



ANNALES

DE LA

SOCIÉTÉ BOTANIQUE

DE LYON

Paraissant tous les trois mois

TOME XXIV (1899)

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.

1899

BIBLIOGRAPHIE

Essai sur la toxicité de quelques Champignons avant et après leur dessiccation, par le D^r Ch. CORDIER.

Dans sa thèse de doctorat, notre excellent confrère M. Cordier, médecin aide-major de l'École de santé militaire, aborde le problème ardu de la toxicité des Champignons, sujet traité ordinairement par de savants chimistes doublés de mycologues, mais ne paraissant pas, jusqu'à maintenant, avoir eu beaucoup d'attrait pour les commençants.

L'auteur résume, dans un premier chapitre, l'histoire de la toxicologie des Champignons et passe en revue les expériences sur un des genres les plus toxiques, les Amanites, faites par Paulet en 1793, Braconnot, Vauquelin au commencement de notre siècle, Letellier en 1826, Boudier, Réveil, vers 1865, enfin Schmiedeberg et Koppe en 1870, qui ont amené la découverte des deux alcaloïdes toxiques appelés *amanitine* et *muscarine*; puis, à une époque plus récente, les travaux de plusieurs chimistes tels que Pouchet, Robert, Véron, Bœhm et Kulz, qui nous ont révélé la présence dans certaines espèces du même genre *Amanita* de la *neurine*, de la *bétaïne*, de la *choline*, de la *bulbosine*, de la *phalline* et de l'*acide panthérinique*, tous poisons agissant sur le système nerveux et tuant leurs victimes à titre de narcotiques.

Viennent ensuite les études de Boudier, Letellier et Speneux, Gautier, etc., sur les principes acres de certains Lactaires et Russules, principes dus à la présence dans les cellules ou le suc laiteux de ces Champignons de particules très tenues et à division extrême d'une substance résineuse qui, dans bien des cas, constituerait l'élément nuisible, agissant sur l'organisme comme poison drastique.

Enfin, dans le genre Bolet, les espèces réputées vénéneuses ont fait l'objet des études de Gérard, Sicard et Schoras, puis de Letellier et Speneux, et le seul corps à incriminer serait une

substance nommée *bassorine* se présentant sous la forme d'un mucilage gluant, très avide d'eau et capable de produire des indigestions souvent graves.

L'auteur rappelle également les expériences non concluantes faites pour d'autres Champignons regardés comme vénéneux, tels que plusieurs *Hypholomes*, *Polypores*, *Chanterelles*, etc.

Le chapitre II traite des modifications subies par la toxicité des Champignons sous l'influence de la dessiccation et sur lesquelles les expérimentateurs ne paraissent pas tous d'accord. Cependant, d'après M. le D^r Cordier, la dessiccation atténuée dans une certaine mesure les propriétés toxiques des alcaloïdes de plusieurs *Amanites* et modifie les principes drastiques jusqu'à rendre inoffensives les espèces reconnues dangereuses des genres *Russula*, *Lactarius*, *Hebeloma*, *Boletus*, *Helvella*, etc.

L'auteur n'a pas craint d'ailleurs d'expérimenter sur lui-même, par doses suffisantes, *Amanita muscaria*, *A. pantherina*, *A. citrina*, *Lactarius rufus*, *Russula pectinata*, *R. Queletii*, *R. furcata*, *Boletus erythropus*, *B. olivaceus*, *B. cyanescens*, *Hypholoma sublateritium* et *fasciculare*, *Mycena pura* et *Collybia dryophila*, et n'a ressenti aucune indisposition; seule *Russula emetica*, à la dose de 15 grammes desséchés, lui a occasionné un peu d'embarras gastrique.

La partie de la thèse de M. Cordier qui pour nous présente un intérêt réellement nouveau, est celle où il donne un résumé des études récentes faites par plusieurs mycologues allemands sur le principe toxique des *Helvelles*; il s'agit ici du Champignon bien connu à Lyon, *Gyromitra esculenta*. Depuis les observations de Krombholz en 1829, jusqu'à celles de Bostrom en 1882, des empoisonnements par l'ingestion de l'*Helvelle* comestible fraîche ont été constatés en Allemagne.

Ce poison, qui a reçu le nom d'*acide helvellaïque*, et serait également contenu dans les espèces du genre *Morchella*, aurait une action pernicieuse sur le sang en enlevant l'hémoglobine des globules rouges et produisant de l'hémoglobinurie et un ictère de nature hémotogène.

L'acide helvellaïque est très soluble dans l'eau chaude et même en partie modifié par la chaleur, ce qui expliquerait la rareté des empoisonnements constatés.

Un dernier chapitre est consacré à l'examen des Champignons secs du commerce, *Mousserons*, *Cèpes* et *Morilles*, récoltés ordi-

nairement d'une façon judicieuse et dont l'état de dessiccation rend vaine toute crainte d'empoisonnement.

Nous terminerons en constatant que le travail de M. le D^r Cordier, en tant que thèse, peut être considéré comme une innovation, et nous le félicitons de sa hardiesse, car d'après ce qu'il a su tirer de quelques études faites sur le vif et de ses recherches bibliographiques, il nous fait espérer, pour plus tard, un fervent apôtre de la mycologie appliquée.

B. H. C.