

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 ^{es} } Étranger	10 fr.	SIÈGE SOCIAL A LYON : 33, Rue Bossuet (Immeuble Municipal)
		15 fr.	

2925 MEMBRES

MULTA PAUCIS

Chèques postaux
c/c Lyon, 101-88

PARTIE ADMINISTRATIVE

ORDRE DU JOUR

DE LA

*Séance générale du Mardi 10 Mars 1931, à 20 h. 30*1^o Vote sur l'admission des candidats présentés le 10 février auxquels sont ajoutés :

M. Mélon (Pierre), 31, avenue Maréchal-Foch, Lyon, parrains MM. Gaillard et A. Bonnet. — M. Monery (Louis), 9, rue Anatole-France, Roanne (Loire), parrains MM. Monnot et Larue.

2^o Présentation de :

M. Brébinaud (P.), 63, avenue de Bordeaux, Poitiers (Vienne), par MM. Maublanc et Jossierand. — M. Brison (Jean), imprimeur, rue Dorian, Le Coteau (Loire). — M. Epinat (Elic), 4, rue Carnot, Le Coteau (Loire). — M. Déal (Louis), Perreux (Loire), par MM. Mury et Nicod. — M. Desage (Jules), capitaine en Droit, Villefranchè-de-Longchapt (Dordogne), par MM. Renaudet et Ravinet. — M. Raccurt (André), 40, rue Voltaire, Lyon. — M. Morino (Joseph), 6, rue Vernet-Hanus, Lyon, par MM. Chapuy et Pouchet. — M. Speck (Julien), 25, rue Félix-Jacquier, Lyon, par MM. Colas et Pouchet. — L'Institut de Géographie, 15, quai Claude-Bernard, Lyon, par MM. Allemand-Martin et le Bureau. — M. Cécillon (Pierre), industriel, Cessieu (Isère), par MM. Riel et Véricel. — M. Allamand (Ferdinand), café des Ecoles, place de la Croix-Rousse, Lyon, par MM. Goudard et Montgobert. — M. Benony (Vincent), 144, boulevard de Brou, Bourg (Ain), par MM. Pouchet et Riel.

3^o M. le Commandant CAZIOR. — Etude sur l'*Helix revelata*; auteurs anglais (ni Férussac ni Michaud).4^o Communications diverses,

Conseils et recettes pour accommoder les champignons

Par A. POISSNET

Bien qu'il puisse sembler un peu ridicule de s'occuper ici de questions culinaires, domaine ordinairement réservé aux dames, j'ai cru bon cependant et même utile, de vous donner quelques renseignements d'ordre pratique qui, je crois, intéresseront tous ceux d'entre vous qui apprécient la mycologie en gourmet.

Nous l'apprécions en gens de science, en botanistes et en chercheurs, mais on ne saurait incriminer le désir de beaucoup d'entre nous de joindre, à la science, un but utilitaire et pratique : celui de l'alimentation.

On nous a répété, et les meilleurs auteurs n'ont pas craint de le dire, que les champignons constituent une sorte de viande végétale d'une telle richesse en principes nutritifs, qu'ils étaient capables d'offrir une alimentation complète.

Avant d'être mycophages, soyons mycologues, puisque la science est notre but, notre raison d'être, mais ne négligeons pas les à-côtés de la science, s'ils ne doivent en rien entraver nos recherches et si ces investigations peuvent, en quelque sorte, rehausser l'attrait de nos travaux et être profitables.

On citait jadis l'exemple de Poméranien qui s'étaient alimentés leur vie entière, exclusivement avec des champignons. Sans aller jusque-là, nous pouvons retenir l'exemple de ces familles allemandes, qui font figurer à l'ordinaire quotidien, des champignons apprêtés de diverses manières.

Ici même, à Lyon, ne voyons-nous pas une multitude de personnes de condition modeste qui vont s'approvisionner, le dimanche, à la campagne, de champignons qu'elles consomment presque chaque jour de la semaine, ou qu'elles conservent au sel pour l'hiver ?

Essayons donc de devenir mycophages tout en faisant de la bonne mycologie, mais si nous ne nous vouons pas exclusivement à la consommation des champignons, apprenons du moins à les bien manger et à demeurer les fidèles disciples de BRILLAT-SAVARIN.

D'une façon générale, on ne doit se servir pour l'alimentation que de champignons jeunes et sains, et il convient de les nettoyer aussitôt que possible après la cueillette.

Il faut rejeter, sans hésiter, tous ceux dont la chair est véreuse, flétrie ou fanée, de même qu'on rejette les légumes pourris, les haricots moisies et les pommes de terre avariées.

Il faut laver soigneusement les champignons, afin de les débarrasser de la terre, du gravier, ou des fragments de feuilles dont ils sont habituellement recouverts, mais il ne faut jamais les laisser séjourner longtemps dans l'eau, sous peine de leur voir perdre une partie de leurs précieuses qualités de saveur et de parfum.

Il est inutile d'enlever ce qu'on nomme vulgairement le « foin » des Bolets, les « lamelles » des Agarics et les « aiguillons » des Hydnes, quand les sujets sont jeunes, sains et très frais. Mais il est indispensable de le faire, ne serait-ce que pour assurer un nettoyage complet, chaque fois que ces parties, qui constituent l'*hyménium*, c'est-à-dire la portion fertile des champignons, présentent une altération de couleur ou des meurtrissures dues soit à l'âge, soit à des contacts blessants.

Quand les champignons sont parfaitement nettoyés, il ne convient pas d'attendre longtemps pour les faire cuire. En effet, ils se décomposent plus

vite que la plupart des autres végétaux et les meilleurs ne tardent guère à devenir indigestes et même toxiques si on les laisse vieillir après la cueillette.

Cette décomposition donne naissance, par fermentation, à un groupe de substances basiques (*plomâines*), généralement nocives à un très haut degré.

On peut ébouillanter, c'est-à-dire en terme de cuisine, *blanchir*, les champignons dont l'odeur paraît trop forte, trop pénétrante, notamment ceux qui sentent fortement la farine fraîche, l'anis, ou qui possèdent une saveur résineuse, acide ou amère. Mais, dans la plupart des cas, ce procédé, identique à celui qu'on fait subir à beaucoup de légumes pour en corriger l'aéreté ou en atténuer l'odeur, est superflu et peut avoir des conséquences regrettables pour les gourmets.

Après un nettoyage suffisant, gardez-vous de faire macérer vos champignons dans un liquide acidulé qui leur ferait perdre 90 % de leur valeur gastronomique.

Lorsqu'il est impossible de préparer le jour même de la cueillette certaines espèces qui se détériorent assez vite, on peut, de suite après le nettoyage, les faire bouillir quelques minutes dans l'eau un peu salée et ne les accommoder que le lendemain.

Contrairement à un préjugé très répandu, la plupart des champignons souffrent d'une cuisson prolongée qui leur fait perdre, non seulement beaucoup de saveur et de parfum, mais aussi, une partie de leurs qualités digestives et, par conséquent, nutritives. Il est certain qu'entre les champignons trop cuits et ceux qui le sont convenablement, il y a, au point de vue digestif, autant de différence qu'entre les œufs cuits durs et les œufs à la coque.

Pourtant, quelques espèces dont la chair est ferme, compacte ou fibreuse, telles que l'Hydne imbriqué ou la Chanterelle commune, demandent, si on veut les manger tendres et savoureuses, à rester sur le feu une heure environ, mais à condition que ce feu soit très doux.

Saisies par une forte chaleur et trop vivement cuites, elles deviennent coriaces et indigestes.

Ce qui rend le plus souvent les champignons indigestes, c'est une préparation trop riche en hauts goûts. C'est ainsi que l'emploi abusif des oignons, deail et des échalottes qui, je l'admets, convient à beaucoup d'espèces, a le tort d'imposer un arôme trop brutal à certains champignons dont le parfum subtil gagnerait à ne pas être masqué par un assaisonnement trop vigoureux. On peut en dire autant de l'abus des substances grasses : beurre, huile et saindoux.

Pour préparer les espèces délicates, il suffit de saler et de poivrer légèrement. Ainsi, discrètement accommodés, les champignons sont plus faciles à digérer que bon nombre de légumes dont on se méfie beaucoup moins.

A titre d'indication, voici quelques recettes peu connues ou inédites :

CHANTERELLES A LA CRÈME.

Après avoir fait blanchir les Chanterelles pendant cinq minutes, les sécher en les pressant dans un linge, puis les laisser tremper pendant une heure ou deux dans du lait cuit. Mettre dans une casserole un bon morceau de beurre frais, puis les Chanterelles qui ont été préalablement égouttées. Ajouter du sel et du poivre. Laisser mijoter une bonne heure sur un feu doux, en versant de temps en temps, lorsqu'elles commencent à se dessécher, une cuillerée ou deux de lait dans lequel elles ont trempé. Avant de servir, lier la sauce avec de la crème fraîche mêlée à un jaune d'œuf.

L'Hydne sinué peut se préparer de la même façon.

TRICHOLOME DES PRAIRIES (*Tricholoma pavoecolum*) A LA SAUCE TOMATE.

Blanchir les champignons pendant cinq minutes, les égoutter. Faire fondre dans une poêle un bon morceau de beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Y jeter les champignons et les sauter vivement, sans cependant les laisser rôtir. Couvrir et laisser cuire à petit feu, un quart d'heure, environ.

Mettre dans une casserole, pour 500 grammes de champignons, deux tomates coupées en morceaux, du thym, du sel et du poivre. Couvrir largement d'eau et faire cuire à feu doux, vingt minutes. Passer au tamis en écrasant les tomates. Faire revenir dans un peu de beurre, une cuillerée de farine jusqu'à ce qu'elle soit rousse. Ajouter la purée de tomates, les champignons et laisser mijoter dix à quinze minutes. Servir très chaud.

Cette recette convient très bien au Clitocybe nébuleux, et à l'Armillaire couleur de miel.

BOLETS FARCIS.

Choisir des champignons bien fermes, enlever les chapeaux, retirer les tubes, appelés vulgairement le « foin ». Placer dans une casserole les chapeaux renversés comme autant de petite coupe, après les avoir garnis d'une farce composée de chair à saucisse, de reste de viande ou d'un peu de lard, persil, pieds des champignons et déchets retirés en creusant les chapeaux. Saupoudrer de chapelures et placer sur chacun d'eux une noisette de beurre. Mettre au four vingt-cinq minutes, en ayant soin d'arroser de temps en temps.

On peut ajouter à cette farce des foies de volailles ou du jambon, ce qui la rendra plus délicate.

Le Tricholome de la Saint-Georges, la Pratelle des champs et des jachères, l'Oronge, peuvent s'approprier de la même façon.

RUSSULES A LA PERSILLADE.

Choisir des Russules saines, à saveur douce, les couper en morceaux après avoir enlevé la cuticule. Les faire cuire dans un peu d'eau avec sel et poivre (durée de la cuisson, vingt minutes environ) puis les égoutter. Faire fondre un bon morceau de beurre dans une poêle, y jeter les champignons ; saler et poivrer. Agiter la poêle de temps en temps jusqu'à évaporation du liquide, mais sans les faire rôtir. Au moment de servir, ajouter, sans le laisser chauffer, un morceau de beurre bien frais, avec un peu de persil et d'ail très finement hachés.

Ainsi préparées, les Russules ont une saveur analogue aux escargots à la parisienne.

RECETTE CONVENANT AUX PLEUROTES, LENTINES ET HYDNES.

Dans une casserole sans eau, faire cuire à feu doux, pendant quinze à vingt minutes, les champignons entiers ou coupés en morceaux. Jeter l'eau qu'ils ont rendue, puis essuyer les champignons. Composer une panée avec de la farine de maïs, du poivre et des fines herbes hachées. Rouler les champignons dans ce mélange puis les faire cuire au beurre, à l'huile ou au saindoux.

RECETTE POUR LA PRÉPARATION DES CLAVAIRES.

Après les avoir minutieusement nettoyées, mettre les Clavares dans de l'eau bouillante et les laisser cuire une bonne demi-heure à petit feu. Les égoutter, puis verser de l'eau froide dessus. Mettre un bon morceau de beurre frais dans une poêle ; lorsqu'il commence à blondir, y jeter les champignons

en les sautant vivement. Au moment de servir, ajouter une persillade assaisonnée d'une pointe d'ail.

Ainsi préparées les Clavaires n'ont jamais d'effet laxatif.

En somme, la plupart des recettes sont bonnes, à la condition de les bien exécuter ; je connais pourtant certain gourmet qui prétend qu'il n'y a qu'une façon de les apprêter. Elle consiste à nettoyer les champignons, sans les laver, puis les jeter dans une casserole avec très peu d'eau. Une fois cuits, on les égoutte, on les verse dans une sauce blanche à la crème et on les sert, ou mieux encore, on les fait réchauffer le lendemain, ce qui permet de donner plus d'arôme et de parfum aux champignons ainsi accommodés.

Quoi qu'il en soit, le champ de la critique demeure ouvert et il ne tient qu'à chacun de la développer.

Toutefois, retenons bien que le champignon est un aliment complet, qui vaut tous les autres légumes et s'apparente à la viande.

Si nous ne consommons que des champignons jeunes et sains, nous n'entendons plus dire que certaines espèces, reconnues depuis longtemps comme étant parfaitement comestibles, telles que : la Pratelle des champs, la Chanterelle, la Morille, le Clitopile oreille ou autres, ont incommodé telle ou telle personne.

Pourtant, nous devons le reconnaître, il y a des gens qui ne digèrent pas les champignons, tout comme il en est qui ne digèrent la viande, les œufs ou le lait. Dans ce cas, il faut, évidemment, s'abstenir, mais sans prétendre inférer de ces anomalies des déductions défavorables à un des meilleurs aliments qu'il se puisse trouver.

D'autre part, nous ne conseillons pas d'abuser de cette nourriture et de lasser l'estomac et l'intestin par une répétition trop fréquente de la même alimentation.

Pour les ouvriers qui peinent physiquement, ces répétitions n'ont pas beaucoup d'importance ; pour l'homme de bureau, pour le sédentaire, cette uniformité serait désastreuse, en raison de ce que les fonctions digestives sont moins vigoureuses et réclament une diversité de régime plus appropriée à leur organisme.

Personnellement, j'estime qu'il vaut mieux manger moins souvent des champignons et les manger excellemment préparés, plutôt que de faire un usage fréquent qui implique le plus souvent un moindre raffinement culinaire et ne laisse pas d'entraîner un dégoût total, plus ou moins rapide.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 10 FÉVRIER

Note sur « *Delphinus Delphis méditerranæus* » (Loche)

Par M. le Dr Marcel MOURGUE

J'ai eu l'occasion de disséquer des exemplaires de cette « sous-espèce » et cela à quatre fois différentes, et j'ai constaté, outre certains caractères qui la différencient de l'espèce type, la présence à poids du corps sensiblement égal d'un encéphale considérablement plus développé ; il est évident qu'il faut pousser ces comparaisons plus loin que je ne l'ai fait, il n'en est pas moins vrai que ce caractère saute aux yeux ainsi que certaines différences ostéologiques. Je prends ici simplement date, et compte, si mon temps le permet, pousser l'étude de ce cétacé que l'on pourrait peut-être appeler *Delphinus méditerranæus* (Loche). Et qui pourrait bien être une espèce vraie (?)