distantes les unes des autres sur des pédoncules de 1 à 2 cm. au sommet de chaque tige. Calice à 5 sépales écartés et même presque étalés, obovales-lancéolés, acuminés, de 8 à 10 mm. de longueur, de même coloration que les feuilles, avec parfois une légère teinte et la pointe violet pourpre. Corolle à 5 pétales, larges, épais, dressés, non étalés, un peu écartés, imbriqués, carénés, peu recourbés au sommet, de *18 mm.* de longueur, rose orangé ou orangé pur extérieurement, jaunes au sommet, jaune vif à l'intérieur. Etamines stériles. 5 carpelles assez convexes jaunes. Styles verts.

Plante se montrant stérile.

Le feuillage de cet hybride très plaisant est celui de l'*E. perelegans*, mais moins coloré, ayant plutôt la teinte du lait. Par contre, les fleurs sont de taille encore supérieure à celles de l'*E. Derembergii* dont elles ont presque l'éclat. Les hampes florales, comme chez cette espèce, ne s'élèvent qu'à quelques centimètres au-dessus de la rosette. Par ces qualités, cet Echeveria hybride se classe parmi les meilleures de mes obtentions. Le nom de facétieux (*E. fallax*) que je lui ai donné, vient de ce que j'ai trouvé parmi de nombreuses plantes issues de semis naturels, des individus absolument identiques à ceux que j'ai créés, la nature ayant devancé mes propres expériences, me faisant regretter — jusqu'à un certain point — de m'être donné tant de mal à les produire...

(*A suivre.*)

III. — MYCOLOGIE

Enquête sur la comestibilité des champignons : Conclusions

« Des goûts et des couleurs... »

Ce dicton renferme assurément la quintescence de la sagesse humaine, et il faudrait avoir bien mauvais caractère pour le mettre en discussion.

Si vous déclarez devant moi préférer le hareng-saur que vous serrez précieusement entre votre pouce et un quignon de pain aux filets de sole, ou encore l'arôme exquis d'un macaroni blafard agonisant dans l'eau bouillante, au parfum de la truffe, je m'inclinerai bien poliment, en murmurant « des goûts et des couleurs, etc., etc. ».

Imbu de ces idées, je m'engage à faire un compte rendu d'une impartialité insoupçonnable et me garderai bien d'ajouter à toute cette cuisine le moindre grain de sel. D'ailleurs certains préfèrent la cuisine sans sel ; « des goûts et des couleurs, etc. »

Lorsqu'il fut question d'organiser ce referendum, on décida d'établir, comme conclusion, une liste résumant, condensant toutes les réponses, une liste-type, en quelque sorte, exprimant les préférences de l'ensemble des membres du Cercle ayant pris part à notre enquête, et plus généralement de l'ensemble des amateurs de champignons de la région.

Et maintenant que toutes les réponses sont arrivées, c'est le moment de conclure ; nous voici au pied du mur. Peut-être serait-il plus de circonstance de dire : nous voici avec, en main, la queue de la poêle. Ces deux situations impliquent souvent de cruels embarras, et parfois d'humiliantes hésitations. Au cas présent, le mur nous paraît bien haut, ou, si vous le voulez, la poêle bien encombrante. Il nous paraît que nous fûmes bien imprudents dans nos projets. Cette liste que nous nous sommes promis d'établir, quels que soient les calculs, les rapprochements, les triturations que nous ayions fait subir aux rangs obtenus par chaque champignon dans chaque liste, nous semble vague, fuyante, et ne reposant sur aucune base sûre.

Des réponses comprennent cinq ou six espèces, quelques autres près d'une centaine. Comment calculer pour les champignons communs à ces listes une cote, un coefficient moyen, valable pour notre liste-type ? Entre les préférences ainsi marquées par les auteurs de ces listes, il n'y a pas de communes mesures ; elles sont, comme on dit en mathématiques, incommensurables. Nous avons donc renoncé à notre première résolution ; mais, que l'on se rassure, nous n'en avons pas moins dressé un tableau, n'ayant pas absolument la même signification, moins ambitieux peut-être, mais exact, parce qu'il repose sur des bases précises et présentant, lui aussi, un intérêt incontestable. Il donne les champignons le plus souvent recueillis dans la région, en vue de la consommation. Ceux-ci se trouvent tout naturellement classés d'après le nombre de réponses où ils ont paru. Chacun en lisant ce tableau l'interprétera à sa guise et libre à lui de juger pourquoi tel champignon est fréquemment consommé et pourquoi tel autre ne l'est qu'exceptionnellement. Le premier est-il plus apprécié que le second ? est-il plus commun, plus facile à déterminer ? Celui-ci est-il la victime innocente d'une perfide parenté ? etc., etc.

Notre tableau nous permettra, en outre, certaines constatations d'un ordre général.

Mais..., convenons-en, il est vraiment pénible d'abandonner notre idée première, cette liste qui devait fixer la hiérarchie des champignons au point de vue du goût. Et voici qu'une solution nous apparaît, solution ne donnant pas entière satisfaction sans doute. Essayons-là...

Puisque la difficulté provient de l'amalgame de listes disproportionnées, négligeons les plus copieuses, ce qui est regrettable assurément, et les plus courtes, et n'utilisons que les listes moyennes, contenant une quinzaine de noms. La hiérarchie recherchée sera basée sur un suffrage restreint, mais le suffrage universel lui-même... Et voici ce que nous constatons : les champignons les plus communément consommés sont les suivants et ils se classent dans l'ordre ci-après au point de vue de leurs qualités culinaires :

1° Les Morilles et le Cèpe ; 2° les Psalliotes ; 3° la Lépiote élevée ; 4° la Girolle.

Les trois derniers conservent à peu près le même rang et sont donc à peu près également appréciés. Les Morilles et le

Cèpe, y compris, bien entendu, la Tête de nègre, jouissent d'une préférence marquée.

En ce qui concerne la Truffe, aucune indication ne peut être tirée, un grand nombre de collègues, qui en raffolent cependant, ayant omis de la citer à cause de sa rareté.

Résultat surprenant : alors que certains la considèrent comme de beaucoup le meilleur des champignons, l'Oronge, qui, à cause de sa rareté, n'est citée que huit fois, est loin d'être mise au premier rang dans les listes où elle paraît, et d'obtenir une moyenne en rapport avec sa renommée. Nous sommes loin du lyrisme de certain auteur, écrivant en tête d'un chapitre sur ce champignon : « Chapeau bas, lecteur ! Voilà le roi ! ».

Parmi les autres espèces les plus généralement connues et mangées, on constate que les Amanites, dans leurs ensemble, et la Rougissante, en particulier, le Tricolome pied nu et celui de la Saint-Georges obtiennent à peu près le même nombre de suffrages. Puis viennent successivement les différents Bolets, le Lactaire délicieux, les différentes Russules et l'Hydne bosselée ou Pied de mouton. Toutes les autres espèces de champignons ne sont mangées que par un petit nombre d'amateurs et on ne peut tirer, au sujet de leur valeur gustative, aucune conclusion exacte.

Ceci étant dit, et après avoir constaté que le referendum porte sur 142 espèces, résultat magnifique, en somme, il est bien permis cependant de regretter que le nombre des réponses soit aussi faible. Sur 120 membres environ que compte le Cercle, il est certainement plus de 15 mycologues, et, ce qui est le plus étonnant encore, c'est le petit nombre d'espèces qui figurent sur la plupart des listes. C'est à croire que nos collègues se désintéressent du côté pratique de la mycologie, si l'on peut dire, et qu'ayant déterminé leur récolte par goût de la science pure, ils dédaignent de faire avec certains échantillons plus ample connaissance, de nouer des relations plus intimes. Craignent-ils de déchoir en passant de la mycologie à la gastronomie ? du laboratoire à la cuisine ? Mais Science et Art se valent ! Leurs craintes sont-elles donc d'un autre ordre ?... Ils ont cependant, ces timides, de beaux exemples tout près d'eux. Il est, au Cercle, trois ou quatre mycologues consommés, grâce auxquels notre tableau a obtenu les proportions que l'on sait et un intérêt qui ne peut échapper à qui le lira attentivement. L'un d'eux a non seulement l'ambition, toute naturelle, de connaître le plus de champignons possible et de pouvoir juger par lui-même de la valeur culinaire de toutes les espèces dites comestibles, mais il s'attaque encore — et j'entends fourchette au poing — à des espèces réputées suspectes, et même à quelques-unes passant pour vénéneuses. Voilà qui mérite toutes nos félicitations et nos encouragements. Nous n'engageons pas cependant à l'imiter ceux de nos collègues qui manquent encore d'expérience et auxquels la prudence d'abord s'impose. C'est grâce à ces amateurs éclairés que se rétrécit, d'année en année, la liste des champignons dangereux.

Un autre, doué lui aussi de cette démangeaison de connaître, s'efforce d'agrandir le cercle de ses expériences gustatives et s'il y apporte quelque prudence, il ne craint pas d'affronter les plus sévères réactions de son palais et de son estomac.

Le premier, avec un esprit parfaitement libre et un estomac d'une docilité sans doute prédestinée, confectionne de savants ragoûts avec de fausses girolles, des bolets à pied rouge et des volvaires gluantes : gluantes, vous lisez bien ! toutes espèces à mauvaise réputation. Je sais bien que ce dernier champignon a déjà fait l'objet de tentatives de réhabilitation. Dites-moi, est-ce que cela nous paraîtrait suffisant, à nous tous, pour nous attabler, les papilles allègres, au cours d'un de nos déjeuners annuels, devant un plat de volvaires, de volvaires gluantes ?

Le second, avec le même brio, n'hésite pas à tenter l'assimilation du trémellodon gélatineux, cette masse à l'aspect visqueux et tremblottante. L'expérience faite, il nous en donne les résultats en comparant cet odieux cryptogame « à du poisson cru et pas très frais ». Vous réalisez ?

Enfin, notre referendum met en évidence la diversité des goûts ; ça n'est pas là chose nouvelle, assurément. On dit couramment : « Tous les goûts sont dans la nature ». Cependant, je ne puis croire que la lecture de telles ou telles listes n'ait pas fait sortir de leur impassibilité habituelle certains d'entre nous qui jouissent de cette qualité. Exemple de la diversité des goûts : la Girolle. Elle figure en bonne place dans le tableau. Tout le monde la connaît ; c'est un champignon qu'on rencontre communément ; on le vend sur les marchés ; il est, enfin, sans danger. Tous les amateurs ayant répondu à notre enquête l'ont porté dans leur liste. Mais alors qu'il figure à une place d'honneur dans telle ou telle liste, il dégringole au dernier rang dans une autre, puis rebondit dans une troisième pour retomber de nouveau. Il est vrai que si l'on admet l'opinion de l'un de nous, qui voit certaine parenté entre la chair de ce champignon, d'une fermeté diversement appréciée, et le caoutchouc, ces bonds n'ont rien que de très naturel. Le caoutchouc, sans être une matière noble, n'en est pas moins un produit de valeur, fort apprécié dans l'industrie automobile, notamment, mais il ne passe pas habituellement pour comestible.

Et je termine par où j'ai commencé, par notre vieil adage : « Des goûts et des..., etc., etc. ». Peut-être avez-vous cru discerner dans ma façon de le présenter un soupçon d'irrévérence, voir d'ironie ? J'avoue qu'il m'a toujours un peu choqué, et à l'usage seulement des gens infortunés nés avec une... bouche de bois. C'est que je crois bien l'avoir jusqu'alors mal compris, ainsi que la plupart de mes contemporains. On lui attribue généralement ce sens : qu'il n'y a ni bon, ni mauvais goût. S'il en était ainsi, on aurait tort de se scandaliser au souvenir de cette secte qui vivait à Carthage, je crois, et qu'on nommait les « mangeurs de choses immondes ». Immondes, pourquoi ? La Bruyère a dit : « Il y a un bon goût et un mauvais goût, et l'on discute des goûts avec fondement ». Voilà une autorité !

Donc, notre vieux proverbe signifie, je crois, qu'étant donnée la diversité des goûts, les mauvais, et l'absence de criterium sûr pour les discerner du bon goût, il convient de ne pas rechercher les discussions en cette matière, discussions dont ne sort jamais la lumière, et qui deviennent rapidement passionnées, surtout au cours ou à la fin d'un bon repas, copieusement arrosé. Conseil prudent, si nous voulons conserver nos amis.

« Des goûts et des couleurs, il est toujours inutile et parfois dangereux de discuter ». Voilà l'esprit sous lequel il faut comprendre ce dicton. Joignons à ce principe la tolérance et que les amateurs comme les détracteurs de la Girolle restent en toute confiance sur leur position, persuadés d'ailleurs, les uns et les autres, qu'ils sont des détenteurs raffinés du Bon Goût.

Numéro d'ordre	NOMS DES CHAMPIGNONS	Nombre de fois cités
1.	*Boletus edulis* (Bolet comestible)	15
2.	*Cantharellus cibarius* (Chanterelle comestible, Girolle)	14
3.	*Psalliota campestris* (Psalliote des champs)	14
4.	*Boletus aereus* (Bolet bronzé)	12
5.	*Lepiota procera* (Lépiote élevée)	12
6.	*Morchella esculenta* (Morille comestible)	11
7.	*Morchella rotunda* (Morille ronde ou fauve)	11
8.	*Amanita rubescens* (Amanite rougissante)	10
9.	*Lactarius deliciosus* (Lactaire délicieux)	10
10.	*Morchella vulgaris* (Morille vulgaire ou noire)	10
11.	*Psalliota pratensis* (Psalliote des prés)	10
12.	*Tricoloma Georgii* (Tricolome de la Saint-Georges)	10
13.	*Tricoloma nidum* (Tricolome nu)	10
14.	*Morchella conica* (Morille conique)	9
15.	*Morchella costata* (Morille à côtes)	9
16.	*Morchella umbrina* (Morille couleur d'ombre)	9
17.	*Morchella rimosipes* (Morille à pied ridé)	9
18.	*Amanita Coesarea* (Amanite des Césars, Oronge)	8
19.	*Boletus aurantiacus* (Bolet orangé)	8
20.	*Russula cyanoxantha* (Russule bleue-jaune, charbonnier)	7
21.	*Amanita vaginata* (Amanite vaginée)	6
22.	*Hydnum repandum* (Hydne bosselé ou sinué)	6
23.	*Psalliota arvensis* (Psalliote des jachères, boule de neige)	6
24.	*Russula virescens* (Russule verdoyante)	6
25.	*Tuber* (Truffe)	6
26.	*Craterellus cornucopioides* (Cratelle corne d'abondance, Trompe la mort)	5
27.	*Fistulina Hepatica* (Langue de bœuf, Foie-de-bœuf)	5
28.	*Peziza aurantia* (Pézize orangée)	5

29.	*Paxillus involutus* (Paxille enroulé)	5
30.	*Amanita spissa* (Amanite épaisse)	4
31.	*Boletus badius* (Bolet bai)	4
32.	*Boletus bovinus* (Bolet des bouviers)	4
33.	*Clitopylus orcella* (Clitopyle orcelle)	4
34.	*Coprinus comatus* (Coprin chevelu)	4
35.	*Helvella crispa* (Helvelle crépue)	4
36.	*Peziza venosa* (Pezize veinée)	4
37.	*Peziza vesiculosa* (Pezize vésiculeuse)	4
38.	*Pluteus cervinus* (Pluteus couleur de cerf)	4
39.	*Armillarius melleus* (Armillaire couleur de miel)	3
40.	*Boletus appendicatus* (Bolet appendiculé)	3
41.	*Boletus luteus* (Bolet jaune)	3
42.	*Boletus scaber* (Bolet rude)	3
43.	*Clitocybe aurantiaca* (Clitocybe orangé)	3
44.	*Coprinus atramentarius* (Coprin noir d'encre)	3
45.	*Helvella lacunosa* (Helvelle lacuneuse)	3
46.	*Marasmus oreades* (Marasme d'oreade)	3
47.	*Pholiota ægerita* (Pleurote du peuplier)	3
48.	*Russula graminicola* (Russule couleur de gazon)	3
49.	*Tricoloma pessundatum* (Tricolome ruiné)	3
50.	*Amanita solitaria* (Amanite solitaire)	2
51.	*Boletus castaneus* (Bolet couleur de châtaigne)	2
52.	*Boletus chrysenteron* (Bolet à chair jaune)	2
53.	*Boletus granulatus* (Bolet granuleux)	2
54.	*Boletus regius* (Bolet royal)	2
55.	*Boletus subtomentosus* (Bolet subtomenteux)	2
56.	*Clavaria flava* (Clavaire jaune)	2
57.	*Clitocybe nebularis* (Clitocybe nébuleux)	2
58.	*Clitocybe viridis ou odora* (Clitocybe vert ou anisé)	2
59.	*Collybia fusipes* (Collybie à pied en fuseau)	2
60.	*Cortinarius albo-violescens* (Cortinaire blanc-violet)	2
61.	*Cortinarius elatior* (Cortinaire élevé)	2
62.	*Cortinarius præstans* ou *Berkeleyi* (Cortinaire remarquable ou de Berkeley)	2
63.	*Cortinarius purpurascens* (Cortinaire purpurin)	2
64.	*Cortinarius torvus* (Cortinaire farouche)	2
65.	*Cortinarius violaceus* (Cortinaire violet)	2
66.	*Entoloma clypeatum* (Entolome en forme de bouclier)	2
67.	*Hydnum coralloides* (Hydne coralloïde)	2
68.	*Hygrophorus hypothejus* (Hygrophore à feuillets souffrés)	2
69.	*Laccaria laccata* (Lacarria vernissé)	2
70.	*Lepiota racodes* (Lepiote déguenillée)	2
71.	*Peziza onotica* (Pezize oreille d'âne)	2
72.	*Pleurotus cornucopioides* (Pleurote corne d'abondance)	2

73. *Pleurotus ostreatus* (Pleurote en forme d'huître) 2
74. *Pluteus umbrosus* (Pluteus sombre) 2
75. *Polyporus squamosus* (Polypore écailleux) ... 2
76. *Psalliota silvatica* (Psalliote des forêts) 2
77. *Russula heterophylla* (Russule hétérophylle, à feuillets inégaux) 2
78. *Russula nigricans* (Russule noirâtre) 2
79. *Amanita ampla* (Amanite grande) 1
80. *Amanita crocea* (Amanite safranée) 1
81. *Amanita valida* (Amanite valide) 1
82. *Boletus aestivalis* (Bolet d'été) 1
83. *Boletus albidus* (Bolet blanchâtre) 1
84. *Boletus cyanescens* (Bolet bleuissant) 1
85. *Boletus erythopus* (Bolet à pied rouge) 1
86. *Boletus felleus* (Bolet amer) 1
87. *Boletus luridus* (Bolet blafard) 1
88. *Boletus pruinatus* (Bolet pruineux) 1
89. *Boletus variegatus* (Bolet panaché) 1
90. *Clavaria aurea* (Clavaire dorée) 1
91. *Clavaria cirenea* (Clavaire cendrée) 1
92. *Clavaria cristata* (Clavaire à crête) 1
93. *Clavaria stricta* (Clavaire raide) 1
94. *Clitocybe geotropa* (Clitocybe geotrope) 1
95. *Clitocybe gymnopodia* (Clitocybe à pied nu) ... 1
96. *Clitocybe infundibuliformis* (Clitocybe en entonnoir) 1
97. *Collybia butyracea* (Collybie butyreux) 1
98. *Collybia dryophila* (Collybie du chêne) 1
99. *Collybia maculata* (Collybie tachée) 1
100. *Collybia platyphylla)* (Collybie à large chapeau) 1
101. *Coprinus micaceus* (Coprin micacé) 1
102. *Gomphidius glutinosus* (Gomphidius glutineux) 1
103. *Gomphidius viscidus* (Gomphidius visqueux). 1
104. *Hebeloma crustuliniformis* (Hébélome échaudé) 1
105. *Hebeloma radicosum* (Hébélome à racine) 1
106. *Hydnum erinaceum* (Hydne hérisson) 1
107. *Hydnum rufescens* (Hydne roussâtre) 1
108. *Lactarius piperatus* (Lactaire poivré) 1
109. *Lactarius subdulcis* (Lactaire doux) 1
110. *Lentinus tigrinus* (Lentine tigré) 1
111. *Lepiota excoriata* (Lépiote excoriée) 1
112. *Lycoperdon exlatum* (Lycoperdon ciselé) 1
113. *Lycoperdon gemmatum* (Lycoperdon hérissé de pierreries) 1
114. *Praxillus atramentosus* (Praxille noir-tomenteux) 1
115. *Peziza acetabulum* (Pezize en forme de coupe). 1
116. *Peziza eximia ou Sarcophoera eximia* (Pezize violette ou jolie) 1
117. *Peziza umbrina* (Pezize couleur d'ombre) 1

118. *Peziza tuberosa* (Pezize tubéreuse) 1
119. *Pholiota caperata* (Pholiote ridé) 1
120. *Pholiota mutabilis* (Pholiote changeant) 1
121. *Pleurotus mastrucatus* (Pleurote écailleux) ... 1
122. *Pleurotus ulmarius* (Pleurote de l'orme) 1
123. *Polyporus frondosus* (Polypore feuillé) 1
124. *Polyporus giganteus* (Polypore géant) 1
125. *Polyporus intybaceus* (Polypore chicorée) 1
126. *Polyporus sulfureus* (Polypore soufré) 1
127. *Polyporus umbellatus* (Polypore en ombelle). 1
128. *Psalliota augusta* (Psalliote auguste) 1
129. *Psalliota silvicola* (Psalliote des bois) 1
130. *Russula adusta* (Russule brûlée) 1
131. *Russula delica* (Russule sans lait) 1
132. *Russula lepida* (Russule jolie) 1
133. *Sparassis crispa* (Sparassis crépu) 1
134. *Tremellodon gelatinosum* (Tremellodon gélatineux) 1
135. *Tricoloma agregatum* (Tricolome agrégé) 1
136. *Tricoloma argyraceum* (Tricolome) 1
137. *Tricoloma cartilagineum* (Tricolome cartilagineux) 1
138. *Tricoloma rutilans* (Tricolome rutilant) 1
139. *Tricoloma sejunctum* (Tricolome emarginé) .. 1
140. *Tricoloma terreum* (Tricolome terreux) 1
141. *Verpa digitaliforme* (Verpe en forme de dé) ... 1
142. *Valvaria gloiocephala ou speciosa* (Volvaire gluante) 1

IV. — ARCHÉOLOGIE. — ETNOGRAPHIE

Les pièces gallo-romaines du Musée d'Histoire Naturelle de Longjumeau (1)

Par M. le Dr F. CATHELIN

Un Musée d'Histoire Naturelle, pour être complet, doit présenter une Section d'Ethnographie et d'Archéologie Gallo-Romaine, étant donné qu'il s'agit là d'une des grandes époques de l'histoire du monde et qu'il est encore possible de recueillir des témoins de ces époques lointaines, de même qu'il est utile de présenter également au public des spécimens d'ethnographie et d'archéologie des peuples encore aujourd'hui arriérés, comme tout ce qui se rapporte à l'art nègre.

Voyons donc aujourd'hui brièvement les quelques pièces gallo-romaines que renferme à cet égard le Musée d'Histoire Naturelle de Longjumeau.

***

1° *Au point de vue ostéologique*, le Musée présente quatre crânes, dont un merveilleusement conservé, avec plusieurs

(1) Le Musée fut inauguré par la Municipalité de la Ville le Dimanche 8 Juillet 1934. Son origine remonte à 50 ans.