

# À propos de la comestibilité des "œufs du diable"

Autor(en): **Bollier, J.E.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 5/6

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936273>

## **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.

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 douzaines 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 inconsidérément 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 un 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,

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 vénèrent 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 a 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 Nomenklaturkommission veröffentlicht alle 5 oder 6 Jahre eine Neuausgabe 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 Nomenklaturtyp, d. h. ein Referenzexemplar (Lektotyp) des betreffenden