

La Pagode de Kew, construite en 1761
par Sir William Chambers

SOMMAIRE

Edito	2
• De l'aménagement du jardin botanique à son fonctionnement	
Jardins du monde	4
• The Royal Botanic Gardens à Kew	
Plantes insolites	7
• Le Panais	
Cuisine sauvage	8
• Projets d'avenir • L'Epicéa dans l'assiette • Spécial champignons	
Santé	12
• Petite médecine jurassienne: Un dictionnaire	
Madagascar	14
• Des nouvelles de la Grande Ile	
ADAJE	15
• Assemblée générale rapport des commissions	



ASSOCIATION DES AMIS DU JARDIN DE L'ERMITAGE

ADAJE: Jardin Botanique, Pertuis du Sault 58, 2000 Neuchâtel, Tel: 032-7182350, CCP: 20-5761-9
REDACTION: L'Ermitage Herbu c/o Ph. Chassot, Fontaine André 8, 2000 Neuchâtel, Tel: 032-7253588

DE L'AMÉNAGEMENT DU JARDIN BOTANIQUE À SON FONCTIONNEMENT

**Par
Philippe
Küpfer,
directeur
du Jardin
botanique**

En 1992, au moment où l'ADAJE était créée, les travaux d'aménagement du jardin botanique paraissaient pouvoir être achevés en 2 ans. Aujourd'hui, grâce à la participation active de l'ADAJE, à travers les activités du comité, des commissions et du soutien très concret de vous tous, les plaies ouvertes par le chantier sont en bonne voie de cicatrisation.

Dès le départ, nous nous étions fixés des objectifs ambitieux, mais pas prétentieux. Vouloir installer un jardin dans un écrin naturel sans l'altérer, instruire mais pas ennuier, présenter la diversité régionale de la flore et de la faune sans tricher pour séduire, inviter un public nombreux sans être débordé par les voyeurs blasés ou irresponsables constituent autant de paris dont la concrétisation demande de la patience, donc du temps. Au cours de la construction, il a fallu parfois composer mais jamais céder. Un jardin naturel ne peut pas être livré clé en main. Un peu comme l'homme, chaque plante doit trouver sa niche, s'entourer de ses favorites plutôt que de s'accommoder de ses voisines. Les espèces opportunistes, les nitrophiles un peu vulgaires, les aventurières imprudentes mettent du temps avant de céder la place aux indigènes, belles ou modestes. Lorsque les équilibres seront trouvés, alors notre jardin deviendra une référence pour tous les amateurs de diversité floristique, entomologique et ornithologique. Patientez, un jour nous inaugurerons! mais n'attendez pas ce moment pour renouveler votre découverte du jardin botanique.

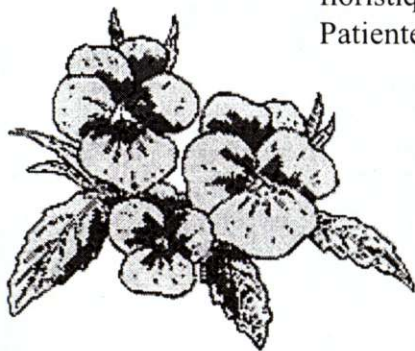
LE PRÉSENT ET LE PRINTEMPS

Dès la soumission du projet de grand jardin dans le Vallon de

l'Ermitage, nous avons, Edouard Jeanloz et moi-même, plaidé en faveur d'un accroissement du personnel attaché au jardin. Il nous paraissait impossible de mener à bien parallèlement les travaux de constructions, l'entretien du parc et des secteurs déjà aménagés ainsi que la culture des plantes indispensables aux recherches. L'éloignement du jardin risquait aussi de distendre les liens organiques indispensables entre le Laboratoire de phanérogamie et le jardin. Après 8 années de chantier, alors que les travaux sont en voie d'achèvement, nos autorités viennent de prendre en compte nos demandes en nommant un conservateur à mi-temps. C'est un peu tard pour définir les orientations décisives du jardin. C'est assez tôt pour mettre en place une gestion efficace autour du magnifique instrument scientifique et didactique qui a été créé.

On pourra juger une telle nomination avec optimisme " l'Etat a créé un poste nouveau en période de crise " ou avec pessimisme " un demi-poste, c'est bien peu pour un tel cahier des charges ". Il est vrai que la nomination d'un conservateur à mi-temps constitue une mesure bien en retrait des propositions figurant dans les plans de développement. Le rapport, soigneusement préparé par l'ADAJE et soumis l'an dernier aux autorités universitaires, a été jugé trop ambitieux. Nous avons cherché à convaincre que l'utilisation optimale de l'infrastructure du jardin impliquait des expériences complémentaires trop diverses pour espérer les trouver chez une seule personne. On nous a fait comprendre qu'il était illusoire d'imaginer obtenir plus d'un demi-poste.

En période de crise, il faudrait quelques fois se donner les moyens de ses ambitions plutôt que d'ajuster ses ambitions à ses



moyens. Pour l'instant, le Jardin botanique est condamné à convaincre avant de se développer plus.

Au conservateur, Monsieur François Felber, nous souhaitons de pouvoir concrétiser les objectifs tels qu' Edouard Jeanloz et moi-même les avions fixés dans nos plans initiaux, tout en y ajoutant sa touche personnelle. Je suis convaincu, qu'avec votre appui confirmé, Messieurs Felber et Jeanloz conduiront le jardin au succès. Bonne chance, nous sommes derrière vous.

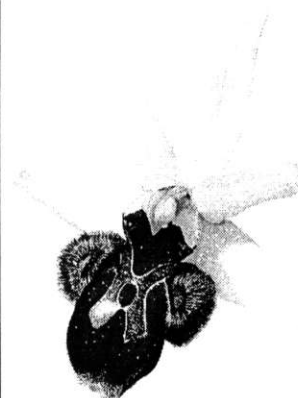
C'EST LE PRINTEMPS !

Pour l'heure, dans le vallon, si les crapauds trouvent que l'eau est encore un peu froide pour faire trempette, la canne est déjà suivie par un partenaire qui n'en peu plus d'attendre. Sous les cornouillers, dont l'ombre de midi est chaque jour un peu plus courte, les premiers bourdons se suspendent au cou des violettes. En voilà encore qui mériteraient d'être dénoncés pour harcèlement sexuel. C'est le printemps...qui vous attend, vous aussi, au jardin de l'Ermitage.

REMERCIEMENTS À DEUX ACTEURS DU PREMIER PLAN QUINQUENNAL

Le développement des activités de l'ADAJE, les liens étroits noués avec la Ville, l'atmosphère amicale et constructive de nos assemblées plénières ou des comités restreints, nous le devons beaucoup à notre président Alexandre Buttler. Au moment où il nous quitte, après 5 années d'activités, nous tenons tous à lui exprimer notre vive gratitude. La dernière année, partagée entre les espoirs de développement et les douches froides des restrictions budgétaires, aura été particulièrement difficile. Nous lui sommes particulièrement redevables d'avoir tenu la barre à un moment où le comité a été particulièrement sollicité.

Beaucoup plus que l'ancien jardin du MAIL, le jardin de l'Ermitage entend développer les liens avec le public et plus particulièrement avec les écoles. L'expérience d'enseignant de Philippe Cornali a été bienvenue au sein de la Commission des cahiers de l'ADAJE et de la Commission de l'herbier qu'il présidait. Les promenades de la Commission des herbiers du samedi, les séances de séchage des plantes récoltées, les discussions sur le choix du matériel et des objectifs de l'herbier laisseront le meilleur souvenir à tous ceux qui ont suivis ces activités. A lui aussi nous exprimons notre reconnaissance.



L'ERMITE HERBU

est imprimé
et assemblé par

Ateliers Bartimée

Rue de la Maladière 33
Case Postale 1733
2002 Neuchâtel

tél. 038 / 200.345

fax 038 / 200.400

De la pub dans L'Ermitage Herbu

Afin de permettre quelques entrées supplémentaires dans la caisse de notre association, le Comité de l'ADAJE a décidé d'accueillir la publicité dans les pages de l'Ermitage Herbu. Les tarifs 1996-1997 sont les suivants:

1/1 page verticale	185 mm x 255 mm	Fr.	240.-
1/2 page horizontale	185 mm x 120 mm	Fr.	140.-
1/2 page verticale	85 mm x 255 mm	Fr.	140.-
1/4 page vertical	90 mm x 120 mm	Fr.	80.-

Délai de réservation et de remise des documents d'impression:

N° 13 de mars 1997:	1 février 1997
N° 14 de juin 1997:	1 mai 1997
N° 15 de septembre 1997:	1 août 1997
N° 16 de décembre 1997:	1 novembre 1997

Les documents (photo, dia, fichier informatique, papier) sont à faire parvenir au rédacteur: Philippe Chassot, Fontaine-André 8, 2000 Neuchâtel, tél. 032 / 725 35 88

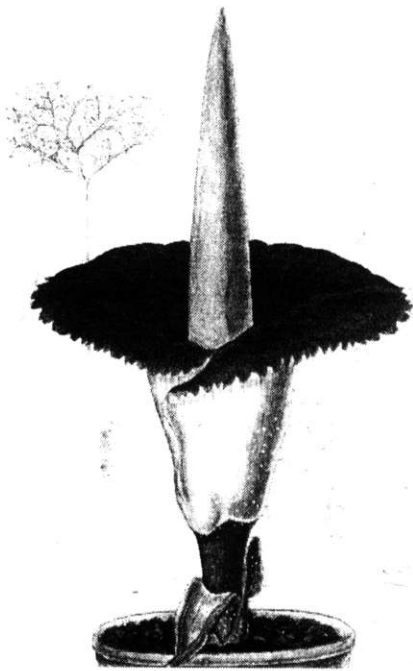


THE ROYAL BOTANIC GARDENS KEW A LONDRES

A l'occasion d'un cours de formation sur la gestion des jardins botaniques durant l'été 1996, **Edouard Jeanloz** a pu découvrir *Kew Gardens*, la «Mecque» des jardins botaniques.

UNE ROYALE DÉMESURE

Tout botaniste ou chercheur qui travaille dans le domaine des plantes a entendu parler ou a déjà collaboré avec les services de cette institution. Qu'en est-il vraiment? Qu'est-ce que Kew Gardens? Par sa mission il se définit ainsi : «rendre possible une meilleure gestion de l'environnement terrestre en augmentant la connaissance et la compréhension du règne végétal, la base de la vie sur terre». Si les buts ne diffèrent guère de ceux d'un autre jardin botanique, c'est la démesure de cette institution qui cependant frappe au premier abord, car Kew Gardens c'est :



- * **321 hectares de parcs** et de milieux naturels (121 ha à Londres et 200 à Wakehurst Place à 80 km au sud)
- * **La collection la plus complète au monde** de conservation de plantes vivantes, séchées ou sous forme de graines avec plus de **6 millions d'échantillons d'herbiers** (45'000 de plus chaque année!) pour les plantes, 600'000 spécimens pour les champignons, **40'000 espèces de plantes à fleurs exposées** (soit 1/10 de toutes les espèces au monde)
- * Une bibliothèque d'environ **120'000 ouvrages botaniques**
- * **Un musée de botanique économique** de plus de 80'000 produits végétaux utilisés par l'homme
- * Près de 600 employés dont **150 chercheurs**
- * **1'400'000 visiteurs** par année.

A la mesure du Jardin botanique de Kew:

Amorphophallus titanum

Cette Aracée a fleuri à Kew en août 1996. La fleur peut atteindre 2,40 mètres de hauteur!

Se rendre à Kew c'est se rendre compte combien l'homme a amassé de connaissances sur son environnement végétal et combien les plantes l'ont fasciné et le fascinent encore. Voici brièvement comment et dans quel terreau l'aventure de Kew a pu se développer.

UNE HISTOIRE À L'ANGLAISE

C'est avant tout un héritage royal qui va permettre à la Princesse de Galles Augusta, veuve du Prince Frederick, fils de George II, de créer en 1759 un jardin botanique de 3,5 ha. En 1772, Sir Joseph Banks devient directeur et le reste jusqu'en 1820. Sous son règne, le jardin devient mondialement connu, bien qu'encore petit (11 ha). A son départ, suivront 20 ans de déclin puis le jardin deviendra officiellement, en 1841, le jardin botanique royal sous la conduite de son fameux directeur Sir William Jackson Hooker, professeur de botanique. Agrandi à 81 hectares, le jardin se trouve encore en pleine campagne. L'inventaire végétal planétaire bat son plein dans l'Empire colonial britannique, Kew Gardens en devient le centre. En 1865, le fils Joseph Hooker succède à son père; un laboratoire de recherche est ouvert en 1876. Enfin, en 1904, un dernier agrandissement porte le jardin à sa surface actuelle. De grandes serres sont construites (the Palmhouse de 2'500m² et la Temperate house, 5'000 m²) monuments de l'art victorien. Toute l'Angleterre peut alors admirer la flore tropicale de l'Empire. Peu à peu, la ville va entourer Kew Gardens qui, dès lors, deviendra un poumon vert au centre de la grande capitale. Récemment deux importantes réalisations sont venues enri-

*La passion
toujours
la passion...*

chir le site : le Conservatoire de la Princesse de Galles (Lady Di), une serre divisée en 26 différentes entités, et le musée de botanique économique en 1990. Au même titre que Wisley Gardens, Kew incarne la passion que vouent les sujets de sa Majesté aux plantes. Quelques réalisations méritent encore que l'on s'y attarde.

LE MUSÉE DE BOTANIQUE ÉCONOMIQUE

Véritable mémoire du savoir-faire humain en matière d'exploitation des ressources végétales, cette collection est visible sur demande. Dans une salle immense, dont l'atmosphère est contrôlée (13°C et hygrométrie basse), sont rassemblés et dûment répertoriés environ 80'000 objets et échantillons en matière végétale, de la chemise en fibre d'ananas, en passant par des instruments de musique et des embarcations de tribus lointaines, jusqu'à une impressionnante collection d'échantillons de bois. On remonte l'histoire en découvrant ce que fut l'Empire britannique. Cette collection correspondait alors aux besoins de valoriser les richesses naturelles des pays colonisés. Aujourd'hui, elle a une valeur de témoin de la biodiversité végétale. Elle sera dans un futur proche partiellement exposée pour le plus grand bonheur du public.



**Une Tudor
Mansion abrite
une partie des
laboratoires de
Kew!**

LE PROJET DE BANQUE DE GRAINES

A la mesure de Kew, un des plus ambitieux projets en matière de conservation des espèces à ce jour est en train de se réaliser. L'actuelle banque de graines de plantes d'origine sauvage augmentera considérablement ses capacités. Les graines de plus de 25'000 espèces des régions semi-arides du globe (près de 10% de la flore mondiale) seront stockées en atmosphère contrôlée sur le site de Wakehurst Place, jardin satellite de Kew. Cela permettra d'empêcher la disparition de beaucoup d'espèces menacées par la désertification rapide des zones tropicales semi-arides. Le processus de récolte et de stockage déjà commencé sera achevé en 2010 et coûtera environ 60 millions de francs. L'urgence justifie les moyens.

WAKEHURST PLACE

En 1965, Kew Gardens a hérité d'un domaine de 187 hectares dans le Sussex, the Wakehurst Estate. Le climat plus humide que celui de Londres, sa variété de types de sol et ses différents microclimats ont permis d'établir là, dès 1902 par l'ancien propriétaire, une riche collection d'arbres et d'arbustes. En son centre une superbe Tudor Mansion du 16^{ème} siècle abrite une partie des laboratoires de Kew. Ouvert au public, ce parc botanique abrite les collections nationales de bouleaux, millepertuis, *Nothofagus* et *Skimmia*. Le relief varié du parc, l'alternance de prairies, de massifs plantés et d'anciennes forêts de chênes où poussent les «Blue Bells», la rivière qui coule au fond de la vallée, en font un site enchanteur beaucoup moins rigide et monotone que Kew Gardens. C'est ici que l'on ressent au plus fort le génie des paysagistes anglais. Incluse dans



Kew gardens: une ouverture résolue vers le monde politique et éducatif.

ce périmètre, une réserve naturelle constituée de milieux humides abrite et conserve la flore et la faune régionales. Des visites guidées permettent aux visiteurs de découvrir en une journée le site de Wakehurst Place.

UN MARKETING AGRESSIF

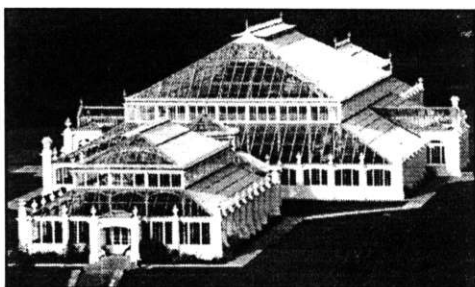
Fort de son héritage, Kew Gardens se «vend bien»; Heureusement car une telle entreprise coûte cher, très cher. Durant l'ère «Thatcher», une politique de privatisation et de rentabilisation des investissements a vu le jour. Ainsi Kew Gardens doit-il couvrir le 30% de ses coûts en vendant des prestations. L'entrée payante (10.-), la vente de nombreuses publications, l'apport de sponsors et de mécènes en relation avec des actions de conservation (banque de graines, sauvetage du sabot de Vénus), les soins voués à convaincre d'éventuels légataires permettent à cette institution de vivre. Mais pour cela, il a fallu engager des professionnels du marketing et une Association des Amis de Kew, solide et efficace, capable de faire du lobbying. Celle-ci compte à ce jour 19'000 membres après 5 ans d'existence. Un bon exemple pour l'ADAJE! Un festival de musique en plein air attire une grande foule au cœur du jardin chaque été!

L'OFFRE ÉDUCATIVE

Pour soigner son image, Kew vend aussi son savoir-faire. Une école d'horticulture et un département d'éducation offrent une large palette de cours de formation permanente. Des étudiants du monde entier peuvent s'ini-

tier aux techniques de conservation. Pour les artistes, les plantes sont un sujet de choix. On peut apprendre la fabrication du papier ou l'art de dessiner nos préférées. L'accueil des écoles occupe plusieurs personnes spécialisées à plein temps; Une découverte : des dossiers permettent d'aborder des thèmes comme l'art, la géographie, l'histoire, les mathématiques, la musique, la biologie et la technologie à travers le contact des plantes au cours de visites du jardin botanique préparées en classe. Enfin, une façon digeste et amusante d'apprendre. Nous espérons que ces lignes susciteront l'intérêt des lecteurs enseignants. L'auteur est à leur disposition pour de plus amples renseignements.

Si l'offre pour les écoles est «peu rentable», le département éducation de Kew est cependant devenu bénéficiaire quelques années seulement après son démarrage.



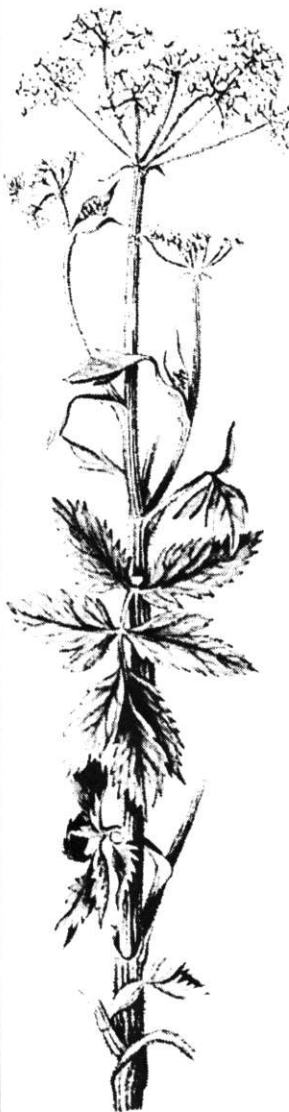
TOO MUCH!

A l'image de la royauté britannique, Kew Gardens offre un aspect majestueux et quelque peu nostalgique de la grandeur passée de l'Empire britannique. Ce côté victorien et pompeux n'enlève rien à la beauté des plantes exposées. Si vous ne connaissez pas encore Kew Gardens, faites le détour mais surtout ne demandez pas aux jardiniers combien ils gagnent, ils vous parleraient alors longuement de leurs espoirs déçus après une certaine grève d'un printemps 1996, après 200 ans de royale obédience.

E. Jeanloz

LE PANAIS

Pastinaca sativa



Le Panais est une Ombellifère (*Apiaceae*), comme la carotte et le céleri. Cette plante bisannuelle, indigène dans nos régions, pousse dans les prairies, au bord des chemins ou sur les talus. Elle a une préférence pour le calcaire et pour les endroits chauds et secs et se rencontre à basse et moyenne altitude. Sa tige mesure de 50 à 150 cm de hauteur. Ses feuilles sont découpées et ses ombelles jaunes. L'ensemble des parties de la plante dégage une odeur aromatique.

Le panais est apprécié depuis longtemps pour sa racine blanche et charnue. Au début de notre ère, Pline écrit que l'empereur romain Tibère aimait tellement les racines de panais qu'il en faisait transporter à Rome depuis la vallée du Rhin. Autour de 1850, le panais était un des légumes les plus cultivés. Il a été supplanté ensuite par la pomme de terre et la carotte. Actuellement, on le voit rarement sur nos étalages, mais il est encore fréquemment vendu dans les pays anglo-saxons.

L'avez-vous déjà goûté en vin ou en confiture?

La panais parfume agréablement le pot-au-feu, mais est également savoureux en gratin ou cuit à l'étouffée. En Irlande, la fécule de panais était utilisée avec de l'orge, pour la fabrication de la bière. Sa teneur élevée en glucides a même permis d'en faire du vin (!) et de la confiture.

Le panais est d'une culture facile. Il se sème tôt, de mars à juin, en lignes espacées de 30 à 40 cm. Il faut l'éclaircir à 20 cm après la levée. Son feuillage abondant limite la pousse de mauvaises her-

bes. On le récolte dès la fin de l'automne. En outre, il peut rester en terre pendant l'hiver et être extrait au fur et à mesure des besoins. Attention cependant aux campagnols qui en raffolent !

SOURCES

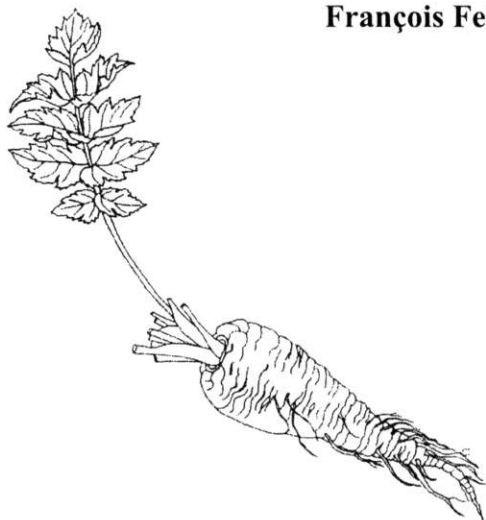
Clause L. S.A., éditeur. 1987. Traité pratique du jardinage.

Couplan F. 1986. Retrouvez les légumes oubliés. Flammarion. La Maison Rustique

Les Quatre Saisons du Jardinage n° 99, p. 24, 1996.

Phillips R. and M. Rix. 1994. Légumes. La Maison Rustique

François Felber



PROJETS D'AVENIR

Le groupe de cuisine sauvage a des idées pour le futur, mais elles ont besoin de votre soutien pour être concrétisées.

1. LA BOÎTE AUX RECETTES.

Etant persuadée que chacune de nos mères ou grands-mères garde au fond de sa mémoire les secrets d'une recette à base de plantes sauvages, il serait intéressant de retrouver ces témoins d'un passé, au fond pas si lointain, et créer une «Boîte aux recettes». Si cet appel trouve un large écho, l'ADAJE pourrait éditer régulièrement des cahiers de recettes. **J'attends vos propositions originales à base de plantes sauvages qui pourront être élaborées, dégustées et publiées.**

2. COMMENT RECRÉER UN CARRÉ DE

«JARDIN SAUVAGE» CHEZ SOI ?

Le rêve de chacun serait, peut-être, d'avoir son petit carré de jardin, plein d'herbes odorantes, un coin un peu fou où la fantaisie déborderait sur un ordre trop bien établi... **Y aurait-il parmi les lecteurs passionnés de l'Ermite Herbu une personne possédant tout le savoir nécessaire à la création de ce jardin ?**

Ce thème pourrait être développé l'année prochaine.

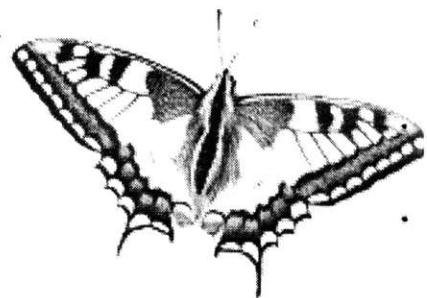
3. DES DÉGUSTATIONS DE CUISINE SAUVAGE

CHEZ UN CHEF-CUISINIER DE LA RÉGION ?

La commission de cuisine sauvage est prête à entamer des recherches et établir les contacts pour organiser une «sortie gastronomique» au début de l'automne 1997. **Mais il nous faut de l'intérêt démontré par les membres gourmands de l'ADAJE.** Aussi, nous attendons votre intention écrite de participer à une sortie gastronomique en nous écrivant.

Si l'un de ces projets vous intéresse veuillez écrire ou téléphoner à

Monique Queloz,
Côte 58,
2000 Neuchâtel.
032/721 15 12



EN VENTE A L'ADAJE



Vin bio du Domaine des Coccinelles
Blanc: Chasselas 1995 la bout. Fr. 10.-
Rouge: Pinot noir 1995 la bout. Fr. 15.-

Le couteau de poche de
l'ADAJE: Fr. 26.- la pièce

**Passez vos commandes au Jardin botanique,
tél. 032 / 723 30 30**

Les commandes sont à prendre sur place.

L' EPICEA

Picea abies, appelé communément sapin rouge

Les jeunes pousses vert-clair que l' épicéa produit au printemps sont comestibles crues. Cependant, leur récolte demande une attentive surveillance, car il s' agit de ne pas confondre les pousses de l' épicéa avec celle de l' If, *Taxus baccata*, qui sont très toxiques. Riche en huile essentielle, térébenthine et provitamine A, l' épicéa a des propriétés antiseptiques, antispasmodiques, expectorantes et sudorifiques.

Distribution: L' épicéa est une espèce bien Européenne: on le trouve depuis les Alpes jusqu' en Scandinavie, et des Balkans jusqu' en Russie! De plus, il est susceptible de s' installer dans des milieux aussi variés que forêts, tourbières, éboulis et rochers.

Description: L' écorce est brun cuivré, se desquamant légèrement par petites écailles minces comme du papier. Les feuilles sont étalées, **disposées tout autour du rameau, insérées sur des protubérances très saillantes** (le rameau reste rugueux après la chute des feuilles). Ses **cônes pendants** sont bien visibles car ils ne se désagrègent pas à maturité, contrairement à ceux du sapin blanc.

Croissance: L' individu jeune s' allonge rapidement, des pousses annuelles de 1 mètre étant communes. Ralentissement à partir de 20 mètres de haut. La taille maximale est de 50 mètres, pour une durée de vie 200 ans.

Attention aux confusions!

Parmi les conifères que l' on peut rencontrer en forêt, l' If (*Taxus baccata*) présente un réel danger pour la santé de celui qui voudrait y goûter. Voici quelques caractéristiques qui vous permettront de le différencier: (Voir aussi l' Ermite Herbu N° 12, p.4)

- L' espèce est dioïque: il y a des arbres mâles et des arbres femelles.
- Le fruit des arbres femelles est typique. La graine est entourée d' un arille rouge vif.
- Les feuilles sont planes et leur face inférieure, ne présente pas de bandes blanches mais sont vert-jaunâtre.

SIROP DE CONIFÈRES

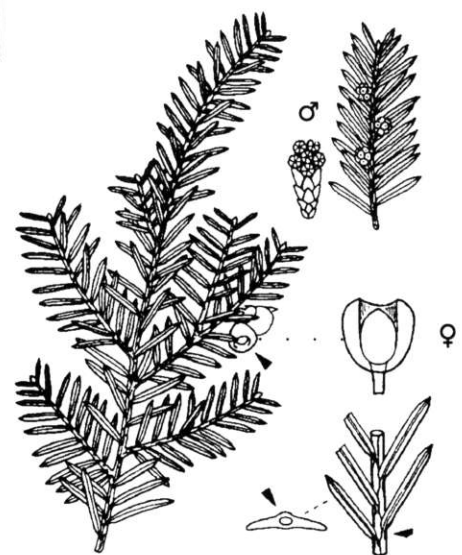
Tasser dans un bocal des jeunes pousses d' épicéa (ou sapin ou pin ou mélèze) en alternant avec des couches de sucre brun ou de miel.

Placer le bocal au soleil pendant plusieurs semaines jusqu' à l' obtention d' un sirop vert, épais, dans lequel naissent les bourgeons.

Filter à travers un linge ou autre filtre résistant et conserver au frais.

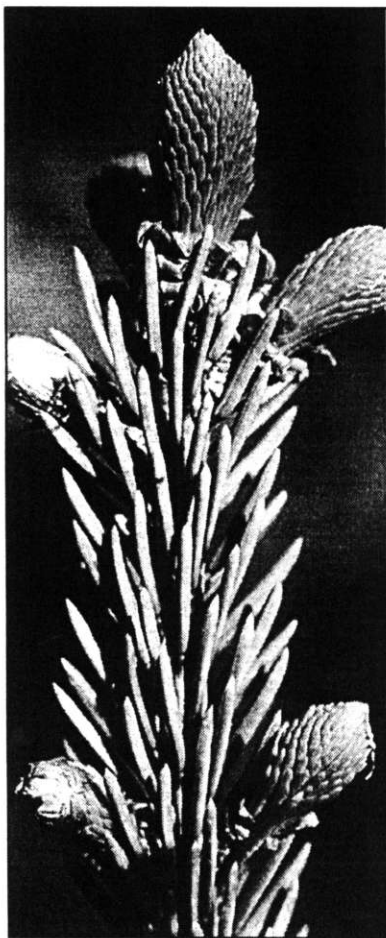
C' est un excellent sirop de bourgeons crus, doué de vertus expectorantes, à utiliser en cas de refroidissement!

(selon Fr. Couplan)



Taxus baccata

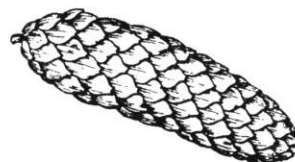
MOUSSE AUX BOURGEONS DE SAPIN

**Proportions** pour 6 personnes:

- 40 gr de pousses d'épicéa
- 3 jaunes et 3 blancs d'oeufs
- 75 gr de sucre, 3 feuilles de gélatine, 2 dl de crème fouettée
- un peu de poivre moulu.

Procédé:

- Hacher finement les 40 gr de pousses d'épicéa (au mixer).
- Fouetter la crème (pas trop ferme).
- Dans une terrine, battre les jaunes d'oeufs en mousse avec le sucre, le tout au bain-marie.
- Lorsque le mélange est mousseux, y incorporer la gélatine ramollie à l'eau froide, puis fondue avec 2 cuillères à soupe d'eau (à petit feu).
- Incorporer la purée d'épicéa, le poivre, la crème fouettée et les blancs d'oeufs battus en neige.
- Verser la masse dans un moule (ou plusieurs petits) et laisser refroidir quelques heures au réfrigérateur.
- Décorer avec un bourgeon de sapin ou une violette.



Monique Queloz

Trois excursions vous attendent :

LA PREMIÈRE: SAMEDI 19 AVRIL 97

Rendez-vous à **9.00 heures** au Jardin Botanique. Promenade et cueillette à «Champs Monsieur» (environs proches)

LA DEUXIÈME: SAMEDI 31 MAI 97

Rendez-vous à **9.00 heures** à la gare des Hauts-Geneveys. Promenade et cueillette aux «Gollières»

Pour les 2 sorties: guide botaniste, Madame Duckert-Henriod; préparations culinaires avec Madame Queloz et les dames de la commission, et dégustations traditionnelles au Jardin Botanique.

Inscriptions auprès de Madame Favez: tél: 032/725.60.02

LA TROISIÈME: SAMEDI 25 OCTOBRE 97, VERS 13.00 HEURES

Réservez cette date; l'endroit de la sortie est encore à déterminer (un peu en fonction de la saison...). Vous serez informés ultérieurement.



SPÉCIAL CHAMPIGNONS

Sortie du 19 octobre 1996 organisée par M. Queloz et F. Freléchoux



Le temps de ce samedi d'octobre n'invitait guère à la promenade, fût-elle fongique. C'est en effet sous une pluie battante que nous avons réuni nos efforts à deux fins, la récolte destinée à la dégustation et celle destinée à la mini-exposition. Les champignons comestibles étaient plutôt rares : des clitocybes nébuleux dont nous n'avons pas exagéré la récolte sachant que d'aucuns les digèrent mal, quelques rares mais néanmoins succulents pieds-bleus et des pholiotes changeantes pas (encore) piquées des vers récoltées sur une souche bien généreuse. Des spécimens achetés le matin au marché vinrent compléter fort avantageusement cette maigre cueillette.

De retour au Jardin botanique, les Adajous mycophiles et mycophages unirent leurs efforts, les uns pour la préparation des dégustations, les autres pour celle de l'exposition des espèces récoltées qui furent nombreuses, près d'une centaine!

En fin d'après-midi, le festival des dégustations put commencer. D'abord avec un toast au beurre et fines herbes de nos prés maigres (avec *Achillea millefolium*, *Thymus serpyllum* et *Sanguisorba minor*). Suit le feuilleté forestière, tout de délicatesse, accompagné d'un petit vin bio au label de notre société et élevé par les soins de M. Lambert ... et de ses coccinelles. La polenta aux champignons nous ravit tout autant et nous rassasia. Suprême, le petit flan au mélilot officinal termina en apothéose cet élan gustatif, accompagné d'un sirop de fleurs de sureau qui nous rappela les bonnes senteurs printanières.

La rencontre s'acheva avec une présentation de la table des champignons suivie très attentivement de la part de chacun. Les différents genres furent passés en revue. On rappela les caractéristiques des espèces les plus communes de même que leur comestibilité. On compara leurs odeurs, très variées : de rave pour la mycène pure, d'ail pour le marasme justement nommé à odeur d'ail, de farine pour le tricholome jaunissant, de hareng ou de concombre pour *Macrocyttidia cucumis*, d'anis enfin pour le clitocybe odorant.

Gageons que chacun ait trouvé, dans ces agréables moments passés dans une franche amitié, de quoi satisfaire ses papilles des saveurs sauvages de notre vallon, comme sa curiosité naturelle à propos du monde fongique que celui-ci abrite.

F. Freléchoux

Voici la liste des espèces du jour. Les noms en italique se rapportent aux espèces dégustées. Les * indiquent les champignons achetés au marché.

Noms français :	Noms latins :
Amanite citrine	<i>Amanita citrina</i>
Amanite tue-mouches	<i>Amanita muscaria</i>
<i>Amillaire couleur de miel</i>	<i>Amillariella mellea</i>
Ascocoryne sp.	<i>Ascocoryne</i> sp.
<i>Bolet à chair jaune</i>	<i>Boletus chrysenteron</i>
Cèpe de Bordeaux	<i>Boletus edulis</i> *
Bulgaria inquinans	<i>Bulgaria inquinans</i>
<i>Chanterelle jaune</i>	<i>Chanterellus lutescens</i> *
<i>Chanterelle en tube</i>	<i>Chanterellus tubaeformis</i> *
Clavaire en massue	<i>Clavaria pistillaris</i>
Clitocybe inversé	<i>Clitocybe inversa</i>
<i>Clitocybe nébuleux</i>	<i>Clitocybe nebularis</i>
Clitocybe odorant	<i>Clitocybe odora</i>
<i>Clitopile petite prune, meunier</i>	<i>Clitopilus prunulus</i>
Collybie beurrée	<i>Collybia butyracea</i>
Collybie du chêne	<i>Collybia dryophila</i>
Collybie à long pied	<i>Collybia longipes</i>
Coprin gouttes d'encre	<i>Coprinus atramentarius</i>
Coprin micacé	<i>Coprinus micaceus</i>
Coprin pie	<i>Coprinus picaceus</i>
Cortinaire à bonne odeur	<i>Cortinarius amenolens</i>
Cortinaire calochrous	<i>Cortinarius calochrous</i>
Cortinaire roux-olivacé	<i>Cortinarius rufolivaceus</i>
Cortinaire pseudosulphureux	<i>Cortinarius pseudosulphureus</i>
Cortinaire splendide	<i>Cortinarius splendens</i>
<i>Trompette des morts</i>	<i>Craterellus comucopioides</i>
Cystoderme carcharias	<i>Cystoderma carcharias</i>
Ganoderme brillant	<i>Ganoderma lucidum</i>
Flammule pénétrante	<i>Ganomopilus penetrans</i>
Hébelome échaudé	<i>Hebeloma sinapizans</i>
Hébelome sp.	<i>Hebeloma</i> sp.
Hydne sinué	<i>Hydnum repandum</i> *
Hygrophore discoïde	<i>Hygrophorus discoideus</i>
Hygrophore des bois	<i>Hygrophorus nemoreus</i>
Hypholome fasciculé	<i>Hypholoma fasciculare</i>
Hypholome marginé	<i>Hypholoma marginatum</i>
Hypholome couleur de brique	<i>Hypholoma sublateritium</i>
<i>Laccaire améthyste</i>	<i>Laccaria amethystina</i>
Lacrymaire velouté	<i>Lacrymaria velutina</i>
Lactaire muqueux	<i>Lactarius blennius</i>
Lactaire à lait jaunissant	<i>Lactarius chrysorheus</i>
Lactaire couleur saumon	<i>Lactarius salmonicolor</i>
Lactaire velouté	<i>Lactarius vellereus</i>
Lentin collant	<i>Lentinus adherens</i>
Chitake	<i>Lentinus edodes</i> *
Lépiote en bouclier	<i>Lepiota clypeolaria</i>
<i>Pied bleu</i>	<i>Lepista nuda</i>
Limacelle tachée	<i>Limacella guttata</i>
Lycoperdon perlé	<i>Lycoperdon perlatum</i>
Lycoperdon en forme de poire	<i>Lycoperdon piriforme</i>
Macrocyttidia à odeur de concombre	<i>Macrocyttidia cucumis</i>
Marasme à odeur d'ail	<i>Marasmius alliaceus</i>

PETITE MEDECINE JURASSIENNE AU XVIII^E SIECLE

...ou les bons conseils du mège Gobat de Crémises!

Par J.-M. Gobat

A la sortie de cet hiver grippal, je ne prends plus trop de risque à vous signaler ma nouvelle potion, destinée à soigner la pleurésie ou la pneumonie, les deux maladies n'étant pas différenciées au XVIII^e siècle:

Remède pour la pleurésie

Des qu'on en et menassés il faut ouvrir la vaine du cotéz que net point le mal ou la douleur. apliqué sur le coté douloureux de lavoine bien chaude ou des cendre chaude entre deux linge arosé dun peut de vin aigre, ou pour le plus sartin une vesie de port plaine de lait de vache chaudement tirés ou echauffés dans de leau bouillante y trempent la vesie plaine de lait que si la pleuresie et formée il nest point de plus certin remede que de mélenger dans un plat de la fiente de cheval toute chaude avec du mellieur vin blanc et ensuite passer le tout atraver un linge et le faire avaller au malade.

Alors, à vos vessies de porc et autre fiente de cheval, et sus à la pneumonie!

Jean-Pierre Gobat donne aussi quelques recettes non médicales, comme celle-ci qui pourrait être testée par notre jardinier-chef Edouard Jeanloz. Merci de son rapport!

Pour faire croître un arbre qui a de la peine à croître

Il faut creuser la terre alantour jusquace que lon aÿe trouvés la racine du millieu et la percer avec un perçoir tout atraver; et remplir le trou avec une cheville faite avec de la sire de jeune jeton et remettre la terre alantour et larbre croitra bien comme il faut.

Note: Le " jeton " doit être un rejeton, une jeune pousse, un rejet d'une plante.



Réponse aux énigmes de l'Ermite Herbu N° 12

Voici aussi la signification des produits " cachés " de la dernière fois. Tant pis pour les botanistes, les trois premiers termes n'ont rien avoir avec les fleurs, mais concernent le règne minéral:

- **la céruse:** carbonate de plomb encore utilisé en peinture; aussi appelée blanc de plomb. Elle était préparée en exposant des lames de plomb au-dessus de pots contenant du vinaigre, une manipulation qui provoquait de graves maladies chez ceux qui s'en chargeaient.

- **la tutie:** oxyde de zinc impur qui se forme lors de la fonte des minerais de zinc et qui est récupérée dans les cheminées des hauts-fourneaux.

- **l'élémi pulvérisé:** la gomme élémi est une gomme-résine tirée d'un arbuste de l'Afrique orientale, le *Boswellia freerana* (*Burseraceae*). Il appartient au groupe des

olibans, ou arbres à encens.

- **brandevin:** équivalent à eau-de-vie. A rapprocher de l'allemand Brandwein.

- **maiche:** botte de chanvre roui, ou chanvre porte-graine. Sens trouvé à Montbéliard au XVII^e et XVIII^e siècle.

- **tillier:** sens actuel: broyer une plante textile pour en briser les parties ligneuses. Un des sens anciens (1200, 1752): tresser une corde en tille.

- **verd dentimoine:** lire "verre" d'antimoine, substance vitrifiée de couleur jaune, obtenue par fusion (oxydation) et refroidissement de sulfure d'antimoine.

- **rozinelet:** groseilles rouges. Encore souvent appelés raisinets ou raisinelets dans le Jura. La forme *rozinelet* est rare, probablement dérivée de l'allemand "Rosinen". On signale "rezinle" en Ajoie et "razinle" à Diesse.

Enfin, avant les questions habituelles, voici un petit dictionnaire de botanique que Jean-Pierre Gobat a commencé dans son manuscrit, pour retrouver, comme il le dit, le " nom des herbes comme il se nomme sur les livre de médessine et comme on les nomme comunément ". J'y ai ajouté les noms latins entre parenthèses:

Un peu d'ordre dans cette alchimie !

Nom des livres de médecine	Nom latin	Nom commun (français ou patois)
Mélilot, ou melilotus	<i>Melilotus officinalis</i>	du tendon
Gremille	<i>Lithospermum officinale</i>	piergas
Scolopendre	<i>Asplenium scolopendrium</i>	Langue de serf
Chiendent	<i>Agropyron sp.</i>	de la fennaisse
Patience	<i>Rumex patientia</i>	choux lombar
Lier de terre	<i>Glechoma hederacea</i>	aigerate
Coriandre	<i>Coriandrum sativum</i>	cest une graine que lon met dans des ragoux du velaire
Mor blanc	év. <i>Morus alba</i>	cest de la racine que lon plant au bête
Mor noir	év. <i>Morus nigra</i>	fremaiga
Guimauve	<i>Althaea officinalis</i>	herbe de la jaunisse
Chelidoine	<i>Chelidonium majus</i>	herbe de la bosse
Valeriane	<i>Valeriana officinalis</i>	il ressemble de la tripe en loÿe (à de la tripe d'oie?)
Millefeuille	<i>Achillea millefolium</i>	il ressemble de lerbe de mille perthuit
Intoxicum	<i>Vincetoxicum officinale</i>	de la fevan
Bécabongua	<i>Veronica beccabunga</i>	des bleu yaix
Iris de florence	<i>Iris florentina</i>	de la poliate
Savoréa	<i>Satureja hortensis</i>	des clochette
Encolie	<i>Aquilegia vulgaris</i>	des cramias
Dent de lion	<i>Taraxacum officinale</i>	



L'Enigme du «Mège» Gobat

Allez je vous en mets encore une manipule pour 2 batz et 6 creutzer, à me trouver pour la prochaine fois:

- Poix de Bourgogne
- Bol d'Arménie
- Couperose
- Rouge polisse
- Marrube aquatique
- Secamone
- Manne
- Scrupule
- Grain
- Pugille

Et deux tous derniers conseils pour ceux qui retravaillent au jardin et qui risquent de se planter une épine:

Pour faire sortir une epine hor du pié ou autre pars

Ayez un morceau d'éponge ou laine trempez la dans de l'urine et lapliquez a landroit ou et lépine laissés ly un peut de tems et vous verrez que cela la l'atirera a soi.

Autre pour le meme sujet

Prenez de la gresse de lievre et lapliquez desu et elle sortira soit du bois ou du vers [du verre] ou autre chose.

DES NOUVELLES DE LA GRANDE ILE

Par Michel Omer Laivao,
bénéficiaire du parrainage

Au début de cette année, le bénéficiaire du parrainage aimerait adresser à tous les membres de l'ADAJE ses meilleurs voeux pour l'année 1997. Je saisis également cette occasion pour vous remercier de tout mon coeur, des aides et des soutiens financiers que vous m'avez accordés pour mes travaux de recherches, car sans cela, je ne pouvais imaginer la préparation de ma thèse sur l'étude systématique des *Pandanus* de la région orientale de Madagascar. Cette aide technique nous est très utile pour mettre au clair les mystères de la flore malgache dont la majorité des plantes sont rares et n'existent pas ailleurs que sur notre île.

TRAVAUX DÉJÀ EFFECTUÉS ET RECHERCHES ENVISAGÉES:

Après avoir renforcé la connaissance en matière d'autoécologie et de systématique au labo de phanérogamie de Neuchâtel, j'ai abordé immédiatement les questions épineuses. Lors de travaux de terrain à Masoala avec des étudiants Neuchâtelois, 11 espèces de *Pandanus* ont été récoltées et parmi celles-ci, il pourrait y en avoir de nouvelles. Mais pour en être sûr, il faut attendre les détails de toutes les analyses et aussi les suggestions du spécialiste qui n'est autre que le Dr Kim Lang HUYHN du laboratoire de phanérogamie de l'université de Neuchâtel. En outre, pour compléter l'inventaire des *Pandanus*, je dois aller dans la région un peu au Sud de la péninsule de Masoala et dans la région de Sambirano (Nosybe). Tout ceci rentre dans l'étude phénologique de ce genre, c'est-à-dire la surveillance des périodes de floraison et de fructification.

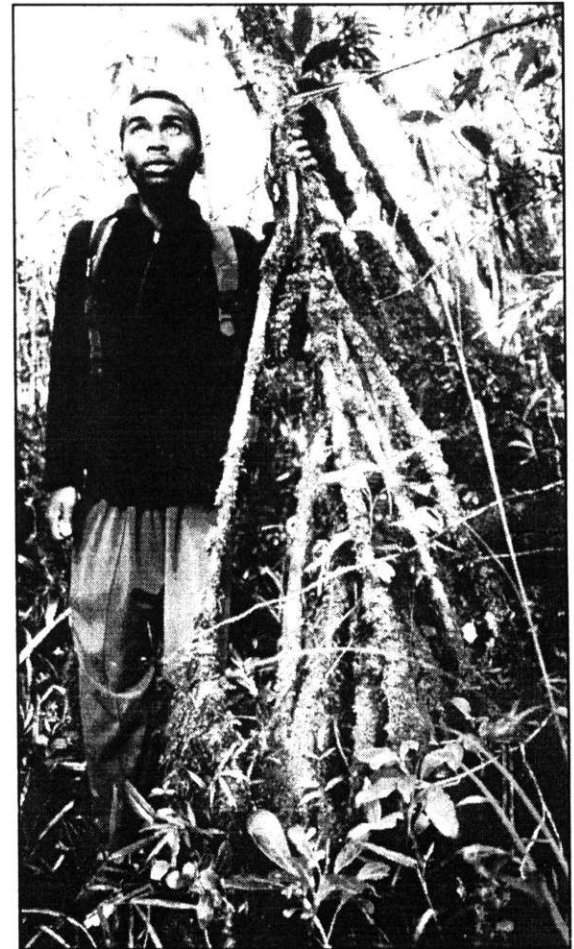
LES UTILISATIONS DE *PANDANUS*:

Tout d'abord, le *Pandanus* est une plante qui ressemble beaucoup aux Palmiers. Il porte des feuilles fusiformes qui peuvent atteindre jusqu'à 3,5 m de long et 20 cm de large. Les *Pandanaceae* peuvent se multiplier d'une manière végétative (sans intervention des fleurs mâles et femelles). L'existence d'une tige garnie d'épines et de longues racines-échasses permet de les reconnaître facilement dans la nature. Ensuite, ce fameux *Pandanus* est une plante à usages multiples. Dans la partie orientale de Madagascar, les paysans utilisent toujours:

- **Les feuilles** pour la confection des toits et des murs des cases d'une part et pour le tressage des nattes, des paniers, des chapeaux et des filets (pour chasser les poissons d'eau douce) d'autre part.
- **La tige** pour la construction du plancher d'une maison après l'avoir tranchée sous forme de planches.
- **La partie apicale de la tige** comme nourriture pendant l'été (décembre-mars). La forte pression humaine et le besoin incessant obligent les paysans à ravager tous les *Pandanus* qui bordent les petits villages. Ils commencent également à attaquer ceux qui sont en pleine forêt.



Péninsule de
Masoala, lieu
d'étude pour Omer



Michel Omer Laivao trouve enfin un
Pandanus dans la forêt de Masoala



ASSEMBLEE GENERALE

**Mercredi 23 avril à 20h00
au Musée d'Histoire naturelle**

Honneur est fait à la **partie plaisante:**

DU CAUCASE AUX MONTAGNES CHINOISES PAYSAGES CULTURELS ET BOTANIKES

Le Dr. Louis Zeltner (Le Locle), médecin et botaniste, a participé aux missions botaniques en Asie du Laboratoire de phanérogamie. Il nous fera partager son regard sur les gens et les plantes de ces contrées ouvertes au tourisme depuis peu.

NOUVELLE FORMULE

L'Assemblée du **23 avril** sera considérablement allégée: Il n'y aura plus de comptes-rendus des activités des commissions de l'ADAJE. Pourtant, celles-ci n'ont pas chômé et se réjouissent de vous faire part des diverses actions entreprises. Afin que tous les membres de l'ADAJE (y compris ceux qui ne viendraient pas à l'Assemblée générale) puissent se rendre compte de ce qu'il s'est passé à l'ADAJE durant l'année 1996-1997, les responsables des commissions ont rédigé les rapports qui suivent.

Attention: contrairement à nos habitudes, notre assemblée se tiendra au Musée d'Histoire naturelle

COMMISSION DE L'HERBIER NEUCHÂTELOIS

La commission s'est quelque peu renforcée durant l'année écoulée et compte aujourd'hui 19 membres, dont une petite moitié participe régulièrement aux séances.

Huit excursions échelonnées d'avril à juin ont permis de porter le nombre d'espèces séchées à environ 380, toutes récoltées sur le territoire du canton de Neuchâtel ou en régions limitrophes. Si le nombre est encore modeste, le plaisir est en revanche toujours au rendez-vous de cette activité de terrain, principale mais paradoxale raison d'être du groupe herbier.

Huit séances ont également été consacrées à diverses activités:

- Choix définitif du modèle de feuille d'herbier, sur la base de premiers montages présentés par E. Fortis.
- Poursuite, par R. Douard, de la mise au point d'une base de données destinée à la gestion de l'herbier, de l'enregistrement de base de chaque spécimen jusqu'à l'impression des feuilles ad hoc destinées à la présentation de la collection.
- Choix définitif d'un dispositif d'exposition (panneaux auto-porteurs, marque CLIP).
- Et, pour l'essentiel et par l'ensemble du groupe, réflexion et mise en oeuvre d'un concept pour l'exposition d'inauguration, en faisant comme si cette dernière devait avoir lieu en juin 1997...

La poursuite des activités peut se résumer en quelques points forts:

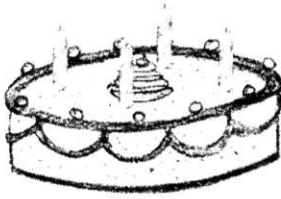
- Terminer la préparation de l'exposition inaugurale.
- Informatiser les données déjà disponibles.
- Poursuivre la réflexion concernant l'accueil en salle d'herbier (matériel et moyens de présentation).
- Et naturellement, cerise sur le gâteau, envisager la nouvelle saison de récolte.

Pour le groupe, Ph. Cornali



COMMISSION CUISINE SAUVAGE

Déjà 4 ans d'activités de la Cuisine sauvage



Pas moins de 12 sorties de cuisine sauvage se sont déroulées durant ces 4 dernières années! Avec un nombre de participants toujours élevé: entre 12 et 15 personnes par sortie, ce qui, vu la grandeur de la cuisine, demande à chaque fois un vrai tour de force tant aux participants qu'aux organisateurs. Mais comme toujours, à l'heure où les narines se retrouvent «titillées» par d'agréables senteurs, chacun trouve l'énergie finale pour se serrer un peu autour des tables. L'ambiance est conviviale et les commentaires vont bon train. Il est vrai qu'en 4 ans d'activité une trentaine de recettes ont été concoctées et dégustées. Que de saveurs différentes et de possibilités! La cuisine sauvage peut devenir gastronomique selon les préparations plus ou moins élaborées des recettes.

Il est loin le temps où pour survivre, par temps de guerre, les populations utilisaient nombre de plantes sauvages souvent mal apprêtées par manque d'ingrédients de base, créant des dysfonctionnements par une alimentation peu équilibrée. Aujourd'hui, une attirance toute particulière va vers certaines plantes oubliées; il devient de plus en plus fréquent de voir de grandes tables gastronomiques les afficher à leur carte.

A chacun de nous, selon ses préférences, de faire travailler son imagination et ses dons culinaires; une bonne vinaigrette peut être parfumée avec d'autres herbes que le persil ou la ciboulette... mettez-y un peu de petite pimprenelle hachée, quelques fleurs de bourrache, une pincée de... et dégustez le tout!

Pour le groupe, M. Queloz

RAPPORT DU TRÉSORIER SUR L'EXERCICE 1996

L'ADAJE a enregistré, à fin 1996, 190 membres ayant cotisé. Cette année a démontré la générosité des membres qui ont donné, dans le cadre de l'action «parrainage pour Madagascar», fr 2'335.-
Bravo et merci à tous.

Le bilan 1996 s'établit comme suit:

les liquidités (BCN et CCP) pour	fr 9'172.15
les stocks (vin et couteaux) pour	fr 2'735.80
les immobilisations	fr 300.00
divers débiteurs	fr 136.05
les créanciers	fr 824.50
le disponible de l'action Madagascar	fr 915.00
passifs transitoires	fr 131.50
la fortune avant répartition	fr 8'431.90

laissant apparaître un bénéfice de **fr 2'041.10**

Les cotisations de cette année sont identiques (+ 30.00) à celle de 1995, les ventes de vin et de couteaux sont nettement plus faibles, les autres revenus sont proches de ceux de l'année précédente. Par contre, il y a une forte augmentation des coûts liés à l'édition de l'Ermite Herbu, des affranchissements et du matériel d'économat. Ce qui provoque un fléchissement du bénéfice de l'exercice.

Le compte d'exploitation fait apparaître:

revenus des cotisations	fr 4'660.00
ventes de vin et de couteaux au net	fr 108.25
la journée Janssen-Cilag	fr 966.90
revenus divers (intérêts)	fr 165.90
dons pour Madagascar	fr 2'335.00
Total	fr 8'256.05

Les charges se répartissent comme suit:

imprimés et matériel	fr 2'966.70
affranchissements	fr 533.50
divers (taxes CCP, frais de réception, cadeaux)	fr 359.75
prestations fournies pour Madagascar	fr 1'420.00
prestations à venir pour Madagascar	fr 915.00
Total	fr 6'194.95

avec un bénéfice d'exercice de **fr 2'041.10**

Votre trésorier se tiendra à votre disposition, lors de l'Assemblée Générale, pour tout commentaire désiré.
P. Queloz

COMMISSION POUR LES EXPOSITIONS DANS LE JARDIN BOTANIQUE

Le Jardin de l'évolution à progressé, grâce au travail du Jardin botanique. La conception est terminée, le plan des plantations et la liste des espèces sont établis. En outre, la phase de réalisation a commencé. Ainsi, les plates-bandes sont construites et les délimitations ont été tracées. Les premières plantes ont été intégrées et d'autres sont en culture. Il reste à établir le support didactique à cette exposition.

L'achèvement de l'exposition annuelle dépendra de la date d'inauguration, question toujours en suspens.

GROUPE DE TRAVAIL: «LES CAHIERS DU JARDIN BOTANIQUE»

Début 1996, un groupe de travail s'est constitué pour organiser la rédaction d'une plaquette décrivant le Jardin botanique. Très vite, le principe d'une collection pouvant s'intituler «Les cahiers du Jardin botanique de l'Ermitage» s'est imposée. La rédaction du premier volume de cette série qui s'intitulera «Le Jardin botanique de l'Ermitage» est bien avancée. Cet ouvrage s'articule autour de chapitres concernant le vallon de l'Ermitage, le Jardin botanique et l'ADAJE. Sa réalisation est possible grâce à la collaboration efficace des auteurs que nous remercions, soit Messieurs C. Favarger, M. Girardville, E. Jeanloz, J.-P. Jelmini, Ph. Küpfer, F. Matthey, J. Meia, J.-L. Richard et J.-P. Schaer.

Pour les groupes, François Felber