

Étude Sur Les Champignons Consommés A Nantes Sous Le Nom De Champignon Rose Ou De Couche (Agaricus Campestris L.)

M. Gaston Genevier

To cite this article: M. Gaston Genevier (1876) Étude Sur Les Champignons Consommés A Nantes Sous Le Nom De Champignon Rose Ou De Couche (Agaricus Campestris L.), Bulletin de la Société Botanique de France, 23:1, 28-35, DOI: [10.1080/00378941.1876.10825614](https://doi.org/10.1080/00378941.1876.10825614)

To link to this article: <http://dx.doi.org/10.1080/00378941.1876.10825614>



Published online: 08 Jul 2014.



Submit your article to this journal [↗](#)



Article views: 4



View related articles [↗](#)

vivants, cette matière brunit rapidement quand les tissus qui la renferment sont atteints dans leur vitalité; le tannin, lui-même très-oxydable, hâte l'altération des matières extractives dont l'alcools n'est qu'une des formes. Les alcalis, favorisant l'action de l'air, précipitent le phénomène de coloration que les acides, au contraire, retardent ou empêchent. Cet oxygène ainsi absorbé par les sucs qui se colorent, retourne à l'air sous forme d'acide carbonique. Qu'une plante soit broyée dans de l'acide acétique ou de l'acide sulfurique étendu, le suc extrait restera incolore; que l'acide soit saturé par un excès d'alcali, et le même suc brunira à l'instant même. Si l'opération a lieu dans un tube barométrique contenant un volume d'air déterminé, ce volume restera invariable, tant que le liquide ne sera pas alcalin; mais une addition de potasse déterminera l'absorption de l'acide carbonique formé, dont le volume pourra être égal à celui de tout l'oxygène contenu.

M. Van Tieghem confirme cette remarque d'après ses propres observations. Il rappelle qu'une solution de tannin abandonnée, même dans un ballon fermé, se transforme peu à peu en *acide ellagique*, par oxydation.

Lecture est ensuite donnée de la communication suivante :

ÉTUDE SUR LES CHAMPIGNONS CONSOMMÉS A NANTES SOUS LE NOM DE CHAMPIGNON ROSE OU DE COUCHE (*AGARICUS CAMPESTRIS* L.), par M. Gaston GENEVIER.

(Nantes, 17 novembre 1875.)

La quantité de Champignons roses consommés à Nantes chaque année, et présentés à la vérification, s'élève à près de 2000 kilos, auxquels il convient d'ajouter ceux que des marchands, plus soucieux de leur intérêt que de la santé publique, vendent en fraude, pour éviter une surveillance qui leur ferait rejeter des échantillons avariés ou suspects. On comprend qu'il est impossible de fixer une quantité exacte pour ces derniers; cependant on peut, sans exagération, la porter à 500 kilos. Les Champignons conservés, vendus en boîtes, atteignent approximativement le même chiffre. Il faut encore ajouter les Champignons de couche, qui, exempts de contrôle, se vendent toute l'année chez les traiteurs et les marchands de comestibles, et dont la quantité consommée est au moins de 3000 à 4000 kilos. Ceux que les amateurs récoltent pour leur propre compte, et consomment sans qu'ils soient soumis à la vérification préalable, donnent un total certainement aussi élevé que ceux présentés à la halle, soit donc, au minimum, 2000 kilos; ce qui nous fait en tout, pour le seul Champignon rose, une moyenne annuelle de 9000 à 10000 kilos.

Deux autres espèces forment encore ici une branche de commerce assez importante : ce sont les *Lepiota procera*, vulgairement Potiron, et *Boletus edulis* et *areus*, vulgairement Cep. La quantité de ces Champignons consommés chaque année, n'est pas inférieure à celle accusée pour le Champignon rose, et encore le Cep, en raison de sa pesanteur, fournirait-il peut-être à notre statistique un chiffre plus élevé.

Parmi les espèces dont la vente est tolérée à la halle de Nantes, nous citerons en plus les *Lepiota rachodes*, *naucina* et *excoriata*; *Marasmius oreades*, vulgairement Mousseron; *Clitocybe Auricula*, vulgairement Oreillette ou Langue-de-carpe; *Cantharellus cibarius*; *Hydnum repandum*; *Fistulina hepatica*; très-rarement *Morchella esculenta*; *Amanita caesarea* et *Pleurotus Eryngii*, et quelques autres espèces qui ne paraissent qu'accidentellement. Le tout réuni doit donner un total d'environ 30 000 à 40 000 kilos.

Nous ne nous occuperons, quant à présent, que des différentes formes de Champignons roses observées sur nos marchés.

Jadis les botanistes groupaient volontiers, autour d'un type hypothétique quelconque, toutes les formes qu'ils rencontraient et qui leur paraissaient plus ou moins affines, sous le nom de variétés, terme élastique et arbitraire qui a donné lieu à des rapprochements parfois assez bizarres. Il ne pouvait guère en être autrement, si l'on considère que la plupart des diagnoses publiées par les pères de la science avaient une concision telle, qu'avec le moindre effort, on pouvait y faire entrer facilement une foule de formes plus ou moins distinctes, qui n'avaient souvent de commun entre elles qu'un ou deux caractères très-apparents, lesquels, plus tard, ont permis de faire passer ces prétendues espèces polymorphes à l'état de genres ou de coupes génériques. La Pluégogamie pourrait fournir de nombreuses preuves à l'appui de cette thèse; il serait tout aussi facile d'en rencontrer dans la Cryptogamie. Cependant nous devons avouer que si beaucoup d'auteurs ont largement groupé, sous le même nom, tous les Champignons à feuillets roses et à stipe muni d'un anneau, un certain nombre d'autres cryptogamistes, au contraire, ont, avec le plus grand soin, décrit et classé séparément toutes les formes de ce groupe qui leur paraissaient distinctes. Mais, soit que quelques-unes de ces espèces aient été mal comprises ou mal définies par leurs auteurs, soit que les naturalistes qui sont venus après eux n'aient pas su les comprendre, la plupart d'entre elles sont plus ou moins tombées dans l'oubli. Ainsi notre savant et regretté collègue, M. le docteur Cordier, dans ses *Champignons de France*, n'admet comme espèce que l'*Ag. arvensis* Schaef. et l'*Ag. campestris* L., et à la suite de ce dernier place comme variétés : les *Ag. praticola* Vittad., *villaticus* Brond., *vaporarius* Krombh., *silvicola* Vittad., *elongatus* Berk. et *setiger* Paulet. Il ne les considère, du reste, que comme des modifications dues à l'influence de la culture et de l'habitat. Quelques-unes de ces

variétés nous étant inconnues, nous nous abstenons d'en parler, et nous ne discuterons la valeur spécifique que de celles que nous avons pu observer.

Abstraction faite du Champignon de couche, qui n'est point soumis à la vérification, les espèces vendues sur les marchés se rapportent à cinq types principaux que nous allons successivement examiner.

1° Le Champignon rose type est l'*Agaricus campestris* L. [Fries, *Hym. eur.* p. 279. — Gréville, t. 161. — Cord. tab. 20, f. 1. — *Ag. edulis* Bull. tab. 134 et 514, excl. N et O.]

Chapeau d'abord globuleux, blanc, à écailles fibrilleuses, apprimées, facilement visibles, surtout en approchant des bords, qui sont lisses, peu amincis, tomenteux dans leur jeunesse. Chair blanche, épaisse au plus de 6 à 8 millim., devenant vineuse ou un peu rosée quand on l'entame, surtout dans les temps humides. Feuilletts d'abord d'un joli rose tendre, bientôt d'un brun noirâtre. Anneau simple, persistant longtemps. Spores d'un brun violet, très-fines, avec un nucléus punctiforme, ovales, arrondis à une extrémité, plus aigus à l'autre. Stipe blanc, plein, de 10 à 15 millim. de diamètre et de 3 à 5 centim. de hauteur, non renflé à la base. — Assez commun toute l'année, dans les temps humides, excepté pendant les gelées, mais surtout abondant de septembre à novembre. Espèce délicieuse.

Malgré ses grandes proportions et un aspect très-différent, nous rapportons comme simple variété, au précédent, le Champignon désigné à la Halle sous le nom de Champignon de vignes.

Son chapeau est blanc, convexe, puis plan, étalé, *sinueux, bossué*, souvent satiné, à fibrilles fines, apprimées, ayant généralement de 8 à 12 centimètres de diamètre, à bords peu amincis. Chair blanche devenant un peu vineuse quand on l'entame, épaisse au plus de 15 à 18 millim. Feuilletts d'un beau rose, devenant promptement noirs. Spores semblables à celles du type. Stipe plus allongé, blanc, égal, plein, à la fin fistuleux, un peu renflé à la base, de 15 à 20 millim. de diamètre et de 6 à 9 centim. de hauteur. Anneau assez large, bientôt évanescant et ne laissant que des débris sur le stipe. La chair est ferme, agréable au goût, mais très-rapidement attaquée par les vers, même dans sa jeunesse. — Cette plante, commune dans les vignes, se plaît surtout dans les terres fortes; la terre qui y adhère fréquemment lui donne un aspect peu flatteur. Elle est très-bonne à manger. Si l'on recouvre de terreau et de sable un espace où croit ce Champignon, on ne tarde pas à le voir paraître avec tous les caractères du type.

2° Une seconde espèce, très-appréciée des amateurs, appartient sans doute à l'*Agaricus silvaticus* Schæff. tab. 242! — [Krombh. tab. 23, fig. 9 et 10? — Fries, *Hym. europ.* p. 280.]

Chapeau d'abord globuleux ou convexe, ensuite étalé, de 4 à 7 centim. de diamètre, recouvert de nombreuses écailles fibrilleuses, violettes, apprimées, à bords peu amincis. Chair blanche de 1 à 1 centim. 1/4 d'épaisseur, devenant rose sale ou vineuse quand on la coupe. Feuilletts violets, bientôt noirs, aigus au sommet, arrondis à la base. Stipe de 2 centim. de diamètre environ, d'abord plein, puis fistuleux, fibrilleux, presque égal. Anneau blanc, étroit, persistant.

Spores d'un brun violet, ovales, courtes, obtuses à chaque extrémité, munies d'un ou deux nucléus punctiformes. — Cette espèce est connue à Nantes sous le nom de Champignon rose des landes. Elle est très-répan due dans les bruyères; sa consistance est ferme, son goût fin et délicat, ce qui la fait rechercher des gourmets, qui en général la préfèrent au véritable *Agaricus campestris*.

3° Sous le nom d'*Agaricus leimophilus* Genev., nous désignons une espèce qui paraît distincte des deux précédentes. Son port rappelle très-exactement la figure de l'*Ag. attenuatus* de la planche 632 de Letellier, espèce avec laquelle d'ailleurs elle n'a aucun autre rapport.

Son chapeau, d'abord convexe, devient plan; il est blanc, lisse, à pelucures fibrilleuses très-apprimées, de 4 à 6 centim. de diamètre, à bords très-minces, teinté au centre d'un jaune assez vif. Chair blanche, ne dépassant pas 5 millim. d'épaisseur. Feuilletts d'un rose pâle, noircissant promptement. Spores brunes, ovales, munies d'un large nucléus transparent, quelques-unes finement apiculées, d'autres obtuses. Stipe blanc, lisse, plein, courbé et atténué à la base, de 5 à 10 millim. de diamètre, de 3 à 4 centim. de hauteur. Anneau mince, très-rapidement évanescent, de sorte que tous les individus développés en paraissent dépourvus. — Il croît dans les prairies et les pâturages, et son port très-spécial le distingue, à première vue, des précédents. Il est plus précoce et dure moins longtemps que l'*Agaricus campestris*; chaque année il en est vendu d'assez grandes quantités sur nos marchés, mais il est ordinairement passé à la mi-octobre. Quoique sa chair soit mince et molle, il jouit d'une grande vogue auprès des amateurs, qui le nomment le petit Champignon des pâturages.

4° La quatrième forme apportée à la halle est, *pro parte*, l'*Agaricus arcensis* Schœff. tab. CCCXI (non tab. CCCX). — [Bull. tab. 514, f. N. O.] — L'*Ag. arcensis* Cord. [*Champ. de Fr.* p. 88, tab. XX, f. 2] est une plante différente qui appartient à l'espèce suivante. — Fries [*Hym. europ.* p. 278] a compris dans son *Ag. arcensis* la plante de Schœffer et l'*Ag. xanthodermus* dont nous nous occuperons bientôt; la preuve en sera fournie par les figures qu'il cite, et par la description qu'il en donne.

Champignon compacte, d'abord globuleux, d'une forme phalloïde, à stipe aussi gros que le chapeau, puis convexe, étalé, de 10 à 15 centimètres de diamètre, blanc, à fibrilles fines, peu visibles. Chair blanche, ferme, inamuable, de 2 à 3 centimètres d'épaisseur. Feuilletts étroits, d'un rose très-pâle ou carnés, égalant à peine la moitié de l'épaisseur de la chair. Anneau large, blanc, persistant. Stipe blanc, ferme, plein, finement écailleux, gros, épais de 3 à 4 centim. de diamètre et 9 à 11 de hauteur. Spores d'un brun violet, ovales, légèrement échancrées d'un côté; nucléus bien prononcé. La forme spéciale des spores, un peu en croissant, est un caractère important qui éloigne complètement cette plante des précédentes. — Ce Champignon assez répandu aux environs de Nantes, est connu ici sous le nom d'*anisé*; il est comestible, mais lourd et de digestion difficile, et ne saurait, comme goût, supporter aucune comparaison avec les trois espèces précédentes. Sa chair est tellement ferme, qu'il n'est que bien rarement attaqué par les vers.

5° Une cinquième espèce enfin, très-répan due dans tout le département de la Loire-Inférieure, et que, malgré des qualités peu recommandables,

son aspect séduisant fait souvent employer comme aliment, est l'*Agaricus xanthodermus* Genev. C'est, *pro parte*, l'*Ag. arvensis* Schœff., et quoique la description de l'*A. silvicola* Vittad. ne lui convienne pas en tout point, il est très-possible cependant que ce soit la même plante. Mais pour éviter une identification aventurée, il paraît prudent de conserver le nom de *xanthodermus* que nous lui avons imposé il y a plus de dix ans, sous lequel elle est connue des botanistes nantais et qui rappelle un de ses caractères les plus remarquables. Voici sa synonymie : *Agaricus xanthodermus* Genev. — [*Ag. arvensis* Schœff. (*pro parte*), tab. CCCX, non tab. CCCXI. — *Ag. edulis* Krombh., tab. 23, fig. 11 à 14; *id.*, tab. 26 fig. 9 à 13. — *Ag. arvensis* Cord., *Champ de Fr.* p. 88, tab. XX, fig. 2 (*optima* !). — *Ag. campestris silvicola* Rabenh., fasc. II, fig. 1. — *Ag. silvicola* Fries, *Hym. europ.* p. 280? (*caro demum tanto rufescens*) : dans notre plante la chair est immuable. — Roques, *Hist. des Champignons comestibles*, p. 208 : *Ag. edulis*, 2^e variété (qui jaunit au plus léger attouchement)]. — Léveillé (*Iconogr. des Champignons de Paris*, p. 72) dit au sujet de cette espèce : « Chair blanche prenant quelquefois une teinte rouge ou jaune. » On n'observe rien de semblable dans le *xanthodermus*.

Chapeau d'abord arrondi, globuleux, lobulé, d'un blanc pur, puis étalé, convexe, lisse, peu fibrilleux, à bords peu amincis. Chair blanche, immuable, de 10 à 15 millimètres environ d'épaisseur. Feuilletts ordinairement d'un rose pâle, inégaux, subaigus au sommet, arrondis à la base et laissant un collarium autour du stipe. Spores d'un brun violet, ovales, très-fines, avec un nucléus transparent, bien détaché; immergées, elles ne changent pas sensiblement de forme. Stipe d'abord plein, puis fistuleux, blanc, lisse, long, flexueux, à base bulbeuse jaunissant quand on la coupe. Froissé avec l'ongle, l'épiderme jaunit, surtout dans les temps humides, mais la chair reste blanche. Odeur assez prononcée, peu agréable. Le goût est plus fort que dans l'*Agaricus campestris*, et lorsqu'il est cuit, il rappelle un peu celui de l'infusion de feuilles de noyer.

Cette plante ne doit être employée comme aliment qu'avec une grande réserve, elle est d'une digestion difficile et peu agréable au goût. Certaines personnes, il est vrai, en font usage impunément, mais elle occasionne fréquemment des indigestions. L'automne dernier, il y en a eu, à notre connaissance, trois cas à Nantes, dont un a présenté de sérieux accidents.

Cordier dans ses *Champignons de France*, pl. XX, représente, sous le nom d'*Ag. arvensis*, une plante qui est très-certainement notre *xanthodermus*; mais la description ne s'y adapte pas complètement : d'abord l'odeur et le goût sont loin d'être agréables; ensuite il n'est nullement fait mention de la propriété qu'ont le bulbe et l'épiderme de jaunir, et ce caractère a une telle importance, qu'il n'eût certainement pas échappé à un observateur aussi sagace que Cordier. L'*Ag. silvicola* Vittad. dessiné dans Paullet, pl. CXXXII et décrit page 73, rappelle bien le *xanthodermus*; mais Paullet dit qu'il n'est pas rare, quand on le froisse, de lui voir prendre une légère teinte jaune, qu'il est aussi agréable au goût que le Champi-

ignon rose ordinaire, que cependant son odeur est plus pénétrante et qu'il lui arrive parfois d'avoir un goût d'âcreté si prononcé, que ce n'est plus un bon aliment! Que penser de ces hésitations dans l'exposition des caractères de cette plante, si ce n'est que, par confusion, Paulet a eu en vue, tantôt le véritable *xanthodermus*, tantôt un autre bon Agaric du même groupe?

Il ressort clairement des divergences d'opinions de la plupart des auteurs qui se sont occupés de ce Champignon, qu'aucun n'a su le comprendre et qu'il a toujours été pris pour une simple forme de l'*Ag. arvensis*, dont il diffère complètement. Vittadini est peut-être le seul qui ait su le distinguer; mais son *Ag. silvicola* ne paraissant pas tout à fait identique à notre plante, nous nous sommes décidé à lui imposer un nom nouveau et à le publier.

Ce Champignon constitue une espèce dans l'acception la plus rigoureuse du mot. Son long stipe flexueux, son chapeau très-blanc, d'abord globuleux et lobulé, son goût spécial, la singulière propriété qu'a l'épiderme de jaunir, donnent un ensemble de caractères très-suffisants pour le distinguer des autres espèces de ce groupe.

La couleur jaune se fonce beaucoup sous l'influence des alcalis (ammoniaque, potasse, etc.). Elle disparaît instantanément sous l'action de l'acide acétique; l'acide chlorhydrique la fait d'abord légèrement passer au violet, puis la détruit. L'acide azotique décolore rapidement les bords de la tache, mais la couleur jaune persiste longtemps au centre; sous son influence le permanganate de potasse passe au brun. Le corps qui produit ces diverses réactions est soluble dans l'eau, puisque dans une décoction de cet Agaric on les obtient identiquement semblables; cette décoction ne réduit pas la liqueur cupro-potassique de Fehling.

L'*Agaricus arvensis* constitue également une espèce parfaitement tranchée; son port spécial, la chair non rougissante, la forme si caractéristique de ses spores, ne permettent pas d'en faire une simple variété.

Quant aux *Ag. campestris*, *silvaticus* et *leimophilus*, bien qu'ils n'aient pas de caractères si accusés pour les séparer, il est cependant facile de les distinguer les uns des autres. : 1° l'*Ag. campestris*, par son chapeau blanc, peu écaillé, ses spores fines, aiguës à une extrémité, obtuses à l'autre; 2° l'*Ag. silvaticus*, par son chapeau tout couvert d'écaillés violacées, ses feuillets violets, les spores ordinairement à deux nucléus, obtuses à chaque extrémité; 3° l'*Ag. leimophilus*, par son chapeau mince, blanc, peu ou point écaillé, nuancé de jaune au centre, à bords amincis, à chair peu épaisse; par son stipe mince, atténué à la base, très-promptement privé de son anneau; les spores ont le nucléus plus prononcé que dans les deux autres espèces, elles sont ovales, apiculées en partie.

Les dimensions assignées aux divers Champignons dont nous venons de parler sont celles que l'on rencontre habituellement, mais tous sont sus-

ceptibles de grandes variations. Ainsi, dans les temps humides, on trouve quelquefois l'*Ag. campestris* huit à dix fois plus grand qu'il ne l'est normalement : ce sont là des proportions exceptionnelles qu'il suffit de signaler.

De ce qui précède, nous concluons que cinq Champignons différents sont vendus et consommés à Nantes sous le nom de Champignon rose ; trois sont excellents, et deux, d'un goût peu agréable, sont indigestes et ne doivent être employés qu'avec une grande prudence. Les personnes délicates ou dont l'estomac fonctionne mal, agiront sagement en s'abstenant complètement de l'*Ag. xanthodermus*, dont l'usage a maintes fois occasionné des accidents.

Le tableau synoptique suivant permettra de saisir d'un seul coup d'œil les différences qui séparent nos cinq espèces.

1	{ Chair devenant rose sale ou vineuse quand on l'entame.....	2
	{ Chair ne changeant pas de couleur.....	4
2	{ Chapeau blanc ou violeté.....	3
	{ Chapeau jaune au sommet.....	<i>A. leimophilus.</i>
3	{ Chapeau blanc, plus ou moins pelucheux.....	<i>A. campestris.</i>
	{ Chapeau couvert d'écaillés violettes.....	<i>A. silvaticus.</i>
4	{ Chapeau lobulé, lisse, blanc, à épiderme jaunissant par le frottement. Spores ovales.....	<i>A. xanthodermus.</i>
	{ Chapeau gros, compacte, à épiderme ne jaunissant pas. Spores légèrement en forme de croissant.....	<i>A. arvensis.</i>

M. Chatin cite, comme très-abondant et très-estimé dans le centre de la France, le *Pleurotus Eryngii* qui croît sur les *Eryngium*. Il ne l'a jamais trouvé aux environs de Paris.

M. Cornu cite Châteauneuf-sur-Loire (Loiret) comme une des localités septentrionales de ce *Pleurotus*.

M. Chatin dit qu'il a récolté de nouveau, cette année, l'Oronge dans les bois des Essarts. Il en avait trouvé jadis, trois années de suite, un certain nombre d'échantillons au pied du même Chêne. Il ajoute que l'Oronge blanche est commune à Poitiers.

M. Duchartre cite le haut Agenais comme une localité où l'Oronge est abondante.

M. de Sotomayor dit l'avoir trouvée à Bar-le-Duc (Meuse).

M. Cornu fait connaître que MM. Poisson et Ch. Brongniart ont rencontré, en septembre 1874, dans la forêt de Gisors, une Oronge à chapeau brun, à lames jaunes, sans anneau, mais avec une volva nettement caractérisée, et qui est probablement l'*Amanita prætorica*, espèce très-rare. Il ajoute avoir trouvé avec M. Roze, à Fontainebleau, l'*Agaricus hæmorrhoidarius* Kalkhb., espèce très-voisine

de l'*Agaricus campestris* L., qui rougit immédiatement à l'air quand on la coupe.

M. Chatin rappelle, à propos d'espèces suspectes, qu'on mange les fausses Oronges dans la Haute-Savoie.

M. de Seynes ajoute que, dans une localité du département de la Lozère, on les mange également, mais après les avoir fait bouillir et les avoir bien égouttées pour les débarrasser de l'eau de cuisson.

M. Van Tieghem fait à la Société la communication suivante :

OBSERVATIONS AU SUJET D'UN NOUVEAU TRAVAIL DE M. BREFELD SUR LES MUCORINÉES ET EN PARTICULIER SUR LES *PILOBOLUS*, par M. Ph. VAN TIEGHEM.

La Société se souvient peut-être que dans la séance du 26 novembre 1875, j'eus l'honneur de lui présenter un mémoire intitulé : *Nouvelles Recherches sur les Mucorinées*, inséré au tome I^{er} de la 6^e série des *Annales des sciences naturelles*. Ce travail, de quelque étendue, puisqu'il comprend 178 pages de texte et 177 figures groupées en 4 planches, et qu'outre plusieurs questions générales on y étudie 12 genres dont 4 nouveaux et 32 espèces dont 23 nouvelles, a paru en deux fois : la première partie, contenant l'Introduction, les questions générales et la tribu des Pilobolées, le 13 mars 1875 ; la seconde renfermant les Mucorées, les Mortiérellées, les Syncéphalidées et les parasites étrangers, le 15 juillet 1875. Dans cette même séance du 14 novembre, j'ai communiqué ensuite à la Société de nouvelles observations : *Sur la structure et le mode de déhiscence du sporange des Pilobolées et sur deux espèces nouvelles de Pilobolus (P. Kleinii et P. longipes)*.

Un mois plus tard, par la *Botanische Zeitung* des 17 et 24 décembre 1875, où elle occupe douze colonnes, j'ai eu connaissance d'une communication sur les Mucorinées et en particulier sur les *Pilobolus*, présentée le 20 juillet 1875 à la Société des naturalistes de Berlin par M. Brefeld (1).

Je voudrais d'abord vous présenter un court résumé du travail de M. Brefeld, pour le faire suivre de quelques observations critiques.

L'auteur traite d'abord brièvement plusieurs questions générales intéressant toutes les Mucorinées, tous les Zygomycètes comme il les appelle, savoir : le développement du mycélium issu d'une spore primitive ; comment le protoplasma se déplace ensuite dans les tubes mycéliens pour se

(1) *Sitzungsberichte der Gesellschaft naturforschender Freunde zu Berlin*. Sitzung am 20 Juli 1875 (*Botanische Zeitung*, p. 834 et 845, 17 et 24 décembre 1875). Par suite d'une négligence du libraire, le second de ces numéros (n° 52) ne m'est même parvenu qu'après notre séance du 14 janvier dernier avec les premiers numéros de 1876 ; la mention de cette circonstance offre un certain intérêt, comme on le verra tout à l'heure.