

À propos du Code de nomenclature botanique I.

Autor(en): **Monthoux, O.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **66 (1988)**

Heft 5/6

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936272>

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.

Remarques du président de l'USSM

Je salue l'initiative de Monsieur Kellerhals qui, avec son article «PIMICO», empoigne un thème d'actualité: dans notre société moderne, l'information devient de plus en plus complexe, de sorte que son exploitation rationnelle ne peut être assurée que par le traitement de données au moyen d'ordinateurs. Grâce à eux seulement il devient possible de retrouver telle donnée dans le flot d'informations qui nous submerge. Pour mieux gérer notre fichier d'adresses, l'Union les a toutes introduites dans une banque de données, compatible comme «PIMICO» avec un dBase, de sorte que les sections peuvent obtenir sur disquette les adresses de leurs membres.

J'ai appris de diverses sources, en Suisse et à l'étranger, que des sociétés ou des personnes isolées s'essaient à utiliser l'ordinateur pour la mycologie. Mon avis est que toutes ces tentatives devraient être *coordonnées*... pour éviter de devoir réinventer la roue! C'est pourquoi je propose de constituer au sein de l'USSM un groupe de personnes qui étudierait la problématique de la constitution d'une banque de données concernant les champignons sur ordinateur. On pourrait ainsi mettre en discussion et mieux coordonner les points suivants:

- Quelles données voulons-nous, en fait, stocker?
- Comment voulons-nous constituer ces données (littérature, récoltes personnelles)?
- Qui doit rassembler les données (répartition éventuelle du travail)?

Je prie donc les personnes intéressées à collaborer activement au sein d'un tel groupe de bien vouloir s'annoncer à mon adresse:

(F. B.)

Dr Yngvar Cramer, Président de l'USSM, Pelikanweg 5, 3074 Muri

A propos du Code de nomenclature botanique I.

Les règles régissant les noms des plantes (et des animaux aussi) sont apparues à la suite de la grande confusion qui régnait à cause des nombreux synonymes existant dans les divers ouvrages et dans les divers pays pour une seule et même espèce. Depuis Linné (1753) les botanistes avaient décidé d'utiliser des binômes (genre et espèce) pour nommer les plantes. C'était déjà une grande amélioration par rapport à leurs prédécesseurs qui les nommaient par une description succincte, formée parfois d'un assez grand nombre de mots. Plus tard, De Candolle, en 1867, publia un certain nombre de règles qui furent appliquées jusqu'au début de ce siècle.

Depuis 1905, les congrès de botanique se sont occupés de ce problème. La commission de nomenclature publie tous les cinq ou six ans une nouvelle édition du Code. La dernière, issue du congrès de Sydney, contient une série de changements importants concernant les champignons. Je me propose d'en parler dans une série de petits articles qui présenteront quelques-uns des sujets les plus importants, ceci sans entrer dans les détails, les exceptions ou les problèmes parfois difficiles qui peuvent se poser.

Le «Code» est un ouvrage trilingue (anglais, français, allemand) dont le titre est en anglais: «International Code of Botanical Nomenclature». La dernière édition est par E. G. Voss *et al.*, Utrecht 1983. Il comprend 472 pages avec les annexes et les index; on peut l'obtenir chez Krypto. Il existe également un glossaire annoté de 31 pages, dans la série «Regnum Vegetabile» no 56, paru en 1968. Un article de V. Demoulin, dans les Documents mycologiques (tome 5, fasc. 19, 1975) traite de l'application du Code en mycologie, mais il se réfère à une ancienne édition. Il en est de même pour l'ouvrage de Hawksworth: «Mycologist's Handbook», éd. CMI, Kew, 1974.

Pour commencer, je parlerai des six principes qui régissent le Code:

- La nomenclature botanique et ses règles sont indépendantes de la nomenclature des animaux. Les bactéries ne sont pas incluses. Il existe un code spécial pour les plantes cultivées.
- Les noms sont régis par des Types nomenclaturaux, c'est à dire, pour chaque nom, par un seul échantillon qui sert de référence. Il peut s'agir soit d'un spécimen de champignon avec sa description, soit d'une illustration convenable si elle est plus ancienne que 1908.
- Le nom le plus ancien est prioritaire (à partir de 1753). Ce nom doit être «validement» publié, c'est à

dire que la publication doit remplir certaines conditions, dont l'une est l'obligation d'une diagnose (description des caractères distinctifs) latine.

— Pour une espèce, un genre, etc., il n'existe qu'un seul nom correct. Les autres sont à rejeter comme synonymes, invalides, illégitimes, etc. — Les noms sont réputés latins, peu importe leur origine, c'est à dire qu'ils suivent les règles orthographiques et grammaticales latines. Leur sens n'a pas d'influence sur leur validité: par exemple le nom *esculenta* (comestible) pour un champignon toxique (v. *Gyromitra esculenta*) ne rend pas le nom invalide.

— Les règles sont rétroactives, sauf si le contraire est spécifié. C'est pour cette raison que les nouvelles conditions du Code de Sydney ont un effet sur tous les noms publiés antérieurement.

Dans le prochain article, je parlerai des différents «types» existants. Plus tard, ce sera le tour de changements apportés par le Code de Sydney.

O. Monthoux, Conservatoire et Jardin Botanique, 1292 Chambésy

A propos de la comestibilité des «œufs du diable»

Un bon nombre d'auteurs, et parmi eux H. Romagnesi, Mme Le Gal et A. Maublanc déclarent comestibles les jeunes sujets encore en boules du Phalle impudique. La dénomination «œufs du diable», utilisée pour dénommer le stade embryonnaire de ce champignon, est certainement appropriée pour le curieux qui s'est essayé à passer cette espèce à la poêle.

Le *Ityphallus impudicus* fait partie des rares espèces fongiques qui, la plupart du temps, sont repérées dans le terrain d'abord par leur odeur. Bien que je sois membre, depuis vingt ans, de la Société mycologique de Zurich, mais plutôt comme mycophage, je ne m'étais guère intéressé à cette espèce bien connue, bien que relativement rare.

Une petite forêt dense de sapins, probablement plantée dans les années soixante, jouxte mon vaste jardin d'agrément. Depuis des années j'ai pu y constater la présence du Satyre puant. Mais en septembre 1986, j'ai vu une bonne douzaine d'exemplaires d'œufs du diable répartis sur quelques mètres carrés. Et l'idée m'est venue d'en essayer la comestibilité. J'en ai prélevé huit sujets, je les ai gardés deux jours au frigo, puis je les ai apprêtés pour accompagner un plat de riz.

Il n'est point aisé de libérer le tissu fongique interne de la masse visqueuse qui l'englobe. La partie ferme est relativement réduite, par rapport à la masse totale de l'œuf. J'évalue à environ 30 à 40 g la chair obtenue des huit œufs, chair blanchâtre, assez ferme et sans odeur appréciable.

Pour la préparation, je n'ai utilisé que de l'huile d'olive, du beurre et un peu d'oignons hachés: ces ingrédients ne peuvent bien sûr intervenir comme cause d'intoxication...

En ce qui concerne les qualités gustatives des œufs du diable, je les estime très réduites et j'ai pourtant essayé plus de cent espèces trouvées dans un rayon de 200 km autour de Zurich. Donc, d'un point de vue culinaire, l'espèce considérée ne mérite guère d'intérêt.

Mais ... les effets toxiques sont intéressants!

Je dois vous avouer que depuis des décennies je porte un soin tout particulier au choix de ma nourriture, évitant au mieux des substances chimiques ou naturelles nuisibles à ma santé, en particulier celles qui nuiraient considérablement aux fonctions hépatiques et rénales. En conséquence je réagis avec la sensibilité d'un sismographe à tout aliment porteur de traces de poisons. Même de toutes petites doses suffisent à provoquer inexorablement les mêmes symptômes répétés.

Revenon à mon expérience avec les Phalles impudiques. Je les ai consommés au repas de midi. Le soir, je me délassai quelques instants dans mon jardin et je remarquai une certaine modification de mes facultés visuelles; j'avais l'impression de voir les choses avec plus d'acuité, avec des couleurs plus contrastées que d'ordinaire; cela ressemblait à une impression analogue, quoique peu prononcée, à celle décrite habituellement lors de consommation de drogues hallucinogènes. Cependant, comme de ma vie je n'ai pris de telles drogues d'aucune sorte, il me manque un point de comparaison.

Le lendemain s'installa une polyurie anormale qui dura toute la journée. Ce symptôme disparut le troisième jour, mais il fit place à des sensations de vertiges de moyenne intensité: je pouvais marcher et travailler,