

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 gén. : M. P. NICOD, 122, r. St-Georges ; Trésorier : M. F. RAVINET, 11, r. Franklin

Abonnement
annuel } 10 francs.SIÈGE SOCIAL A LYON :
33. Rue Bossuet (Immeuble Municipal)

2669 MEMBRES

MULTA PAUCIS

Chèques Postaux
c/c Lyon, 101-98**PARTIE ADMINISTRATIVE****Admissions**

Ont été admis à la séance du 22 février :

MM. Verdoorn, Greppo, Elias, Losa.

ORDRE DU JOUR

DE LA

Séance générale du Lundi 8 Mars 1926, à 20 heures1^o Vote sur l'admission des candidats présentés à la séance du 22 février auxquels sont ajoutés :

M. Bodenheimer (Dr F.-S.), P. O. B. 121, Tel-Aviv (Palestine), *Faune de Palestine, Coccidæ, Orthoptera, Insectes nuisibles, Zoocécidies du bassin méditerranéen*. — M. Bakhuizen van den Brink (R. C.), Wigmanweg 15, Buitenzorg (Java), *Botanique*, parrains MM. Riel et Nicod. — M. Aymard (Jean), 17, place Morand, Lyon, parrains MM. le Dr Ant. Magnin et J. Pasteur. — M. Didier (G.), 12, avenue Panhard, Thiais (Seine), *Botanique, Ronces et Hybridation*, parrains MM. de Litardière et abbé Charbonnel.

2^o Présentation de :

M. Denis (Henri), ingénieur, Briennon (Loire), par MM. Larue et Alabernarde. — M. Scannone (Félix), 138, rue Paul-Bert, Lyon, par MM. Valencot et Jossierand.

PARTIE SCIENTIFIQUE

SECTION MYCOLOGIQUE

Séance du 18 Janvier

1^o Catalogue de la Flore mycologique de la région lyonnaise.

Ce catalogue a été créé en avril 1925 et comprend déjà 652 sp. dont environ 500 Agaricinées. Un certain nombre de notes et de déterminations de M^{lle} RENARD, obligeamment communiquées par M^{lles} ALBESSARD y ont été incorporées.

2^o Sérum antiphallinique de l'Institut Pasteur.

M. JOSSEMAND cite l'observation de M. RAYEL, de Dombasle-sur-Meurthe. 5 personnes de la même famille avaient été empoisonnées par l'*Amanita phalloïdes* dont 3 très gravement. Le médecin traitant ne possédant que peu de sérum l'a appliqué à 2 malades seulement, les plus sérieusement atteints, ils ont guéri : le troisième a succombé.

3^o Rôle de la saveur et de l'odeur dans la détermination des champignons

Par M. A. POUCHET

On a observé que la plupart des mycologues n'attachaient pas une importance suffisante à l'odeur et à la saveur en matière de détermination.

Il semble pourtant que la part contributive de ces deux sens vaille qu'on s'y arrête quelque peu, puisqu'ils offrent un moyen de connaissance à la portée de tous.

Sans doute, la finesse olfactive ou gustative n'est pas uniforme mais, chez la plupart, elle constitue un mode de perception appréciable et qui mérite d'être utilisé.

De plus, une grosse difficulté réside dans l'impossibilité fréquente de rapporter une odeur à un point de repère parfaitement équivalent et bien connu de tous.

Autre réserve : l'odeur varie avec l'âge qui l'atténue (*Entoloma nidorsum*) ou au contraire l'exalte (*Russula xerampelina*).

Pour ces raisons ce moyen de connaissance n'est qu'un auxiliaire de la science, basé sur une impression subjective, par conséquent variable avec chaque sujet et sans valeur absolue.

Il n'en présente pas moins un facteur intéressant d'identification utilisable par chacun de nous.

Les caractères organoleptiques ne constituent donc pas une connaissance scientifique et ne sauraient suppléer à l'étude des autres caractères : leur rôle est de confirmer les résultats de l'analyse et aussi de présenter un premier indice de classement avant l'examen approfondi qui s'ensuivra.

Tous les champignons ont une odeur pour ainsi dire commune, inhérente à leur constitution même : odeur organique, odeur de champignon.

Puis en disciplinant la sensation, en l'approfondissant, on s'aperçoit que chaque espèce a une odeur différente.

Toutes les senteurs se trouvent représentées chez les Agaricinées depuis la farine fraîche de beaucoup la plus commune, jusqu'à l'avellet en passant par la rave : *Armillaria caligata*, *Naucoria lugubris*, la plupart des *Hébélomés*, beaucoup de *Cortinaires*; l'anis : *Clitocybe viridis*, *Clitocybe suaveolens*, *Lentinus cochleatus*; la vanille : *Pratella conitula*; le poisson : *Nolanea nigripes*; le laudanum : *Russula violacea*; la mousse humide : *Tricholoma grammopodium*; le miel : *Russula melliolens*; la flouve odorante : *Clitocybe cerussata*, *Clitocybe geotropa*; le jasmin : *Hygrophorus pudorinus*; l'iris, la violette : *Tricholoma irinum*; le nitre : *Hygrophorus nitratus*, *Entoloma nidorosum*; la bergamotte : *Lactarius glycosmus*; le mélilot : *Lactarius camphoratus*; la menthe poivrée : *Lactarius sanguifluus*; le sucre brûlé : *Hebeloma sacchariolum*, *Cantharellus olivus*; la lavande : *Cortinarius percomis*; le melon : *Lactarius insulsus*, *Crepidotus junquilla*; le concombre : *Naucoria cucumis*; l'écrevisse cuite : *Russula serampelina*; l'ail : *Marasmius scorodonius*, *Marasmius prasiomus*; la fleur d'oranger : *Tricholoma truncatum*, *Entoloma ameides*, *Cortinarius suaveolens*; le savon : *Tricholoma saponaceum*; la poire : *Inocybe piriolora*, *Inocybe incarnata*; le laurier-cerise : *Hygrophorus agathosmus*, *Pholiota radicata*; le raifort : *Pholiota heteroclita*; la mirabelle : *Cantharellus cinereus*; la rose : *Russula maculata*; le chou gâté : *Pholiota precox*, etc.

L'odeur est un caractère particulièrement précieux à observer lorsqu'on hésite entre deux espèces d'aspect un peu semblable mais dont l'odeur est différente ou nulle chez l'une d'elles. Citons quelques-unes de ces espèces que les mycologues distingueront aisément mais que les débutants peuvent confondre : *Amanita citrina* possède une odeur visqueuse de rave, tandis que *Amanita junquillea* est à peu près inodore. — *Lepiota aspera* dégage une odeur alliécée : *Lepiota hispida*, celle de rave. — *Armillaria caligata* sent fortement la rave : *Armillaria robusta* est inodore. — L'odeur du *Tricholoma columbetta* est agréable ; *Tricholoma album* sent la farine aigre. — *Tricholoma sulfureum* répand une odeur d'hydrogène sulfuré ; *Tricholoma equestre* est inodore. — *Clitocybe ditopoda* sent la farine fraîche ; *Clitocybe metachroa* est inodore. — L'odeur de farine que possède *Clitocybe sinopica* le fera distinguer aisément de *Clitocybe inversa* qui est à peine odorant. — *Hygrophorus russo-coriaceus* sent fortement le cuir de Russie ; *Hygrophorus niveus* est inodore. — L'odeur nauséabonde que répand *Hygrophorus cossus*, le distinguera de *Hygrophorus melizeus* dont l'odeur est agréable. — *Collybia rancida* sent la farine, puis l'huile rance, tandis que l'odeur du *Collybia inolens* est faible ou nulle. — *Pleurotus fimbriatus* fleurit la bonne farine ; *Pleurotus lignatilis*, la farine rance. — *Russula fetens* dégage une odeur forte et nauséabonde ; *Russula subfretens*, une odeur faible d'amandes. — *Russula delicata* possède une odeur agréable de fruits ; *Russula chloroides* une odeur visqueuse. L'odeur aromatique de *Russula chamaeleontina* permettra de la distinguer de *Russula lutea* inodore. — *Entoloma malidum* dégage une odeur forte ; *Entoloma Blozami* est inodore. — *Entoloma sericeum* souvent confondu avec *Nolanea pascua*, s'en distinguera par son odeur forte de farine récente. — *Entoloma clypeatum* a une odeur faible, mais agréable de farine fraîche ; *Entoloma rhodopolium*, celle de chair brûlée. — *Nolanea maialis* sent le poisson ; *Nolanea mammosa*, une odeur très peu prononcée. — *Cortinarius raphanoides* possède une odeur forte de radis ; *Cortinarius cotoneus* est à peu près inodore. — D'après les observations de MM. BATAILLE et JOACHIM, *Cortinarius suaveolens* embaume la fleur d'oranger ; *Cortinarius dibaphus* et *C. calochrous*, espèces affines, sont inodores. — *Hebeloma sacchariolum* exhale une odeur de sucre

brûlé; *Hebeloma longicaudum* sent faiblement la rave. — *Pratella xanthoderma* par son odeur vireuse se distinguera aisément de *Pratella flavescens* qui odore finement l'anis. — *Cantharellus cinereus* parfois confondue avec *Craterellus cornucopioides* s'en sépare par son odeur de mirabelle. — *Cantharellus tubaeformis* possède une odeur vireuse; *Cantharellus infundibuliformis* est inodore, etc.

De même, l'odeur peut servir d'appoint à d'autres caractères pour faire ressortir les affinités naturelles de certaines espèces.

Ainsi *Cantharellus cibarius* et *Craterellus cornucopioides* qui sont dans certaines classifications très éloignées l'une de l'autre, la première étant placée dans les Agaricinées, la seconde dans les Théléphorées, ont toutes deux la même odeur, ce qui tend à justifier l'idée qui rapproche ces deux espèces dans une même famille, comme le font QUELET et SACCARDO. *Cantharellus* ou mieux *Clitocybe aurantiaca* qui est au contraire très différent par ses autres caractères, diffère aussi de *Cantharellus cibarius* par son absence d'odeur. La saveur joue également un rôle important. Avec un peu de pratique, son application sera même plus fréquente que celle de l'odeur dans la détermination des champignons. Elle est en effet très variable et sans prétendre être complet signalons qu'il y a des champignons : fades et insipides (*Lepiota erminea*, *Pholiota mutabilis*, etc.); il y en a d'aères (*Russula sardonica*, *Lactarius pyrogalus*, etc.); d'acidulés (*Lepiota clypeolaria*, *Panus flabelliformis*, etc.); d'amers (*Tricholoma striatum*, *Hypholoma fasciculare* etc.); de styptiques (*Armillaria mellea*, *Panus stypticus*, etc.); de sapides (*Lepiota excoriata*, *Tricholoma columbetta*, etc.); d'acres (*Tricholoma acerbum*, *Russula pseudo-integra*, etc.); d'aigrelets (*Cortinarius turbinatus*, *Cantharellus Friesii*, etc.); à saveur brûlante (*Marasmius urens*, *Russula emetica*, etc.); à saveur de farine (*Tricholoma Georgii*, *Tricholoma scalpturatum*, etc.).

Et l'on pourrait de la sorte noter utilement les sensations perçues par le goût et l'odorat au contact de toutes les espèces pour fournir un criterium secondaire, mais néanmoins utile pour les déterminations, permettant dans bien des cas de lever un doute que l'analyse n'a pas entièrement réussi à vaincre et que l'appoint de la sensation achèvera de dissiper.

SECTION ENTOMOLOGIQUE

Séance du 1^{er} Février

Note sur l'habitat de « *Diaperis boleti* » L. et « *Platydoma europæum* » Lup.

Par M. le Dr St. BONNAMOUR

L'appellation de *Diaperis boleti* L. consacre une de ces erreurs si fréquentes dans les traités d'entomologie au sujet de l'habitat de certains insectes fongicoles. En effet, on chercherait vainement le *Diaperis* dans les bolets, alors qu'il est relativement fréquent dans certains Polypores.

Cette erreur vient de ce que, quoique le genre *Polyporus* ait été créé par Micheli en 1729, les naturalistes ont confondu jusque dans ces dernières années, dans un même groupe générique les bolets et les polypores. Linné n'avait donc pas grand tort en 1754 quand il appela cet insecte *Chrysomela boleti*, ni de Geer en le dénommant *Tenebrio boleti*, en spécifiant approximativement le champignon dans lequel il vivait; et Geoffroy l'avait certainement