phosphates, etc. Recherches d'eau normale ou minérale. Solution de tous problèmes de géologie ou d'hydrologie : détermination des failles et contacts de terrains, recherches et localisation de batholites et de dômes de sel. Procédé nouveau, résultats garantis.

J. LAFOND, ingénieur, 7, place du Pont, LYON.

---

---

M. LEMASSON, 3, avenue Sainte-Anne, à Laxou, par Nancy (Meurthe-et-Moselle), achèterait la *Flore des Champignons supérieurs de France*, de BIGEARD. Faire offres.

M. DUSSERT, Saint-Nazaire-en-Royans (Drôme), offre en vente herbier 8.000 plantes environ, terrestres et aquatiques. Faire offres.

---

---

**LE CABINET TECHNIQUE D'ENTOMOLOGIE** de M<sup>me</sup> J. CLERMONT, 40, avenue d'Orléans, PARIS (14<sup>e</sup>), peut fournir à des prix défiant toute concurrence toutes sortes d'insectes et d'ouvrages d'ENTOMOLOGIE. Grand choix des meilleures espèces de COLÉOPTÈRES et de LEPIDOPTÈRES du Globe. MATÉRIEL, LIVRES, INSECTES, tout ce qui concerne l'Entomologie. — ACHAT, VENTE, ÉCHANGE.

---

---

M. PARKER avenue Godillot, Hyères, vendra ou échangera *Rapports du Bureau d'Ethnologie des Etats-Unis*, onze volumes, années 1879, 1884, 1891-1892, (deux volumes), 1896-1898 et 1907-1909, reliés, en excellent état, sur *Indiens de l'Amérique*.

M. ANGELLOZ, Saint-Didier-sous-Riverie (Rhône), céderait au plus offrant : *Tableau Encyclopédique (Crustacés, Arachnides et Insectes)* de LATREILLE, 1797, 2 volumes très bon état, contenant 400 planches (21 × 39) avec texte, forte reliure.

---

---

Le Gérant : O. THÉODORE.