

Myristica fragrans Houtt., 1774 (Muscadier)

Identifiants : 21592/myrfra

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Magnoliidées ;
- Ordre : Magnoliales ;
- Famille : Myristicaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Magnoliales ;
- Famille : Myristicaceae ;
- Genre : Myristica ;

- Synonymes : *Myristica officinalis* L. f, *Myristica moschata* Thunb, *Myristica aromatica* Lamk, *Myristica amboinensis* ;

- Synonymes français : noix de muscade ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mace, nutmeg , nootmuskaatboom (nl), duftende Muskatnuß (de), Muskatnußbaum (de), jaiphal (in), pala (id), pala Banda (id), noce moscata (it), buah pala (ms), pala (ms), moscadeira (pt), noz-moscada (pt,br), nogal moscado (es), nuez moscada (es), sadhika (lk,Sinhala), muskot (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10 ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : graines, arille, herbe, épice^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} :

-la graine est utilisée pour l'épice appelée noix de muscade ; elle est utilisée pour aromatiser les crèmes, sauces, gâteaux et tartes ;

-la couche rouge (arille) autour de la graine produit l'épice appelée macis ; elle est utilisée dans les soupes, sauces, currys, salades de fruits, gâteaux, pickles et produits de boulangerie ;

-l'enveloppe extérieure du fruit est tranchée, cuite et cristallisée pour faire un bonbon ; elle est également utilisée pour les pickles (marinades)^{{{0(+x)}}}.

La graine est utilisée pour l'épice appelée muscade. Ceci est utilisé pour aromatiser les crèmes, les sauces, les gâteaux et les tartes. La couche rouge (arille) autour de la graine produit l'épice appelée macis. Il est utilisé dans les soupes, les sauces, les currys, les salades de fruits, les gâteaux, les cornichons et les pâtisseries. La coque externe du fruit est tranchée, cuite et cristallisée pour en faire un bonbon. Il est également utilisé pour les cornichons. ATTENTION L'huile contenue dans la graine contient un médicament toxique appelé myristicine

Partie testée : sol d'arille^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

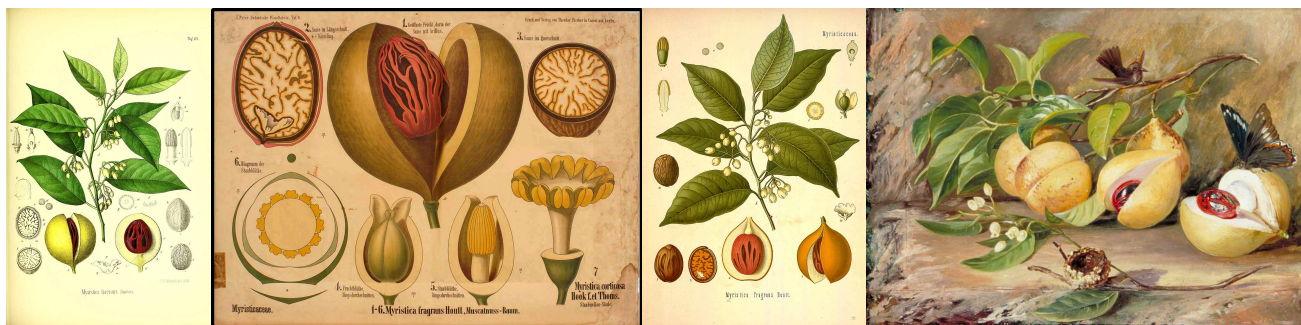
Original : aril- mace ground^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8.2	1989	476	6.7	80	21.0	11.9	2.3



(1*)ATTENTION : l'huile de la graine contient une drogue toxique appelé myristicine.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : l'huile de la graine contient une drogue toxique appelé myristicine^{{{0(+x)}}}.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Berg, O.C., Schmidt, C.F., Atlas der officinellen Pflanzen (1893-1902) Atlas. Off. Pfl. vol. 3 (1896) t. 119, via plantillustrations

Par Peter, A., Botanische Wandtafeln (1901) (1901) t. 8 f. 1-6 , via plantillustrations

Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 132, via plantillustrations

Par North, M., Paintings Paintings M. North t. 119, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est une épice couramment cultivée et utilisée^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commonly cultivated and used spice^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il est originaire de Maluku en Indonésie. Il convient aux endroits tropicaux chauds et humides et a besoin d'un sol fertile et bien drainé. Il pousse dans les basses terres et a besoin de protection contre le vent. Il ne peut tolérer la sécheresse. Il convient aux zones de rusticité 11-12. Chez MARDI. Au Yunnan^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It is native to Maluku in Indonesia. It suits hot humid tropical places and needs a fertile well drained soil. It grows in lowland areas and needs protection from wind. It cannot tolerate drought. It suits hardiness zones 11-12. At MARDI. In Yunnan^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Andamans, Asie, Australie, Bangladesh, Brésil, Caraïbes, Amérique centrale, Chine, Colombie, Îles Cook, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Fidji, FSM, Grenade, Haïti, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie *, Jamaïque , Kiribati, Laos, Madagascar, Malaisie, Maurice, Micronésie, Myanmar, Nicaragua, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Singapour, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Sri Lanka, Suriname, Taiwan, Tanzanie, Thaïlande, USA, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Andamans, Asia, Australia, Bangladesh, Brazil, Caribbean, Central America, China, Colombia, Cook Islands, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Fiji, FSM, Grenada, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia*, Jamaica, Kiribati, Laos, Madagascar, Malaysia, Mauritius, Micronesia, Myanmar, Nicaragua, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, Singapore,

South Africa, Southern Africa, South America, Sri Lanka, Suriname, Taiwan, Tanzania, Thailand, USA, Vietnam, West Africa, West Indies^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 72 espèces de *Myristica*. Ils poussent sous les tropiques^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 72 *Myristica* species. They grow in the tropics^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 0,13 à 0,22 ;

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2500629 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=24855> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 388 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 291 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 212 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 715 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 68 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 4. Kew. ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 140 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 43 ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 244 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 116 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 487 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 157 ; Foreman, D.B., in Womersley, J.S., (ed), 1978, *Handbooks of the Flora of Papua New Guinea*. Melbourne University Press, Victoria. Vol 1, p 197 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 209 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 368 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 174 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 430 (Also as *Myristica acuminata* ?) ; Hemphill, I., 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 259 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 43 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 399 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1805, 1823 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 132 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Buah-Buahan*, Balai Pustaka, Jakarta. p 100 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 381 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 39 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 82 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 58, 67 ; Nathan, A., & Wong Y Chee, 1987, *A Guide to Fruits and Seeds*, Singapore Science Centre. p 34 ; Nat. hist. 2(3):333. 1774 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 76 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 281 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 391 ; Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2* p 42 ; Smith, P.M., 1979, *Nutmeg*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 316 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 226, 253 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 415 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 112 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 259 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 87 ; Whistler, W.A., 2004, *Rainforest Trees of Samoa*. Isle Botanica Honolulu, Hawaii. p 111 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 229