

Memento nécrologique. — Le diocèse de Québec vient de perdre encore un des membres de son clergé, dans la personne du Révérend M. André Pelletier, décédé le 11 du courant, à l'Hôpital-Général de Québec.

M. André Pelletier était né à Saint-Roch des Annaïes, le 31 mai 1824. Entré au collège de Sainte-Anne, en 1837, il terminait ses études classiques en 1844, et embrassait l'état ecclésiastique. Reçu prêtre en 1848, il passa la plus grande partie de sa vie sacerdotale au collège de Sainte-Anne, où il fut tour à tour professeur de Belles-Lettres, de Philosophie, directeur des écoliers et supérieur du collège. Dans ces différents postes M. Pelletier montra de grands talents; et ses anciens élèves ont conservé de lui un bon souvenir.

En 1871, M. Pelletier laissait le collège pour devenir curé d'Hébertville. Après quelques années, il était transféré à la cure de Saint-Jean, I. O. Mais les fatigues du ministère curial, et la maladie le forcèrent, il y a trois ans, de prendre du repos. Retiré à l'Hôpital Général, il vient de terminer une vie bien remplie par une mort des plus édifiantes.

Son service a été chanté à l'Hôpital-Général, le 14 du courant, et sa sépulture a eu lieu au Bon-Pasteur, le même jour.

— Mercredi, 18 du courant, un autre service a été chanté, au collège de Sainte-Anne, pour le repos de l'âme de M. Pelletier.

R. I. P.

CAUSERIE AGRICOLE

Les champignons

Les champignons sont très abondants sur tous les points de la France et cependant les habitants des campagnes les font rarement entrer dans leur alimentation de chaque jour, par cette raison fort simple, que, n'ayant aucune notion de mycologie, ils ont peur de s'emprisonner. Ils ont parfaitement raison et on ne saurait les en blâmer; mais ne serait-il pas possible de connaître quelques variétés de champignons comestibles et de les servir alors, sur sa table, sans aucun danger?

Notre compatriote, M. de Mortillet, vient à ce sujet, de publier une petite brochure, portant pour titre: *Vademecum du mycographe pour les 12 mois de l'année*, sur la couverture de laquelle on lit ces quelques mots: *Les champignons sont la manne du pauvre*. Rien n'est plus vrai, car il est difficile de trouver un aliment plus agréable et plus nutritif. Qui ne connaît le goût exquis de la truffe, de la morille, du cep, etc., etc. D'autre part, on sait que la valeur de ces aliments se mesure sur la quantité d'azote qu'ils renferment. Or, les analyses des chimistes les plus autorisés indiquent des proportions variant de 0,63 à 0,07 du principe nutritif surtout recherché, la moyenne serait donc de 0,045 dans les variétés les plus classiques; d'autre part, on trouve dans les cendres, une proportion assez forte de phosphore, sous forme de sels

alcalins, c'est-à-dire sous une forme immédiatement assimilable et c'est ainsi qu'ils se recommandent encore davantage. Au point de vue alimentaire de tous les produits végétaux, les champignons sont ceux dont la composition se rapproche le plus de celle de la chair des animaux. Un mycologue anglais faisait les rapprochements suivants:

“ La *fistuline* est un vrai beefsteak croissant sur la souche des chênes et les *lycoperdons* sont des riz de veau; l'*hydne* rappelle les huîtres fraîches et la *lactaire délicateuse*, les tendres rognons d'agneaux. Dans le midi de la France, il est possible de manger des champignons frais pendant toute l'année, mais, dans les autres pays, il faut recourir aux conserves faites pendant la belle saison, ce qui est très facile, car il suffit d'en cueillir de grandes quantités pendant la belle saison, de les passer à un fil et de les faire ensuite sécher à l'ombre et on se procure ainsi une nourriture délicate, d'une grande valeur alimentaire et sans aucune dépense.”

M. de Mortillet, dans son excellente petite brochure, signale les préjugés populaires relatifs à la prétendue détermination des champignons comestibles et vénéneux et il déclare que c'est à ces vulgaires procédés de détermination que l'on doit, en grande partie, les nombreux cas d'empoisonnement.

1. “ Pour connaître la valeur des champignons, il suffit de jeter dans le vase où on les fait cuire un anneau d'or, une bague d'argent ou d'étain, de la mie de pain, des blancs d'œufs, de la moelle de sureau ou de junc, etc. Si les objets de métal brunissent et que les autres noircissent, c'est signe que les champignons sont vénéneux; s'ils ne changent pas de couleur les champignons sont inoffensifs.”

C'est là un préjugé absurde, car le changement de couleur se manifeste, quand il se produit, aussi bien pour les bonnes que pour les mauvaises espèces; ce n'est pas le résultat de l'action du principe vénéneux, mais de l'état avancés des champignons; il se dégage alors de l'hydrogène sulfuré, sous l'influence de la chaleur.

2. “ On doit rejeter les champignons dont la couleur est rouge ou verte.”

Ce préjugé n'est pas plus fondé que le précédent.

3. “ Les champignons comestibles ont la corticule sèche, les mauvais sont gluants.”

Cette assertion ne mérite aucun crédit, car bien des champignons ont l'épiderme gluant, visqueux et cependant ils sont excellents, tandis que d'autres dont la corticule est sèche, vénéneux.

4. “ Si les feuilles d'un champignons qu'on ne connaît pas noircissent en vieillissant, on doit le tenir comme suspect; s'il ne change pas de couleur il peut être regardé comme sain.”

C'est là une des erreurs les plus grossières, car le changement de couleur des feuillettes n'est pas un caractère distinctif de telle ou telle espèce, mais commun à des groupes entiers.

5. “ Les champignons qui changent de couleur, quand on les entame sont vénéneux.”

Cette observation possède une certaine valeur, mais n'est pas absolue; elle s'applique surtout aux bolets, franchement vénéneux. Le *lactaire délicieux*, très bon