



# MÉMOIRES

DE LA

# SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE PARIS,

PRÉCÉDÉS DE SON HISTOIRE,

PENDANT LES ANNÉES 1823 ET 1824.

~~~~~  
TOME TROISIÈME.  
~~~~~

PARIS,

AU SECRÉTARIAT DE LA SOCIÉTÉ LINNÉENNE,

Rue des Saints-Pères, n° 46, en face la rue Taranne,

ET CHEZ DESBEAUSSEAUX, LIBRAIRE, QUAI MALAQUAI, n° 15.

~~~~~  
1825.

---

# INSTRUCTION

*Sur la manière de recueillir et de préparer les champignons pour les herbiers, de les conserver et de les préserver contre l'attaque des insectes et de leurs larves; par M. C.-H. PERSON, membre honoraire et vice-président de la Société.*

---

JE dirai d'abord quelques mots sur le temps et les endroits où l'on peut récolter les champignons, dont le nombre et la diversité des espèces varient selon le climat, l'exposition (1), l'élévation et la qualité du sol. Sous les bois résineux, on rencontre, outre les espèces ordinaires, des champignons qui leur sont particuliers, et *vice-versa* sous ceux dont les feuilles tombent à l'approche de l'hiver.

Au printemps paraissent les morilles, quelques helvelles et d'autres petits champignons. L'été en offre peu, si ce n'est des épiphylliens qui croissent sur différentes feuilles vivantes des arbres et des plantes; cependant après quelques jours de pluie, la terre étant bien imprégnée d'humidité, on voit paraître de grandes espèces de clavaires comestibles, la chanterelle (*Meru-*

---

(1) Celle au nord présente ordinairement plus d'abondance.

*lius cantharellus*), le bolet esculent, plusieurs coprinés ou agarics fimeterres, mais très-peu d'agarics charnus ou autres champignons terrestres, dont la véritable saison est depuis la fin de l'été jusqu'au commencement de l'hiver; ceux-ci aiment l'ombre des forêts, les lieux abrités et un peu humides.

Les champignons coriaces qui viennent sur les vieux arbres languissans ou prêts à mourir (car un arbre vigoureux ne souffre pas de tels hôtes), durent jusqu'au printemps; alors ils sont détruits par les insectes ou autrement, excepté quelques bolets d'une substance presque ligneuse (tel que l'*amadouvier*) qui persistent quelquefois pendant plusieurs années. Certains champignons coriaces persistent aussi et donnent naissance à une nouvelle couche de pores, *etc.*; d'autres poussent sur le bord de l'ancien *pileus* de nouvelles *accrétions* (accroissement partiel): ce qui se remarque surtout chez le *Telephora hirsuta*, l'espèce la plus répandue.

On peut trouver presque toute l'année des sphériques ou autres champignons qui se développent sur des rameaux secs, des bois putrides, ou sur des tiges de plantes herbacées, particulièrement la grande ortie (*Urtica dioica*). Ils ont pourtant, en hiver et par un temps humide, un aspect plus frais.

Beaucoup de petits champignons, presque microscopiques, et fort curieux par leur forme et leur couleur, se rencontrent au-dessus et au-dessous des amas de feuilles pourries et autres débris des végétaux, même de quelques animaux, par exemple, sur des chrysalides, des chenilles et quelques autres insectes morts. C'est pendant tout l'automne et un hiver doux

qu'un curieux instruit trouve une véritable jouissance à en faire la recherche ; ses peines sont toujours récompensées par la découverte d'espèces rares ou nouvelles.

De grandes espèces de champignons (1) servent aussi, dans leur état de dépérissement et de destruction, au développement de divers agarics, de plusieurs sclérotés, sur lesquels croissent souvent des petites clavaires, des petits agarics ; des moisissures y pullulent surtout. Ainsi la nature se sert des champignons pour hâter et consommer la destruction des végétaux ou de celles de leurs parties qui ne sont plus utiles.

Dans les caves et souterrains, particulièrement dans les mines, où la température ne varie pas, on voit se propager en tout temps des fungoïdes, ordinairement d'une forme anormale et bizarre.

La fiente des animaux herbivores présente plusieurs genres et espèces, tels que les *Ascobolus*, *Pilobolus*, des *Stilbum*, des *Mucors*, quelques sphériques ; et parmi celles-ci je citerai en particulier la grande et belle espèce que LINNÉ avait appelée *Peziza punctata*. Il faut cependant remarquer que ces champignons ne paraissent dans de tels endroits qu'après un certain laps de temps, et lorsque le tout est bien sec, et pour ainsi dire élaboré par l'air et par la pluie.

L'on ne trouve des productions fungoïdes que sur

(1) L'*Agaricus nigricans* BULL., ou *adustus*, Synop. fung., est surtout fertile sous ce rapport.

les troncs, rameaux, tiges, feuilles (pour certaines espèces épiphylliens), et péricarpes, que lorsque ceux-ci ont cessé d'exister pour le moins depuis six mois ou un an, et ordinairement quand ils sont tombés par terre dans des endroits humides. Ces champignons établissent, par cette circonstance, une ligne de démarcation avec les lichenoïdes, qui ne croissent que sur des arbres vivans, outre ceux qui sont terrestres ou qui se propagent sur les rochers.

Les champignons coriaces, subéreux, ou d'une substance presque ligneuse, qui ont une certaine dimension et quelque épaisseur, tels que plusieurs bolets ou polypores, quelques hydnes et thélephores, se dessèchent d'eux-mêmes; mais pour les conserver on doit choisir des individus qui ne soient pas encore trop avancés, car alors quelques insectes y ont souvent déjà introduit leurs œufs. Pour s'en assurer on brise l'un ou l'autre individu, afin de voir s'il s'y trouve déjà des traces de vers (larves), et pour s'en préserver chez soi, il faut soigneusement envelopper ces sortes de champignons dans du papier, ou, ce qui est préférable, les plonger dans une dissolution de sublimé corrosif, ou du moins les en enduire extérieurement; cette substance est bonne pour tous les champignons charnus, coriaces ou membraneux, comme aussi pour toutes sortes de plantes, si cependant leur nombre considérable dans un herbier et la nature du moyen proposé, qui demande toujours dans son emploi beaucoup de circonspection, ne s'y opposent point.

Malgré cette précaution, surtout quand la dissolu-

tion d'arsenic a été mal employée, ou à des doses insuffisantes, il arrive que des champignons nourrissent des insectes (ce sont des coléoptères du genre *Dermestes* LINN., ou *Bostrichus* GEOFF., ainsi que le *Ptinus pertinax* L.) dont on ne tarde pas à reconnaître la présence par la vermoulure ou par les trous cylindriques qu'ils creusent sur les surfaces. Si le champignon appartient à une espèce rare, et que l'on ait intérêt à le garder, on peut, s'il n'est pas complètement détruit, le mettre dans un four assez chaud d'un boulanger, et, ce qui serait mieux et plus expéditif, l'exposer, le printemps et l'été (car l'hiver les vers sont en repos) aux rayons du soleil. La chaleur fait sortir les insectes et les force à se réfugier dans la partie inférieure du champignon, d'où on les écarte de temps en temps en changeant la position du fungus. Il paraît que l'ardeur du soleil suffit pour tuer les œufs et les vers qui sont les larves de ces coléoptères.

Les autres espèces coriaces, mais plus ou moins aplaties et peu épaisses, se dessèchent bien dans de vieux livres, ou entre des feuilles du papier dont on se sert ordinairement pour les herbiers. Une règle générale pour tous champignons d'une consistance charnue et coriace est, avant que de les mettre entre du papier et sous presse (laquelle doit être, au reste, médiocrement serrée, pour conserver, autant que possible, le port des espèces), de les exposer, selon leur nature, à l'air libre, pour que l'humidité superflue, dont ils sont ordinairement imbibés, s'évapore; il est aussi nécessaire, du moins au commencement, de changer deux fois par jour le papier; on peut même, avant de

mettre ces mêmes champignons dans du papier sec, les laisser quelques heures sur une table, ce qui abrégera de beaucoup la préparation et conservera mieux la couleur; il est aussi bon de couper perpendiculairement et par la moitié les espèces pourvues d'un *pileus* et d'un *stipes*; de cette manière on verra mieux, entre autres, les feuilletés des agarics et les aiguillons des hydnes, etc.

On doit presque renoncer à réussir avec des champignons très-épais et en même temps très-charnus, tels que les bolets proprement dits, (les *Suilli* de MICHELI), beaucoup d'agarics, et ceux qui se dissolvent facilement, à moins que l'on ne choisisse parmi ces derniers des échantillons avant leur état adulte. Il faut aussi mettre dans le même nombre les tremelles et autres d'une consistance gélatineuse et molle, qui, pendant leur pression, se collent au papier; il faudra donc les laisser se dessécher d'elles-mêmes, et lorsqu'on voudra les examiner, on les humectera; la contraction qui les rendait presque méconnaissables venant à cesser par la nouvelle humidité, elles reprennent facilement leur forme et leur couleur primitives.

Celui qui veut avoir une collection complète d'espèces, du moins des plus remarquables, peut les mettre dans des bocaux remplis d'alcool un peu étendu d'eau. Ce moyen, il est vrai, altère la couleur, mais il laisse dans son état naturel la forme des individus, et jusqu'aux petites parties dont ils sont composés. On peut aussi remplacer l'alcool par des modèles en cire. Une collection semblable devient dispendieuse, mais elle est aussi plus durable. Il importe qu'elle soit

exécutée sous la conduite d'un connaisseur, comme celles de feu SOWERBY à Londres, de M. TRATTINICK à Vienne, et du Muséum d'histoire naturelle de Florence.

Les lycoperdacées, ou vesses-loup, demandent une préparation particulière. Quand ils sont bien préparés, ils se présentent et se conservent mieux que tous les autres. D'abord il faut les cueillir avant leur maturité, et avant qu'ils soient remplis de poussière, c'est-à-dire dans leur moyen âge, où ils sont encore charnus; dans cet état ils ont sur leur surface les verrues (*verruca*), ou petits aiguillons, qui servent à distinguer les espèces entre elles, et qui se perdent ordinairement quand la peau du *peridium* devient flasque : ce qui a lieu après la dispersion de la poussière. Ainsi, quand les individus sont ramassés étant charnus, il est souvent nécessaire, avant de les soumettre à la dessiccation, de les laisser quelques jours à part, car ils ont cette particularité, avant que le parenchyme se change en poussière, de subir une sorte de fermentation et de devenir tout humides. On doit faire passer cet état, sans quoi ils pourriraient ou se noirciraient entre le papier; quelque temps après ils deviennent secs et un peu mols, ce qui facilite la préparation; cependant ceux qui ne sont pas encore adultes peuvent de suite être mis dans un livre ou du papier, sans cependant les trop comprimer, pour qu'ils ne se brisent pas. On mettra aussi de suite sous presse ceux des lycoperdons en étoile (*Gastrum*) qui, en se desséchant d'eux-mêmes, se contractent par leurs lanières et s'y maintiennent; dans ce cas sont principalement le *Lycoperdon stel-*

*latum* BULL. (*G. hygrometricum*), et le *Lycop. recol- ligens* SOWERB.

La préparation des fungoïdes, d'une consistance mince et membranacée, se fait très-facilement. Dans ce cas sont presque toutes les helvellacées, plusieurs agarics, surtout de la division *Mycena*, les nidulaires (*Cyathus*), les byssoïdes, les rhizomorphes, etc.

Les *Fungi epiphylli* sont ceux, comme l'indique leur nom, qui croissent et se développent sur les feuilles et particulièrement dans leur intérieur, quand elles sont plus ou moins vertes; je citerai pour exemple la nombreuse famille des urédinées, les xylomes, les phyllostictes, les érysiphes et les érinéum. On les prépare comme les feuilles des autres végétaux; ils demandent peu de soins, seulement on doit indiquer sur quelle plante les feuilles ont été prises; cette circonstance est aussi nécessaire quant aux hypoxylons (*Xylomici*) qui croissent sur les écorces ou branches des arbres, et sur les tiges des plantes herbacées, et qui n'exigent aucun arrangement, si ce n'est de diminuer autant qu'il est nécessaire le volume des rameaux. L'indication de l'espèce végétale sur laquelle vivent ces sortes de champignons parasites et pseudo-parasites (quand ils sont peu ou point connus) est d'autant plus importante qu'elle en facilite la détermination; car ordinairement telle ou telle espèce naît seulement sur telle ou telle plante, en quoi ces petits champignons ressemblent aux vers intestinaux et à quelques insectes, tels que les *Coccus*, *Chermes* et *Aphis*, que LINNÉ avait comme on sait, pour la plupart seulement désignés par

le nom des plantes qu'ils habitent, sans en donner aucune phrase spécifique.

Quant aux trichiacées qui comprennent de très-jolis champignons, mais très-petits, excepté les genres *Fuligo* et *Spumara*, lesquels étant fragiles et pleins de poussière, et par conséquent faciles à se gâter par la pression, on les conserve dans des petites boîtes en bois ou en carton, dans le fond desquelles on met un peu de coton.

Les lycoperdons à écorce dure, dont l'intérieur est un peu compacte, et qui ne subissent point par la dessiccation des changemens notables, tels que les *Scleroderma*, les *Hypogaeum*, les *Polypera* que M. DECAN-DOLLE appelle *Polysaccum*, se conservent mieux renfermés dans de semblables boîtes que partout ailleurs.

On gardera de la même manière les *Isaria* et les *Sphaeria*, qui naissent sur des chrysalides (ordinairement celles des phalènes), et sont, par conséquent, un peu cachées sous des feuilles ou de la terre, ainsi que les diverses espèces qui viennent sur d'autres restes d'insectes.

On n'a pas la coutume de préparer les petites espèces des pézizes, et autres helvellacées, les *Stilbum*, les scléroties, etc., en recourant de suite au moyen indiqué pour les grandes espèces. Ce manque de précaution fait qu'ils se grippent sous l'influence seule de l'atmosphère. En les préparant comme les grandes espèces, ils conserveront beaucoup mieux leur port; mais il faut seulement avoir soin que les branches et les feuilles sur lesquelles ces petits champignons ont paru ne soient point trop humides.

Quand les divers champignons que nous venons de mentionner seront suffisamment desséchés, on fera bien, pour empêcher tout accès aux insectes et vers nuisibles, de les enfermer dans des capsules de papier pliées comme on le pratique en partie pour les mousses et les hépatiques, de les conserver dans un endroit aéré et sec; alors on aura la jouissance de garder longtemps ces productions, de pouvoir les comparer, les étudier sans crainte de les perdre, et de les communiquer utilement à d'autres botanistes.