

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 ; Trésorier : M. E. RAVINET, 11, r. Franklin

Abonnement annuel	} France et Colonies fr ^{es}	10 fr.
		} Etranger

SIÈGE SOCIAL A LYON :
33, Rue Bossuet (Immeuble Municipal)

3072 MEMBRES

MULTA PAUCIS

Chèques postaux
c/c Lyon, 101-98**PARTIE ADMINISTRATIVE****Admissions.***Ont été admis à la séance du 27 novembre :*

MM. Pleynet, Boissière, Viviant, Picard, Kennedy, Zweifel, Mouillère, Chavoz, Billiet, Poulette, Jupiter, Châtre, M^{mes} Seidel, Chauvinet, MM. Lefèvre, Faure, Durantet, Ravinet, Chavand, Baume, Aufranc, Chevalier, Berthelon, Perret, Richard, Montmayeur, Franc, M^{lle} Vacher, M^{me} Thomas, M. Goux, M^{me} Steeg, MM. Servage, Bardin, Barrillon.

ORDRE DU JOUR

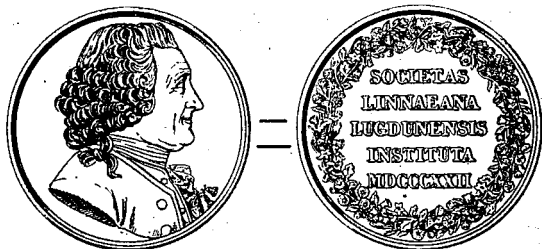
DE LA

Séance générale du Mardi 11 Décembre 1928, à 20 heures.**(ASSEMBLÉE GÉNÉRALE STATUTAIRE)**¹⁰ *Vote sur l'admission des candidats présentés à la séance du 27 novembre, auxquels sont ajoutés :*

M. Gauthier (Roger), étudiant en médecine, Maison des Etudiants, 8, rue Jeanne-Kœler, Lyon, parrains MM. Thiébaut et Guinochet. — M. Boutté, chef d'escadron, 405^e R. A., rue Berthelot, Caluire (Rhône), parrains MM. Ravinet et Nicod. — M. Lyonnet (Maurice), préparateur en pharmacie, 8, rue Notre-Dame, Lyon, parrains MM. Pichet et Pouchet. — M. Brunon (André), ingénieur-chimiste, les Cazardes, Grigny (Rhône), parrains MM. Cl. Roux

JETON DE LA S. L. L.

Quelques demandes du jeton frappé une deuxième fois en 1922, à l'occasion du Centenaire de notre Compagnie, nous sont parvenues cette année. Il ne nous a pas été possible de donner satisfaction aux demandes, notre réserve étant épuisée.



Si nos nouveaux collègues désirent se procurer ce jeton, nous demanderons à la Monnaie d'en frapper un certain nombre, soit en argent, soit en bronze. Le prix sera indiqué ultérieurement.

Les demandes devront parvenir au Secrétaire général, au plus tard fin février prochain.

PARTIE SCIENTIFIQUE

SECTION MYCOLOGIQUE

Séance du 18 Juin

Accident causé par une morille (« *Gyromitra esculenta* » Schaeffer)

Par M. MANEVAL

En lisant dans les récentes publications de notre Société, de remarquables études sur la toxicité de certains champignons, un fait m'est revenu en mémoire, qu'il me paraît intéressant de relater ici.

L'espèce en cause est la *Gyromitra esculenta* Schaeffer, assez commune en avril dans le canton de Tence (Haute-Loire), et vendue très cher sous le nom impropre de Morille. Il y a une vingtaine d'années, j'en récoltai quelques-unes que j'offris à mon grand-père. Celui-ci avait l'habitude de faire lui-même ses repas, sa vieille bonne étant devenue presque aveugle. Mais il allait vite en besogne. Les Morilles nettoyées et lavées furent lestement mises en omelette et ne restèrent à la chaleur que le temps de cuire les œufs, c'est dire que, de toute évidence, elles restèrent presque crues.

Mon grand-père et sa servante furent très sérieusement malades. Je n'ai plus le souvenir précis de l'allure et de la durée des troubles causés par les champignons, je sais seulement qu'ils se manifestèrent dans la nuit qui suivit le repas de midi où l'omelette avait été consommée. Les deux chats de la maison qui avaient mangé les restes du plat, moururent au cours de la même nuit dans d'atroces convulsions,

Je ne voudrais pas nuire à la renommée méritée dont la *Gyromitra esculenta* jouit auprès des gourmets; mais il est bon de savoir que ce champignon peut réserver des désagréments à ceux qui le consommeraient insuffisamment cuit.

M. RIEL souligne le grand intérêt que présente cette note et insiste sur le désaccord troublant existant entre le fait, d'une part, de la comestibilité certaine de ce champignon justement considéré comme l'un des meilleurs et le nombre imposant de morts qui paraissent devoir lui être imputées. Dans la thèse du D^r CORDIER, qui résume la bibliographie jusqu'à cette date des accidents dus à la Gyromètre, le nombre atteint le chiffre impressionnant de 120 environ.

Il y a là un mystère que nous devons à tout prix éclaircir. Et justement la note de M. MANEVAL apporte, dans ce sens, un document infiniment précieux, en attribuant l'accident relaté à l'insuffisance de la cuisson. Ce qui concorde d'ailleurs merveilleusement bien avec les résultats des courageuses expériences faites sur lui-même par M. POUCHET pour d'autres espèces de champignons.

M. CORDIER, dans sa thèse, donne une explication différente de la consommation habituellement inoffensive de ce champignon, c'est le fait qu'il est le plus ordinairement consommé à l'état sec. Sans nier *a priori* et dans tous les cas l'exactitude de cette assertion, il est bon de dire qu'il est bien certain que la Gyromètre peut aussi être impunément consommée à l'état frais, mais il semblerait qu'en ce cas au moins, elle ne peut l'être qu'après une cuisson suffisante.

Une autre donnée sur laquelle il y a lieu d'insister est celle de la dose. Dans les cas mortels cités par le D^r CORDIER, la quantité absorbée a été, dans certains surtout, considérable au point que l'intestin des victimes en était presque entièrement rempli. Or dans les cas qui nous sont personnels et où nous avons pu constater l'innocuité parfaite de la Gyromètre consommée à l'état frais, celle-ci l'a toujours été en quantité relativement petite, sans que malheureusement nous puissions citer à cet égard aucun chiffre précis, mais certainement petit et plutôt à titre de condiment que d'aliment.

En résumé, les recherches doivent être orientées dans un triple sens : degré de cuisson, dose absorbée, avec ou sans dessiccation préalable. Seules des observations bien faites et suffisamment multipliées pour éliminer l'idiosyncrasie possible, pourront faire connaître l'importance relative des trois facteurs ci-dessus indiqués.

Une idée très répandue est que la nature du sol ou du substratum où croît le champignon peut avoir une grande influence sur les propriétés toxiques. Nous croyons que ce dernier facteur n'a qu'une importance très inférieure à celle des trois envisagés plus haut, mais malgré cela il est évident qu'il y aura toujours lieu de noter l'habitat et la localité d'où proviennent les champignons expérimentés.

Pour être complètes et décisives, les données concernant les expériences devront aussi tenir compte de l'âge du champignon. Nous savons aujourd'hui que la même espèce de Russule peut être plus âcre à l'état jeune. Elle doit donc être plus toxique à l'état jeune qu'à l'état adulte ou avancé. Ce qui est encore contraire aux idées reçues qui, la plupart du temps, ne reposent que sur des suppositions au lieu d'être établies sur des expériences précises.