

Amanita Caesarea (Fries ex Scopoli) Quélet dans la région de Neuchâtel

Autor(en): **Konrad, P.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **21 (1943)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934067>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Amanita Caesarea (Fries ex Scopoli) Quélet dans la région de Neuchâtel.

Par Dr P. KONRAD, Neuchâtel.

Sur la proposition de M. D. Accola de Coire, la Schweizerische Zeitschrift ouvre une enquête sur les récoltes de l'amanite des César ou oronge vraie, en Suisse.

Pour la Suisse française, les stations de Bexles-Bains et d'Avenches (Vaud), de Genève et du Valais sont indiquées par nos amis MM. Knapp et Walty.

Permettez à l'auteur de ces lignes de signaler aussi la région du Vignoble neuchâtelois.

A vrai dire cette magnifique espèce est rare chez nous.

Au cours d'une longue carrière mycologique de 40 années, nous l'avons vue trois fois, provenant des forêts ensoleillées de chênes situées près de la Roche de l'Ermitage, immédiatement en dessus de la zone des vignes. La première fois, c'était le 16 août 1915, un bel exemplaire de 13 cm de diamètre et 13 cm de haut. La deuxième fois, c'était le 24 juillet 1920, beau spécimen jeune de 7 cm de diamètre. Enfin, la troisième fois, il s'agit d'une belle récolte de 7 individus faite en septembre 1921 par notre ami Henri Sandoz vétérinaire, à ce moment-là inspecteur officiel des champignons.

Signalons encore un bel exemplaire adulte apporté au marché de Neuchâtel le 24 septembre 1935 depuis Champion (Gampelen), Canton de Berne, où il a été trouvé à 50 m en dessus de la ligne de tir. Nous l'avons mangé. Il était excellent. Cependant Juvénal, poète satirique latin a certainement exagéré lorsqu'il écrivait il y a plus de 1800 ans : «*Argentum atque aurum facile est, lenamque togamque mittere, boletos mittere difficile est*», ce qu'il faut traduire par : «Il est facile de renoncer à l'argent, à l'or et aux joies de l'amour, mais il est difficile de renoncer à un plat d'oranges!»

Si nous n'avons vu que trois ou quatre fois *Amanita Caesarea* provenant de la région de Neuchâtel, d'autres et abondantes récoltes ont été faites autrefois.

Citons Louis Favre (1822—1904), le grand vulgarisateur des champignons comestibles du Jura, qui connaissait personnellement Quélet venu d'Hérimencourt le visiter à Neuchâtel.

Louis Favre écrit dans la deuxième livraison de ses Champignons comestibles du Canton de Neuchâtel parue en 1869, page 6 : «Lorsque j'indiquai l'oronge vraie (*Agaricus Caesareus*) dans la première partie de ce travail (1861), je ne l'avais jamais rencontré dans le canton de Neuchâtel et personne n'avait pu me dire si on l'avait jamais trouvé. Je n'en avais vu que des exemplaires venant du Canton de Vaud, et j'en étais réduit à reproduire une planche de l'ouvrage de Trog, dessinée d'après nature par le peintre Bergner. Dès lors en 1866 M. L. Chapuis, pharmacien à Boudry, a eu la chance d'en cueillir deux ou trois exemplaires, près de Colombier; mais comme la saison était pluvieuse et froide, ils n'avaient pas l'ampleur et la coloration qu'on leur connaît. Le 1^{er} septembre de cette année (1868), je suis tombé fortuitement sur un gîte d'oranges à tous les degrés de développement. C'était près de Colombier, à la lisière d'une forêt de pins; ces magnifiques champignons vivifiés sans doute par la température tropicale de l'été sortaient de l'herbe verte leurs têtes écarlates, qui resplendissaient au soleil, encore à demi enveloppées de leur volva blanc, et laissant entrevoir discrètement leurs feuillets d'or. C'était un tableau fait pour transporter d'admiration un mycologue peu habitué à de telles bonnes fortunes, et ne je pus m'empêcher de pousser un cri de joie. Le surlendemain, j'en trouvai encore un plus grand nombre, et quelques jours après, un de mes amis, M. Paul Barrelet, m'en envoya un panier. J'eus la satisfaction non seulement de goûter du bout des dents ce champignon si apprécié des Romains, mais d'en faire plusieurs repas, et je dois reconnaître que les Romains n'ont pas exagéré sa réputation.

Sous le rapport de la saveur, du parfum, de la délicatesse de la chair et de la distinction de la couleur qui rappelle la chair de l'ombre chevalier, ce roi de notre lac, aucun autre, à ma connaissance, ne peut être comparé».

Nous pouvons rassurer M. G. A. Zug au sujet de la réalité des récoltes de Louis Favre. Il s'agit bien d'*Amanita Caesarea* et non d'une forme ou variété d'*Amanita muscaria*. Nous

avons vu les dessins originaux laissés par cet auteur; il n'y a aucun doute sur l'exactitude de la détermination.

Inutile de dire que depuis nombre d'années nous avons parcouru en tous sens les bois de Colombier indiqués par Louis Favre, mais en vain. *Amanita Caesarea* ne s'y trouve malheureusement plus.

Zum Artikel über das Vorkommen des Kaiserlings *Amanita caesarea* (Scop.)

Von C. BENZONI, Chiasso.

Mir ist der Kaiserpilz sozusagen von Kindheit an bekannt. Kaum zehn Jahre alt, ging ich schon mit Vater und Grossvater im Penzo auf die Pilzjagd. Der Penzo ist der südlichste Grenzhügel im Südtessin, ungefähr 500 Meter hoch, aus Nagelfluh-Konglomeratgestein bestehend. Er liegt zwischen Chiasso-Pedrinato-Seseglio und Italien, ein Gebiet, das auch unsern Mykologen Süss, Knapp und Schmid bekannt ist. Die Vegetation dieser Kolline bestand damals fast nur aus sehr alten Edelkastanienbäumen, Weinbergen und Grasplätzen mit freien Lichtbuschwäldern, da und dort Eichen, Weissbuchen, Vogelkirschen, Birken, Zitter- und Silberpappeln, Mehlbeeren, Vogelbeeren, Goldregen, Saalweiden, Ulmen, Eschen und Besenginster, alles ganz vereinzelt wachsend. An Kräutern waren in der Hauptsache zu finden: Heidekraut, Schneeheide, Heidelbeeren, Adlerfarn, Wolferlei, Habichtskraut, Bergflachs, Hainsimse, Heilkraut, Rapunzel, Gamander, Augentrost, Labkraut, Sonnenröschen, nickendes Leinkraut, Bergthymian, Hauhechel, Fingerkraut, Klappertopf, Perlglass, Goldrute, Ziest, usw. Zwischen diesem Pflanzenleben vegetierte für viele Jahre eine wunderbare reiche Pilzflora und der Kaiserling war dort überall häufig; man fand ihn von Ende Mai bis Mitte Oktober fast immer gesellig, wenn auch im ganzen Gebiet keine Spur von Kalkboden vorhanden ist. Die Wit-

terungsverhältnisse waren aber damals und bis vor dem ersten Weltkrieg ganz andere als heute. Trockenheit oder allzureichliches Regenwetter waren bei uns sehr selten. Von Ende Mai bis Ende September herrschte im Sottoceneri ein ausgeglichenes, mustergültiges Rebenklima, in dem auch der Kaiserpilz auf jeder Art Boden gedieh.

Seit geraumer Zeit aber ist die Witterung bei uns aus dem geregelten Gang geraten. Entweder haben wir zuviel Trockenheit oder aber übermässige Regenperioden, so dass günstige Pilzjahre zur grossen Seltenheit geworden sind.

Beim Bau der Gotthardbahn wurden an den Bahndämmen zum Schutz der Geleise Robinienzäune angepflanzt, aber nach einigen Jahren durch Weissdorn ersetzt. Bei dieser Gelegenheit fiel es jemandem ein, die Robinie im Penzowald einzubürgern. Dort hat sie sich denn auch in kurzer Zeit angepasst, ist verwildert und durch ihre reichliche Ausbreitung auf dem Nagelfluhboden für die übrige Vegetation zu einer Plage geworden. Sie verdrängte die vorher vorhandenen Gewächse und protegierte die Verbreitung von: Maiglöckchen, Haselwurz, Schmerwurz, ausdauerndes Bingelkraut, knolliger Wallwurz, busch. Windröschen, Ziegenbart, (*arundus silvester*), Seidelbast, Wiesenraute, Pyrenäen-Milchstern, vielblättriger Zahnwurz, zwiebeltragender Zahnwurz, Brombeerarten, aber von Pilzen keine