

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ BOTANIQUE
DE LYON

COMPTES RENDUS DES SÉANCES

SECONDE SÉRIE

III

1885



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

GEORG, Libraire, rue de la République, 65.

1885

BIBLIOGRAPHIE

Atlas des Champignons comestibles et vénéneux de la France et des pays circonvoisins contenant 72 planches en couleur représentant 110 types des principales espèces dessinées par Ch. RICHON et décrites par E. ROZE. — Paris, Octave Doin.

Entre toutes les branches de la Botanique, il n'en est pas qui, après être restée longtemps stationnaire, ait pris tout à coup un développement plus rapide que la Mycétologie (1). Pour se rendre compte de cette brusque évolution il suffit de jeter un coup d'œil sur l'état de cette science depuis l'antiquité jusqu'à la fin du siècle dernier.

Dans son *Histoire des plantes*, Théophraste mentionne brièvement l'*Hydnon*, *Tuber* des latins, (I, 1, 6), les *Mycètes*, *Fungi* des latins, et la *Pezis* (I, 1, 5, 6 ; — III. 7) qui naissent tous spontanément dans la terre ou sur le bois, sans émettre aucune racine, sans porter ni fleurs ni fruits. Il considère l'*Erysibe* (*Rubigo* des latins) comme une maladie qui, dans les pays bas, humides, et dont l'atmosphère n'est pas renouvelée par les vents, attaque les semences des Céréales (*Hist. plant.* VIII, 10 ; — *de Caus. plant.* III, 22). Il signale aussi une autre maladie, assez semblable à la rouille, qui, après les pluies abondantes, attaque les raisins et arrête leur développement ; on l'appelle *Crambe* (*de Causis plant.* V, 10).

Dans sa *Matière médicale*, Dioscoride consacre 3 lignes à l'*Hydnon* (II, 174), 33 lignes à l'*Agaricon* et 14 lignes aux *Mycètes* (IV, 83). Il divise les Champignons en deux classes : les comestibles et les vénéneux.

Pline insiste plus longuement sur cette distinction, d'ailleurs

(1) On peut dire Mycétologie et Mycologie, puisque dans la langue grecque existent deux substantifs, l'un *Mycés*, génitif *mycetos*, par lequel on désignait autrefois les Champignons supérieurs, l'autre *mycés*, génitif *mycou* qui s'appliquait à tous les organismes végétaux de consistance molle, tels que les Champignons Myxomycètes, le Lichen appelé *Collema* et l'Algue visqueuse connue sous le nom de *Nostoc*. Mycétologie nous paraît préférable à Mycologie, parce que, dans les mots composés se rapportant aux Champignons, les auteurs grecs ont employé exclusivement le génitif *mycetos*.

bien connue du public, et indique les caractères au moyen desquels on peut reconnaître les Champignons comestibles et les vénéneux ; il ajoute que le vinaigre est un antidote contre les effets pernicieux de ces derniers. Du reste, il déclare qu'il existe un grand nombre de Champignons, et il cite en particulier les *Boleti* (Oronges) devenus célèbres depuis l'empoisonnement de l'empereur Claude, les *Suilli* dont plusieurs sont vénéneux (XXII, 46, 47), les *Agarici* (Polypores) nés de la pituite excrétée par les Chênes, les Hêtres, les Pins, les Cyprès et les Peupliers (XVI, 13). Il distingue un *Agaricus* mâle à chair dense et un *Agaricus* femelle à parenchyme lâche (XXV, 57).

De tous les végétaux qui naissent dans la terre, il n'en est pas de plus étonnant que le *Tuber*, l'un noir et plus gros, l'autre blanc et plus petit. Les variétés les plus estimées sont le *Misy* de la Cyrénaïque, l'*Iton* de la Thrace et le *Geranion* de la Grèce (XIX, 11, 12, 13). Parmi les Champignons il y a encore la *Pezica* des Grecs (*Morchella esculenta*) qui naît sans racine et sans pédicule (XIX, 15).

Enfin, dans le chapitre consacré aux maladies des Céréales, Pline parle de la *Rubigo* si funeste aux semences de l'Orge, du Blé, de l'Avoine et même à la Vigne (XVIII, 44, 45, 68). Tel est le résumé de la science mycétologique au premier siècle de l'ère chrétienne.

1600 ans plus tard, la classification des Champignons est encore celle de Théophraste, de Dioscoride et de Pline. Le seul progrès accompli consiste dans l'accroissement du nombre des espèces. Dans le *Pinax theatri botanici* qui résume la tradition botanique jusqu'au milieu du XVII^e siècle, Gaspard Bauhin énumère 81 espèces de *Fungus*, 3 espèces d'*Agaricus* et 3 espèces de *Tuber* (p. 369 à 376, édition de 1671). Il considère encore la Rouille des blés comme une maladie née spontanément sous l'influence de l'humidité et il cite trois *Ustilago*, celui du Seigle, celui de l'Orge et enfin celui de l'Avoine (p. 23).

Dans ses *Institutiones rei herbariae*, Tournefort énumère 76 *Fungi*, 11 *Fungoides* creux ou infundibuliformes, 7 *Boleti*, 18 *Agarici*, 28 *Lycoperda*, 20 *Coralloides* et 2 *Tubera*.

Dans l'édition XII du *Systema naturae*, la dernière à laquelle il ait mis la main, Linné décrit 128 Champignons dont 54 *Agarici*, 15 *Boleti*, 5 *Hydna*, 2 *Phalli*, 4 *Clathri*, 2 *Helvellae*, 9 *Pezizae*, 8 *Clavariae*, 15 *Lycoperda*, 14 *Mucoces*. Il n'a aucune

idée du mécanisme de la génération des Champignons, et l'on peut dire que, pour lui, ces végétaux sont bien des Cryptogames dans toute la force de ce mot grec.

Dès la fin du XVIII^e siècle, les travaux de Bulliard, de Paulet, de Link et de Persoon donnent à la Mycétologie un élan qui ne s'arrête plus jusqu'à nos jours. A l'aide de longues et patientes recherches on parvient à faire rentrer les Champignons, sous le rapport de leur genèse, dans la loi commune qui régit les êtres vivants pendant la période actuelle : *omne vivum ex ovo*. Le nombre des espèces décrites et figurées s'accroît dans une énorme proportion, grâce aux études de Fries, Nees von Esenbeck, Lévêillé, A. Pyr. de Candolle, Kickx, Montagne, Desmazières, Tulasne, Wallroth, Rabenhorst, Cordier, Quélet, Saccardo et de plusieurs autres dont les noms sont bien connus des botanistes.

Dans son *Nomenclator Fungorum*, publié à Vienne en 1862, Streinz cite les noms de 11,893 espèces de Champignons (Suppl. p. 694). Depuis 1862, le nombre des espèces décrites s'est accru de plusieurs milliers, de telle sorte qu'on peut sans exagération porter le nombre de celles qui ont été signalées jusqu'à ce jour à 15,000 au moins. Il est possible que des études ultérieures conduisent à quelques réductions, si l'on parvient à démontrer plus amplement que plusieurs espèces épiphytes, considérées comme distinctes, sont les phases diverses d'un même être ; néanmoins le nombre des Champignons restera toujours assez considérable pour décourager quiconque aurait la prétention de les connaître tous.

Au surplus il importe de remarquer que l'étude des Champignons s'accompagne d'une difficulté qui n'existe pas dans celle des Phanérogames, des Cryptogames vasculaires, des Mousses, des Algues et des Lichens. En effet, la plupart des espèces appartenant aux diverses classes que nous venons d'énumérer peuvent être conservées à l'état sec dans les herbiers. Un très grand nombre de Phanérogames et de Fougères sont cultivées dans les Jardins de l'Ancien et du Nouveau Monde, de telle sorte que, dans chaque pays, quelques spécialistes parviennent à dresser l'inventaire des richesses végétales de leur domaine, d'après l'examen des exemplaires secs ou vivants qu'ils se sont procurés sans trop d'efforts.

Pareille ressource n'est pas à la portée des Mycétologues. Sauf

une espèce dont la culture forme une branche de l'industrie maraîchère, les Champignons vivent exclusivement à l'état sauvage. En outre, comme la plupart d'entre eux se déforment par la dessiccation, il faut les observer et les dessiner le jour même de leur récolte tant leur existence est éphémère. C'est à eux, bien plus qu'à d'autres plantes que s'applique véritablement la parole du poète Malherbe :

Et Rose, elle a vécu ce que vivent les Roses,
L'espace d'un matin.

Enfin, il n'est pas de végétaux qui soient, autant que les Champignons, sous la dépendance des vicissitudes atmosphériques et surtout des pluies ; aussi faut-il que le botaniste qui désire les étudier se hâte de saisir, sans délai, les occasions que lui offrent les hasards des intempéries. Néanmoins, quelle que soit sa diligence, il ne saurait, pendant le court espace de temps qui lui est accordé, suffire à observer, comme il conviendrait, la multitude de Champignons qui apparaissent simultanément et avec une rapidité devenue proverbiale dans le langage vulgaire.

Puisque l'étude des Champignons présente de telles difficultés, il importe, par conséquent, que le botaniste désireux de s'y adonner fasse choix de livres où les descriptions sont accompagnées de dessins fidèles. Il faut aussi que, modérant son ambition, il procède avec méthode et prudence en commençant par l'étude des Champignons dont les caractères sont les plus faciles à observer et qui, d'ailleurs, sont les plus communs, nous voulons dire les Agarics, Amanites, Chanterelles, Bolets, Fistulines, Polypores, Hydnes, Clavaires, Helvelles, Morilles, Truffes, etc. L'étude des principales espèces appartenant à ces divers genres lui semblera d'autant plus intéressante que plusieurs d'entre elles servent à l'alimentation de l'homme, et que d'autres pouvant être confondues avec celles-ci sont des ennemis dangereux qu'il importe de connaître pour s'en préserver.

Nous sommes heureux d'annoncer à nos lecteurs la publication d'un ouvrage qui nous paraît éminemment propre à vulgariser la connaissance des Champignons en attirant les botanistes et même les gens du monde d'abord par la considération de l'utilité, et ensuite par l'attrait de planches coloriées si exactes et si belles qu'il est impossible de les voir sans être persuadé à l'avance que, parmi tous les végétaux, il n'en est pas dont l'étude

doive être aussi facile. Il s'agit de l'*Atlas des Champignons comestibles et vénéneux de la France et des pays circonvoisins* dessinés par M. Charles Richon et décrits par M. Ernest Roze.

Au moment où nous écrivons ces lignes, deux fascicules ont déjà paru. Le texte est divisé en deux parties; une première est consacrée à l'histoire de la Mycologie depuis l'antiquité jusqu'à notre époque. Cette étude, faite avec une parfaite connaissance des auteurs et présentée d'une manière fort originale, restera parmi les documents à consulter pour l'étude des origines et des progrès de l'une des parties les plus intéressantes de la Botanique. Les savants adonnés à l'étude des plantes ne doivent-ils pas être curieux de connaître d'une manière exacte l'héritage laissé par leurs devanciers? La seconde partie comprend la description des espèces. Après l'exposé de la classification adoptée par lui, l'auteur décrit successivement dans les deux premiers fascicules les espèces suivantes :

HYMENOMYCÈTES LAMELLIFÈRES EUVOLVÉS

AMANITA caesarea, ovoidea, virosa, verna, phalloides, muscaria, citrina, bulbosa, rubescens, pantherina et *spissa*.

Chaque espèce est représentée tantôt par des figures intercalées dans le texte, tantôt par des dessins coloriés hors texte. Parmi ces derniers, ceux qui représentent l'Oronge comestible, la fausse Oronge, l'O. perlée, l'O. panthère et l'O. vineuse dépassent, sous le rapport de la fidélité saisissante du dessin et du coloris, tout ce qu'on a fait jusqu'à ce jour.

A propos de la fausse Oronge, réputée comme un des Champignons les plus toxiques, l'auteur dit tenir de M. de Seynes que les habitants de Genolhac (Gard) s'en nourrissent impunément après avoir eu soin de la traiter par l'eau bouillante. Nous pouvons ajouter que pareil usage existe à Bonneville (Haute-Savoie), ainsi que nous l'a appris un botaniste habile de ce pays, le pharmacien Dumont.

Vient ensuite la description des espèces suivantes :

VOLVARIÉES, *AMANITOPSIS spadicea* et *livida*.

VOLVARIA gloiocephala et *speciosa*.

LÉPIOTÉS, *LEPIOTA procera, clypeolaria, cristata, mastoidea, Badhami, rhacodes, excoriata, naucina* et *holose-ricea*.

COPRINIDÉS, *COPRINUS ovalus* et *comatus*.

PSALLIOTÉS, *PSALLIOTA bitorquis, duriuscula, flavescens, Bernardi, peronata, angusta, arvensis, Vailantii, Richonii, villatica, haemorrhoidaria, silvatica, cretacea, silvicola, xanthoderma, pratensis, campestris, leptopoda, comatula et rubella.*

A la fin de l'article concernant le *Coprinus comatus* nous notons une remarque qui nous semble avoir une assez grande importance, parce qu'elle ne s'applique pas seulement à l'espèce visée par l'auteur, mais aussi à plusieurs autres. Le *Coprinus comatus* assez sapide et délicat, quand il est jeune, devient détestable et absolument immangeable lorsque le chapeau est développé.

Nous pensons que beaucoup de Champignons sont dans le même cas, soit parce qu'ils deviennent coriaces, soit parce que, à mesure de la croissance, se produisent des matières à odeur et saveur désagréables, comme il arrive dans le susdit Coprin, soit enfin, circonstance encore plus grave, à cause des progrès de la réaction chimique qui donne naissance à l'Amanitine, principe toxique des Champignons. Avant d'avoir trouvé cette explication, nous étions portés à considérer comme mensongères les assertions de certaines personnes qui affirmaient s'être nourries d'espèces incontestablement vénéeneuses sans leur faire subir préalablement le lavage à l'eau bouillante suivi ou précédé de la macération dans l'eau vinaigrée.

Nous constatons avec plaisir que, grâce à son importance hygiénique, l'étude des Champignons supérieurs, autrefois cultivée par quelques spécialistes seulement, tend à se répandre de plus en plus parmi les botanistes. L'ouvrage de MM. Ch. Richon et E. Roze contribuera certainement à vulgariser la connaissance de ces intéressants Cryptogames.

Flore pittoresque de la France publiée sous la direction de J. Rothschild avec le concours de MM. Gust. Heuzé, Bouquet de la Grye, Stan. Meunier, J. Pizzetta et B. Verlot, in-4° Paris, 1886, Rothschild.

Que de fois nous avons été interrogé par des gens du monde nous demandant de leur indiquer un livre où ils trouveraient les éléments de la Botanique, présentés sous une forme simple et attrayante ! Nous avouons que cette question nous a toujours

beaucoup embarrassé. En effet, parmi les traités de Botanique, les uns, courts à la vérité, sont d'une sécheresse décourageante, comme c'est en particulier le cas des manuels que les élèves apprennent par cœur pour répondre aux examens. Les autres, plus étendus, s'adressent à des lecteurs déjà instruits, tels que les élèves des Facultés de médecine, des sciences et des autres écoles d'enseignement supérieur. Mais ces sortes de livres, remplis de savantes descriptions organographiques et histologiques accompagnées de coupes et de diagrammes, sont absolument inintelligibles pour les personnes qui ne sont pas accoutumées au langage technique.

L'ouvrage édité par M. Rothschild sous le titre de *Flore pittoresque de la France* nous semble répondre au *desideratum* exprimé au commencement de cet article. Du reste, l'éditeur a eu soin de formuler nettement, dans la préface, le programme qu'il s'est proposé : « Nous avons voulu offrir aux instituteurs, aux gens du monde, aux cultivateurs, aux jardiniers et aux forestiers une Flore française accessible à ceux qui ne savent pas encore, mais qui ont le désir d'apprendre. » Voilà une déclaration qui nous plaît : les auteurs, plus modestes et plus sincères que beaucoup d'autres, n'ont pas eu l'ambition de composer un livre destiné à toutes les catégories de lecteurs, aux ignorants aussi bien qu'aux savants ; ils ont voulu enseigner aux novices les éléments de la Botanique, de manière que ceux d'entre eux qui auraient le désir d'aller au-delà auront déjà reçu une initiation au moyen de laquelle ils seront préparés à comprendre les démonstrations techniques des ouvrages d'un ordre plus élevé.

Les premiers chapitres sont consacrés à l'exposé des notions élémentaires d'organographie et de physiologie végétales. Les termes employés dans le cours de l'ouvrage sont d'ailleurs expliqués en un glossaire assez détaillé. Puis, vient la description, suivant l'ordre des familles, des espèces qu'il importe le plus de connaître. 1000 gravures intercalées dans le texte et 82 planches représentant 500 plantes, admirablement dessinées et coloriées, facilitent l'intelligence des descriptions.

Dans les quatre derniers chapitres, la Flore française est considérée successivement au point de vue de l'Agriculture, de l'Horticulture, de la Sylviculture et de la Botanique fossile.

En résumé, la *Flore pittoresque de la France* est un excellent ouvrage qui, grâce surtout au magnifique atlas dont il est illustré, gagnera certainement à l'étude de notre science un grand nombre d'adeptes.

D^r SAINT-LAGER.

Le Gérant, J. NICOLAS.

Lyon, Assoc. typ., rue de la Barre 12. — F. PLAN directeur.