

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, 123, r. St-Georges ; *Tresorier* : M. F. RAVINET, 11, r. Franklin

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

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

3112 MEMBRES

MULTA PAUCIS

Chèques postaux
c/c Lyon, 101-98

PARTIE ADMINISTRATIVE

Admissions.

Ont été admis à la séance du 28 février :

M^{me} Berthier, MM. Bancillon, Tachon, M^{me} Déchavanne, MM. Karcher, Luizard, Cotton, André, Duret, Smith, Buisson.

ORDRE DU JOUR

DE LA

Séance générale du Mardi 12 Mars 1929, à 20 h. 30

1^o Vote sur l'admission des candidats présentés le 28 février auxquels sont ajoutés :

M. Meriaud, 2, place Saint-Nizier, Lyon, parrains M. Patissier et M^{me} Aijet. — M. Guétat (Joseph), Maubec, par Bourgoin (Isère). — M. Vibert (Laurent), chalet Rouge, route de Grenoble, Bourgoin, parrains MM. Marès et Pouchet.

2^o Présentation de :

M^{lle} Pichon (Maria), 2, rue Eugène-Manuel, Villeurbanne (Rhône), par M. Gaillard et M^{me} Huchard. — M^{lle} Pichon (Juliette), 2, rue Eugène-Manuel, Villeurbanne (Rhône), par M. Gaillard et M^{me} Huchard. — M. Paulus (R.-M.), Saverne (Bas-Rhin), *Botanique, Flores d'Alsace-Lorraine et de la haute montagne, Fougères*, par MM. Grauvogel et Riel. — M. Rousseau (Paul), instituteur, Saint-Jean-les-Deux-Jumeaux, par Changis (Seine-et-Marne), *Mycologie*. — M. Pinaut (J.-A.), 45, rue du Surmelin, Paris (20^e), *Mycologie*. — M. Unamuno (Dr R.-P. Luis M.), Laboratorio de Cryptogamia, Real jardin botanico, Madrid (Espagne), *Mycologie*. — M. Amstutz (Henri), Meslières

COTISATIONS DE 1929

Les membres domiciliés en France sont invités à faire parvenir le montant de la cotisation de 1929 par chèque postal (C/C 101-98, Société Linnéenne de Lyon), *avant le 25 mars courant*. Coût 0 fr. 40, quelle que soit la somme versée.

Le recouvrement des cotisations en retard sera effectué à partir du 1^{er} avril ; les quittances majorées de 2 francs, soit 12 francs, pour tenir compte des frais seront présentées par le service des Postes.

Les membres résidant hors de France sont priés d'envoyer également *avant le 25 avril prochain*, le montant de la cotisation de 1929, soit 15 francs, par mandat-poste international ou par chèque *payable à Lyon*, adressé au trésorier, M. F. RAVINET, 11, rue Franklin, Lyon (2^e).

Les membres peuvent s'exonérer de toute cotisation par un versement de 125 francs pour la France et de 190 francs pour l'étranger (membre à vie), ou encore de 250 francs pour la France et 300 francs pour l'étranger (membre honoraire perpétuel).

EXONÉRATION

M. ROCHE (Charles), M^{me} FOURNIER (Aimée), M. MOYNOT (L.), se sont fait inscrire comme membres à vie.

PARTIE SCIENTIFIQUE

SECTION MYCOLOGIQUE

Séance du 14 Janvier

Observations sur « *Giromitra esculenta* » Schell.

Par M. le D^r FRARIER

L'innocuité de ce champignon est la conséquence de la cuisson et non de la dessiccation.

En effet la Gyromitre est abondante dans les montagnes du Roannais et en avril, on en mange et on en mangeait surtout autrefois de grosses quantités, à l'état frais, sans incidents.

Pour ma part, il m'est arrivé souvent d'en faire des plats à la crème de 1 kilogramme à 1 kilogramme et demi et cela sans en être incommodé en quoi que ce soit. Je suis cependant très sensible aux toxines, étant hépatique ; l'an dernier, par exemple, j'ai été intoxiqué au printemps par quelques individus seulement d'*Amanita junquillea* Qué! dont la détermination m'avait été vérifiée par M. USUELLI (troubles stomacaux, intestinaux, et surtout hépatiques : selles décolorées).

D'ailleurs dans le *Bulletin de la Société Mycologique de France*, a été rapporté tout-récemment le cas d'un étudiant qui, au cours d'une explication avait été intoxiqué par la Gyromitra qu'il croquait machinalement tout en excursionnant.

A mon avis, c'est la cuisson qui détruit le principe toxique de la Gyromitre et non la dessiccation. Les champignons desséchés sont tous cuits avant d'être consommés.