

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
<b>Herausgeber:</b>	Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
<b>Band:</b>	66 (1988)
<b>Heft:</b>	5/6
 <b>Artikel:</b>	Randbemerkungen zum Internationalen Code der Botanischen Nomenklatur
<b>Autor:</b>	Monthoux, Olivier
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-936274">https://doi.org/10.5169/seals-936274</a>

### 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:** 23.02.2026

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

mais pourtant l'apparition de ces vertiges m'a vraiment perturbé. Il est probable que c'est là que se situe l'action spécifique du poison puisque c'est lui qui est à l'origine de la prise de conscience des sensations de vertige. Le quatrième jour, tous ces symptômes disparurent.

Cette expérience m'a démontré que Romagnesi comme les autres auteurs auraient dû supprimer le Phalle impudique de la liste des champignons comestibles, à tout stade de sa croissance; en effet, même son embryon-œuf-du-diable est toxique, quoique relativement bénin.

Je présume qu'il doit s'agir d'une toxine analogue à celle de l'Amanite tue-mouches que certaines peuplades de Sibérie septentrionale vénérent en tant que drogue.

L'action faiblement toxique des œufs du diable doit probablement être connue par l'homme depuis des millénaires et avoir provoqué des hallucinations volontaires liées à la magie. Cela expliquerait la dénomination («œuf» pour la forme, «du diable» pour son action magique).

Quoi qu'il en soit, je déconseille à tout mycophage de répéter l'expérience. Si toutefois il s'en trouvait pour passer outre aux désagréments que j'ai décrits, qu'il réfléchisse à ceci: celui qui, par absorption d'alcool, de nicotine, etc., a émoussé la sensibilité de ses organes, celui-là devrait consommer une quantité relativement élevée de Phalles impudiques pour «jouir» des mêmes symptômes. La physiologie à montré que chez l'homme les doses à effets positifs peuvent aller du simple au centuple selon les individus. Celui qui s'est habitué à des doses élevées de toxines n'a plus de réactions perceptibles aux doses plus faibles causant des symptômes désagréables sur un individu sensible, ceux-là n'étant du reste que peu dommageables à sa santé corporelle.

J. E. Bollier, Albisstrasse 77, 8134 Adliswil

(Trad.: F. Brunelli)

## Randbemerkungen zum Internationalen Code der Botanischen Nomenklatur

Die internationalen Regeln, die die Namen der Pflanzen (und auch der Tiere) festlegen, wurden aufgestellt, um der grossen Verwirrung zu begegnen, die dadurch zustande kam, dass in den verschiedenen Ländern und Publikationen für ein und dieselbe Art zahlreiche Synonyme auftauchten. Seit Linné (1753) haben sich die Botaniker entschlossen, sogenannte Binome (zweigliedrige Namen, Gattungs- und Artnamen) für die Benennung der Pflanzen zu verwenden. Das war damals schon ein grosser Fortschritt gegenüber ihren Vorgängern, die die einzelnen Pflanzen nur mit einer knappen Beschreibung, oft aber auch aus ziemlich viel Wörtern bestehend, kennzeichneten. Später, im Jahre 1867, veröffentlichte De Candolle eine Anzahl Nomenklaturregeln, die bis zum Beginn unseres Jahrhunderts beachtet wurden.

Seit 1905 haben sich die Botaniker an verschiedenen Kongressen diesem Problem gewidmet. Die Nomenkaturkommission veröffentlicht alle 5 oder 6 Jahre eine Neuauflage des Internationalen Code. Die letzte Ausgabe, die vom Kongress in Sydney stammt, enthält eine ganze Anzahl wichtiger Änderungen, die die Pilze betreffen. Ich werde mir erlauben, darüber in zwangloser Folge in einigen Artikeln zu berichten, die einige der wichtigsten Probleme berühren sollen, ohne dass ich mich jedoch in den Details verlieren werde.

Der Code ist ein dreisprachiges Werk (englisch, französisch und deutsch), dessen englischer Titel «International Code of Botanical Nomenclature» lautet. Die letzte Ausgabe von E. G. Voss *et al.* erschien 1983 in Utrecht und umfasst 472 Seiten plus Annexe mit Register und ist im Krypto-Verlag erhältlich. Im weitern existiert ein Wörterverzeichnis mit Erklärungen dazu, 31 Seiten umfassend und 1968 in der Serie «Regnum Vegetabile» Nr. 56 erschienen. Eine Arbeit von V. Demoulin, veröffentlicht in den «Documents mycologiques» (Band 5, Heft 19, 1975), behandelt die Anwendung dieses Code für die Mykologie, wobei sich Demoulin aber auf eine ältere Ausgabe des Code stützt. Das gleiche gilt für die Arbeit von Hawksworth: «Mycologist's Handbook», Ausgabe CMI, Kew, 1974.

Meine Ausführungen möchte ich nun mit den 6 Grundregeln, die den Code beherrschen, beginnen:  
— Die botanische Nomenklatur und deren Regeln sind unabhängig von der zoologischen Nomenklatur.  
Die Bakterien werden dabei nicht eingeschlossen. Für die Nutzpflanzen existiert ein eigener Code.  
— Jeder Name erfordert einen Nomenklaturytyp, d. h. ein Referenzexemplar (Lektotyp) des betreffenden

Pilzes. Dabei kann es sich um ein einzelnes Pilzexemplar mit seiner Beschreibung oder um eine entsprechende Abbildung handeln, sofern diese vor dem Jahr 1908 angefertigt wurde.

— der älteste Name hat den Vorrang (seit 1753). Dieser Name muss allerdings «gültig» veröffentlicht sein, wobei die Veröffentlichung gewissen Bedingungen entsprechen muss. Eine davon ist, dass die Beschreibung der wichtigsten Merkmale des Pilzes lateinisch abgefasst sein muss.

— Für eine einzelne Art oder Gattung existiert nur ein einziger berechtigter Name. Alle andern Namen sind als Synonyme, als ungültig oder als unrechtmässig zu verwerfen.

— Die Namen werden als lateinische Namen betrachtet, unabhängig von ihrer sprachlichen Abstammung. Das bedeutet, dass diese Namen den lateinischen Orthographie- und Grammatikregeln unterworfen sind. Der Sinn des Namens hat keinen Einfluss auf dessen Gültigkeit: z. B. der Name *esculenta* (essbar) für einen giftigen Pilz (*Gyromitra esculenta*) bedeutet nicht, dass der Name ungültig wäre.

— Die Regeln sind rückwirkend anzuwenden, ausser wenn das Gegenteil ausdrücklich spezifiziert wird. Aus diesem Grunde haben die neuen Grundregeln des Code von Sydney einen Einfluss auf alle bereits früher veröffentlichten Namen der Pilze.

Im nächsten Artikel werde ich auf die verschiedenen bestehenden «Typen» eingehen, später auch auf die durch den Code von Sydney bedingten Namensänderungen von Pilzen.

Olivier Monthoux, Conservatoire et Jardin botanique, 1292 Chambésy

(Übers. R. Hotz)

## Über die Geniessbarkeit des Hexeneis

Einige Autoren, darunter Lohwag und Hennig, haben den Stielembryo der Stinkmorchel als essbar bezeichnet. Hexenei wird als Bezeichnung für das Jugendstadium dieses Pilzes verwendet, sicher eine sinnvolle Bezeichnung für jene, welche sich schon an diesen Schwamm kulinarisch herangewagt haben. Die Stinkmorchel gehört zu den wenigen Pilzarten, die meist zuerst durch den Geruchsinn wahrgenommen werden. Obwohl ich seit rund zwanzig Jahren Mitglied des Pilzvereins Zürich bin, aber eher dem Typus Magenbotaniker zugehörend, habe ich mich bis Mitte September noch nie an diese wohlbekannte, aber doch eher seltsame Species herangemacht.

Angrenzend an meinen grossen Pflanzgarten liegt ein Tannenwäldchen in dichtem Bestande, vermutlich in den sechziger Jahren angelegt. Stinkmorcheln habe ich dort seit Jahren festgestellt. In diesem September konnte ich aber auf wenigen Quadratmetern ein rundes Dutzend Hexeneier erblicken. Es kam mir der Gedanke, die Essbarkeit einmal zu erproben. Deshalb hob ich etwa acht Stück aus der Erde und nahm sie nach Hause. Nachdem sie zwei Tage im Kühlschrank gelagert hatten, rüstete ich diese Pilze für eine kleine Mahlzeit, d. h. als Beilage zum Mittagessen, einem Reisgericht.

Es ist gar nicht so einfach, den Stielembryo aus der schleimigen Masse der ihn umgebenden Gewebeschichten herauszuschälen. Im Verhältnis zur Gesamtgrösse des Pilzes ist dieser Organteil verhältnismässig klein. Von den acht Hexeneiern ergaben sich so schätzungsweise 30—40 Gramm Stielfleisch, weisslicher Farbe und ziemlich fest, ohne besonderen Geruch.

Da zur Zubereitung nur wenig gehackte Zwiebeln, Olivenöl und Butter Verwendung fanden, scheiden diese Zutaten aus inbezug auf toxische Wirkung.

Hinsichtlich geschmacklicher Werte muss ich das Hexenei, bzw. dessen Stielembryo als sehr minderwertig bezeichnen, und ich habe über hundert Pilzarten, die 200 km um Zürich herum zu finden sind, gekostet. Aus kulinarischer Sicht besitzt also diese Pilzart kaum Anziehungskraft. Die toxische Wirkung ist jedoch interessant.

Vorausschicken muss ich, dass in meinem Speisezettel seit Jahrzehnten grosser Wert darauf gelegt wird, meinem Körper schädliche chemische und natürliche Substanzen möglichst zu ersparen, um Leber und Nieren nicht leichtsinnig zu strapazieren. Aus diesem Grunde reagiere ich auf alle mit Giften gespickte Nahrungsmittel wie ein Seismograph. Selbst geringe Giftmengen führen unweigerlich immer zu den selben Symptomen. Nun zu meinen Erfahrungen mit der Stinkmorchel. Am Mittag wurden sie verspeist. Am Abend hielt ich mich noch kurze Zeit im Hausgarten auf und stellte fest, dass am Sehsinn eine gewisse