Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 21 (1943)

Heft: 4

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

Autor: Konrad, P.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934067

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 Bex-les-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'oronges!»

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'Hérimoncourt 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 connait. Le 1er septembre de cette année (1868), je suis tombé fortuitement sur un gîte d'oronges 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-Pedrinate-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, Perlglas, 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 Witterungsverhältnisse 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, vielblätteriger Zähnwurz, zwiebeltragender Zahnwurz, Brombeerarten, aber von Pilzen keine