

ANNALES
DE LA
SOCIÉTÉ BOTANIQUE
DE LYON

SIXIÈME ANNÉE. — 1877-1878

N° 2

COMPTE-RENDU DES SÉANCES



LYON
SIÈGE DE LA SOCIÉTÉ
AU PALAIS-DES-ARTS, PLACE DES TERREAUX
—
1879

M. GUICHARD a toujours vu les *Lamium amplexicaule*, qu'il cultive dans le jardin de l'École vétérinaire, avec des corolles incluses; depuis 1873, cette forme se conserve toute seule en se semant d'elle-même, ce qui semble indiquer que c'est une race se perpétuant bien par l'hérédité.

M. MAGNIN, au nom de M. Therry, actuellement en voyage, fait passer sous les yeux des membres de la Société un certain nombre d'échantillons de cryptogames, récoltés par lui, en les accompagnant d'observations critiques sur les formes les plus remarquables.

M. ROUAST lit une lettre de M. Tillet sur la dispersion du *Cerasus Mahaleb* dans les environs de Villefranche (Rhône).

M. Tillet a constaté l'existence de cet arbrisseau à Alix, à Frontenas, à Bagnols, à Theizé, à Pommiers, puis entre Gleizé et Chervinges.

Le sol de toutes ces communes est constitué par le calcaire jurassique.

En dehors de cette zone calcaire, le *C. Mahaleb* est beaucoup plus rare. M. Tillet n'en a vu qu'un pied dans une haie entre les prés de Bourdelans et la Saône.

M. Tillet a constaté l'extrême abondance du *C. Mahaleb* sur tous les territoires calcaires des environs de Grenoble, de Saint-Nizier, de Varcès, de Saint-Marcellin, de Vinay, dans l'Isère; puis sur les mêmes terrains dans les Hautes-Alpes, autour de Gap, de la Bâtie-Neuve, d'Avançon, du Laus et de Jarjayes.

M. le docteur BOUVIER, président de la Société botanique de Genève, à son retour d'un voyage dans le Midi de la France, veut bien entretenir la Société des observations qu'il a faites, dans le cours de son voyage, sur les botanistes qu'il a vus, les collections qu'il a visitées à Nîmes, à Montpellier, etc.

SÉANCE DU 23 MAI 1878

Le procès-verbal de la précédente séance est lu par M. Viviand-Morel et sa rédaction adoptée.

M. le Président prononce l'admission comme membre titulaire

de M. Louis QUINSON, employé au Crédit lyonnais, présenté à la dernière séance par MM. Cusin et Morel.

La correspondance se compose d'une lettre de M. Boullu, accompagnant l'envoi de plusieurs paquets de graines de *Lamium amplexicaule* et de sa var. *clandestinum*, à distribuer entre les membres qui voudront bien les semer et en expérimenter la persistance par la culture.

Communications :

M. Ch. VEUILLOT donne lecture de la note suivante :

NOTICE SUR QUELQUES ESPÈCES DE MORILLES, DE PÉZIZES
ET SUR LE *TRICHOLOMA GAMBOSUM*, par M. **Ch. VEUILLOT**.

Je veux entretenir la Société au sujet de quelques espèces de Champignons que voit naître le mois d'avril et que le mois de mai voit disparaître; elles ont cela de commun avec la lune rousse, mais elles n'éveillent aucune idée fâcheuse, et la comparaison reste tout à leur avantage.

Je commencerai, suivant l'ordre adopté par les auteurs, par la dernière espèce, le *Tricholoma gambosum*, connu en Bourgogne sous le nom de Mousseron, mais complètement dédaigné dans la région lyonnaise où il peut croître et se développer en paix, sans avoir rien à redouter de l'homme. Il n'en est pas de même en Bourgogne où tout le monde le recherche; plusieurs communes de la Côte-d'Or en ont même fait, depuis quelques années, l'objet d'une location spéciale et le produit de la ferme des Mousserons est inscrit au budget de ces communes.

Ce Mousseron est un Agaric d'assez grande taille qui atteint jusqu'à 3 pouces de diamètre, lorsque le chapeau est complètement développé; sa hauteur varie de 2 à 3 pouces; il est entièrement blanc, mais on en trouve une variété couleur d'ocre, avec toutes les couleurs intermédiaires entre ces deux couleurs.

Roques a décrit, en 1848, sous le nom d'Agaric *aromatique*, une espèce de Mousseron qui lui avait été envoyée du département de la Côte-d'Or et que je soupçonne fort être la variété ocracée du *Tricholoma gambosum*; Fries le rapporte à *albellus*, espèce voisine très-appreciée des gourmets, et à ce propos, je dois signaler une différence d'indication dans l'odeur de ces

espèces. D'après Fries, l'*albellus* sent la farine; d'après Córdier, Gillet et d'autres auteurs, il a une odeur musquée. Ces deux derniers attribuent l'odeur de la farine au *gambosus*, et je dois dire que cette espèce se reconnaît facilement à cette odeur souvent très-forte et n'ayant rien d'agréable. Je ferai remarquer que l'odeur de farine n'indique pas les qualités alimentaires des Champignons; elle se rencontre chez les vénéneux aussi bien que chez les comestibles, et moi-même, j'ai été la victime, volontaire d'ailleurs, d'une espèce présentant ce caractère.

Le *gambosus* a donc l'odeur forte et désagréable de farine fraîche, et la saveur est la même; mais l'une et l'autre disparaissent à la cuisine, et il reste un mets excellent.

Cette espèce vient à l'ombre des bois et des haies; on la trouve même dans des taillis épais, et parfois tellement cachée sous la mousse et sous l'herbe qu'il est impossible de l'apercevoir, avant qu'elle ait pris tout son développement. Elle se dessèche et se conserve; mais lorsqu'elle est fraîche, les vers l'attaquent promptement, et vers le milieu de mai on la trouve difficilement saine. On préfère généralement les Mousserons qui poussent en avril, d'où le dicton bourguignon :

Mousseron d'avril,
Mousseron gentil ;
Mousseron de mai,
Mousseron mauvais.

Ce Champignon n'a donc qu'une existence assez courte et on ne peut guère espérer le rencontrer que pendant six semaines environ; il reparaît parfois en automne, dit-on, mais en petite quantité. C'est, d'ailleurs, une excellente espèce et qui mérite d'être connue.

En même temps que le *gambosus*, paraissent trois Pézizes de grande taille, dont deux au moins sont comestibles; ce sont les espèces *acetabulum*, *vesiculosa* et *macrocalyx*. Elles viennent dans les bois de Pins et Sapins, et la dernière atteint jusqu'à 3 pouces de diamètre; les deux autres ont de 1 à 2 pouces au plus. Leur forme est celle d'une coupe plus ou moins ouverte; on peut aussi les comparer à un coquetier; c'est, d'ailleurs, la forme générale des Pézizes.

Les deux espèces reconnues comestibles laissent à désirer au point de vue gastronomique et elles ne sont pas recherchées par les amateurs; leur consistance est celle de la cire; leur odeur et

leur saveur sont à peu près nulles et rien n'invite à en faire usage.

La plus grande des trois espèces me paraît être le *Peziza macrocalyx* ou, comme son nom l'indique, la Pezize à large coupe. Les échantillons que je récolte depuis trois ans correspondent bien à la description de Cooke ; je ne l'ai pas encore rencontrée dans la région lyonnaise, mais seulement dans le département de la Côte-d'Or, au milieu des Pins sylvestres. Ses qualités alimentaires n'ont pas été déterminées, mais tout me porte à la croire comestible, bien que sa chair ne la recommande pas aux gourmets ; elle est à demi-enterrée, lorsqu'elle a pris toute sa croissance, et la surface extérieure est toujours maculée de terre. Les parois de la coupe sont assez épaisses, mais se brisent facilement ; l'extérieur est d'une couleur gris-sale, et l'intérieur d'une couleur violacée pâle, puis d'un violet foncé.

Lors de la session mycologique tenue en octobre 1876 à Paris, il a été communiqué à la Société une Pezize de grande taille qui est évidemment celle dont je fais mention ; elle a été présentée sous le nom de *Peziza Clissoni*. Diffère-t-elle sensiblement du *Peziza macrocalyx* de Cooke ? Elle répond bien à la description de cet auteur et peut-être n'en est-elle qu'une variété, si elle ne lui est pas identique. L'auteur de la communication signale une différence assez sensible entre les paraphyses des deux espèces ou variétés, mais je n'ai pu les étudier, et jusqu'à plus certaine détermination, je lui conserve son nom de *macrocalyx*. Elle pousse isolée ou par petits groupes de 2 ou 3 pieds contigus ; j'en ai trouvé récemment environ 120 échantillons dans un petit bois de Pins.

J'ai conservé, pour terminer cette notice, le cryptogame cher aux gourmets, la Morille. Cordier en décrit seize espèces ou variétés qui viennent en France, mais je ne puis en présenter que trois espèces, dont une facile à rencontrer dans les environs de Lyon, bien qu'elle n'y soit pas abondante. Cette année, grâce aux pluies d'avril, j'ai pu en récolter une centaine de pieds pesant un peu plus d'un kilogramme ; je veux parler du *Morchella esculenta* ou Morille comestible avec ses deux variétés *jaune* et *brune* ; c'est la seule espèce que j'aie rencontrée aux environs de Lyon, mais je pense que la région des Sapins doit présenter l'espèce dite *conica*, à cause de la forme de son chapeau.

Je ferai d'abord remarquer ce que l'épithète d'*esculenta* a

d'impropre. Appeler une espèce *comestible*, c'est admettre que d'autres espèces ne le sont pas; or, il est constaté que toutes les espèces de Morilles sont comestibles. Ce qualificatif d'*esculenta* a eu sa raison d'être, car à l'origine la Morille était rangée dans le genre *Phallus*; comme les espèces actuelles de ce genre sont ou passent pour vénéneuses ou tout au moins suspectes, il était tout naturel que l'espèce comestible fût désignée sous un nom rappelant cette qualité: *Phallus esculentus*. Aujourd'hui le genre *Morchella* ne renfermant que des espèces alimentaires, il semble que l'épithète d'*esculenta* devrait disparaître, et il serait plus rationnel d'y substituer un autre nom, celui de *vulgaris*, par exemple. Mais nous conserverons l'appellation consacrée par l'usage, pour ne pas augmenter inutilement la liste des synonymes, déjà trop longue pour beaucoup d'espèces.

La Morille commune vient au bord des bois, des haies, le long des chemins qui traversent les forêts, et au milieu même de ces chemins; on la trouve parfois dans les jardins et vergers. Elle présente dans la région lyonnaise deux variétés, l'une *jaune*, d'assez grande taille, l'autre *brune* ou *grise*, plus petite, mais ayant à peu près les mêmes qualités. M. l'abbé Boullu cueille ces deux variétés à Tassin; je les ai rencontrées cette année dans l'Isère, à Saint-Quentin.

La Morille commune vient dans le voisinage de toute espèce d'arbres; on la trouve au pied des Charmes, des Frênes, des Ormes, des Pins, etc.; je l'ai cueillie cette année au milieu même des Pins sylvestres. C'est un mets délicat, très-recherché des gourmets et qui, à cause de sa rareté relative, n'a pas de prix de vente déterminé, lorsqu'elle est fraîchement cueillie. Quand elle est sèche, son prix est assez élevé et varie suivant provenance; les Morilles de l'Ardèche sont plus estimées que celles du Jura, du moins par quelques amateurs; le prix des unes et des autres varie à Lyon de 32 à 48 fr. le kilogramme, suivant que les années sont plus ou moins pluvieuses et que la récolte a été plus ou moins abondante.

On comprend que la dessiccation leur fait perdre une partie notable de leur poids, environ les 7 huitièmes; il faut donc 8 kilogrammes de Morilles fraîches pour en faire un de sèches, quelquefois plus.

La seconde espèce est la Morille conique, *Morchella conica*;

on la trouve dans les forêts de Sapins et elle est assez abondante dans le Jura. On la vend fraîche, non à la livre, mais par chaînes, c'est-à-dire par groupes de 10 à 20 Morilles réunies par un fil; ces chaînes valent de 30 à 40 centimes. La Morille conique est brune, à chapeau allongé; elle se distingue surtout par des côtes rayonnantes allant du sommet du chapeau à la base, tandis que la Morille commune a des alvéoles irrégulières, non symétriquement disposées. Elle se rapproche beaucoup de la variété *brune* de la première espèce, et certains auteurs n'en font qu'une variété du *Morchella esculenta*.

Reste enfin la Morille demi-libre, *Morchella semilibera*, ainsi appelée parce que les bords du chapeau ne sont pas soudés au pied, mais restent libres sur environ moitié de la longueur du chapeau. Je l'ai cueillie cette année pour la première fois dans la Côte-d'Or, au milieu d'essences mélangées, Sapins et autres, puis dans une avenue plantée de Frênes, et enfin j'en ai trouvé des fragments sur les bords du canal de Bourgogne, dans le département de l'Yonne, où on l'avait récoltée quelques jours avant mon passage en assez grande abondance. Elle semble présenter moins d'avantages pour la cuisine que la Morille commune, à cause de la petitesse de son chapeau et de son pied, mais elle est également recherchée et sa saveur et ses qualités sont à peu près les mêmes.

Toutes les espèces que je viens de décrire ont déjà disparu; j'en soumetts à la Société des *exsiccata* et des dessins, auxquels je joins la Pézize tubéreuse, *Peziza tuberosa*, que nous avons récoltée, dans les excursions des 3 et 7 avril, de Tassin à Charbonnières.

Nous ne retrouverons pas ces espèces avant un an, mais si le printemps de 1879 est favorable et se présente avec cette abondance de pluies qui a caractérisé la période récemment écoulée, j'espère que nous pourrons compter sur une récolte fructueuse, et je souhaite que vous fassiez ample connaissance avec le genre *Morchella*.

M. N. Roux lit le compte-rendu de l'excursion qui a eu lieu le 12 mai dernier à Collonges (Rhône); cette localité, déjà fréquemment explorée par les membres de la Société, n'a pas fourni de plantes nouvelles, mais on y a récolté toute la série des espèces habituelles; les Orchidées, et entre autres, l'*Epipactis Nidus-Avis* ont fourni une ample moisson.

M. CUSIN fait circuler une série de Graminées qu'il a récoltées dans les pelouses du Parc de la Tête-d'Or, afin de les distribuer à ceux de nos collègues qui n'ont pas encore fait une étude approfondie des divers genres et espèces de cette famille. A la simple inspection du volumineux paquet apporté par M. Cusin et qui contient un grand nombre d'espèces différentes, on peut voir que les débutants, qui désirent s'initier à la connaissance des Graminées, pourront aisément, sans aller loin, trouver dans les pelouses du Parc de la Tête-d'Or d'intéressants sujets d'étude.

M. VIVIAND-MOREL rappelle que pour les deux espèces de Bromes qui ont été quelquefois classées dans les Festuques par des auteurs, les *Bromus erectus* et *asper*, Jules Fourreau a créé le genre *Bromopsis*, dont il a emprunté le nom à une section de Dumortier.

M. V.-Morel signale aussi une espèce critique de *Holcus lanatus*, appelée *Holcusestivalis* par M. Jordan; elle fleurit en juillet; on la trouve à Quincieux (Rhône) et dans les localités voisines.

La séance est levée.

SÉANCE DU 6 JUIN 1878

Le procès-verbal de la précédente séance est lu et adopté.

M. le Président prononce l'admission comme membres titulaires de M. LABONNARDIÈRE, étudiant en droit, place Perrache, 15, présenté à la dernière séance par MM. Cusin et Merget; de M. CHEVALIER, 7, rue Villeneuve, présenté à la même séance par MM. Fleureton et Villerod.

La correspondance comprend :

1° Une lettre de M. Guinet, membre de la Société, à Genève, accompagnant l'envoi d'un certain nombre de Rosiers, parmi lesquels deux hybrides découverts par M. Rapin. Ces plantes sont remises à M. Boullu qui les examinera;

2° Une lettre de M. Bræmer priant M. le Président de reporter à la prochaine séance, son analyse de diverses publications allemandes.