

# Woher stammen unsere Pilznamen?

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **5 (1927)**

Heft 10

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935100>

## **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.

Pour être exact, la face inférieure de la pièce montrait seule ce brunissement.

Il y a donc des espèces qui noircissent l'argent. L'analyse chimique les découvrirait probablement. Dans tous les cas, ce caractère — disons-le bien haut, une

fois de plus — n'a aucune valeur pratique puisque les champignons les plus dangereux sont sans action sur l'argent.

Qui s'y fie y risque sa peau! Et quelle mort!  
G. Gaillard, prof. émérite.  
Feuille d'Avis.

## Ueber die Essbarkeit der Eleganten Koralle. *Clavaria formosa*. Pers.

Von A. Flury, Basel.

Anlässlich einer Exkursion ins Elsass fanden wir die *Elegante Koralle* in ziemlich grosser Menge und zwar so jung und frisch, dass die schönen orangerosa-roten Strünke uns zum Mitnehmen einluden. Wir verspeisten diese als Salat. Nach 4 Stunden stellte sich bei mir ein 20 Minuten währendes schwaches Bauchweh ein mit den bekannten Begleiterscheinungen. Nach einer Stunde war wieder alles normal. Bei meiner Frau zeigten sich die gleichen Symptome erst nach 7 Stunden. Wer also an Verstopfung leidet, möchte ich dieses fast harmlose Abführmittel empfehlen. — In den meisten Büchern ist sie als essbar bezeichnet. Im Bull. de la Soc. Mycol. de France 1922,

Seite 175, ist *Clavaria formosa* ebenfalls als Abführmittel angepriesen (un agréable et très efficace purgatif), indem auch bei 5 Personen der Genuss von frischen Exemplaren der Eleganten Koralle starke Diarrhœ hervorgerufen hat.

Meine weiteren Erkundigungen bei andern Mitgliedern haben ergeben, dass sie den Ziegenbart getrocknet haben um nachher als Zutat in eine Sauce zu verwenden. Nach Angabe und reichlicher Erfahrung eines unserer Mitglieder lässt sich auf diese Art auch die berühmte blasse Bauchwehkoralle (*Clavaria pallida*) vorteilhaft verwenden. Weitere Erfahrungen beliebe man zu melden.

## Woher stammen unsere Pilznamen?

Manche Pilze haben merkwürdige Namen, die auf manche uralte Ueberlieferung hinweisen. Leicht zu erklären sind die Namen, die sich auf das Aussehen des Pilzes beziehen, wie z. B. »Röhrling« oder »Dickfuss«, »Korallenpilz«, »Hörnling« usw. Der »Schirmpilz« sagt ebenso klar seine Bedeutung wie etwa »Hasenohr« oder »Dürrbehndel«, der ein »dürres Bein« aufweist. Nach der Farbe sind Pilze wie »Grünling«, »Bläuling«, »Schwefelkopf« usw. getauft. Ein schauriger Name, wie »Totentrompete«, schreibt sich von Form und Farbe her, indem die dunkle Trauerfärbung mit der trichterartigen Form verknüpft sind. Schwieriger ist es schon, die Herkunft von Pilznamen, wie »Fliegenpilz«, »Hirschwamm«, Hasenbovist« oder »Krötenschwamm« zu erkennen. A. Wesemüller, der sich im »Naturforscher« mit unsern Pflanzennamen beschäftigt,

weist auf eine Stelle bei dem berühmten Kanzelredner Abraham a Santa Clara hin, an der der »Hirschwamm« nach dem Volksglauben als vom Hirsch aus dem Boden gezaubert bezeichnet wird. Diese Pilze scheinen also nach den Tieren der »wilden Jagd« genannt zu sein, denn man glaubte, dass manche Pilze, deren Gift auf ihren dämonischen Ursprung schliessen liess, durch den teuflischen Wotansritt entstanden. An diesen Zusammenhang mit allerlei unheimlichem Spuck erinnern Bezeichnungen, wie »Satans-, Teufels- und Hexenpilz«, oder Speiteufel. Rätselhaft klingt der Name »Trüffel«; er weist auf den italienischen Ursprung dieses Pilzes hin, denn das Wort ist aus der Verkleinerungsform des Pilzgewächses »tartufe« entstanden, die ja merkwürdigerweise auch unserer Kartoffel den Namen gegeben hat. Auf seine französische Herkunft

weist der «Champignon» in seinem Namen hin; er ist der »auf dem Feld wachsende« Pilz, worauf die Ableitung von französisch »champ« hindeutet. Die Einführung aus der Fremde verrät der »Reizker« nicht so auf den ersten Blick, und doch zeigt dieses weit verbreitete und wohlschmeckende Pilzgeschlecht durch seinen Namen an, dass es aus dem Russischen stammt. Russisch heisst der Reizker »ryshik«, zu deutsch »der Rötliche« wegen seines roten Saftes, und wir erfahren aus einem in Hamburg 1793 erschienenen Lexikon, dass diese Pilzart damals in eingesalzenem Zustande aus Russland zu uns gesandt wurde; freilich war sie damals auch bereits im deutschen Walde heimisch. Der rätselhafte Name »Morchel« birgt doch einen guten deutschen Kern, denn es ist die Verkleinerungsform des althochdeutschen »morha« und mittelhochdeutschen »morch«, das ursprünglich die gelbe Rübe oder Möhre bezeichnet. Der essbare Pilz wurde also als »kleinere Möhre« oder als »Mohrchen« bezeichnet und dann schliess-

lich auf »Morchel« festgelegt. Der »Pfferring« heisst natürlich so nach seinem Pfeffergeschmack. Der Sinn des Wertlosen ist erst seit dem 16. Jahrhundert mit dem Namen verknüpft, als dieser ursprünglich so hoch gehaltene Pilz immer häufiger und billiger wurde. Recht schwierig ist der Name eines häufigen Baumpilzes, des »Hallimasch« zu erklären, der sich um die Stämme ficht und dadurch zum Schrecken des Forstmannes wird, wenn er auch einen angenehmen Geschmack hat. Die Silbe »masch« ist wie unsere »Masche« auf die altdeutsche Wurzel »mêsq = Flechten zurückzuführen. Das altdeutsche »hâli«, das in der ersten Silbe erscheint, ist mit unserm »hehlen« verwandt und bedeutet die Heimlichkeit. Der »Hallimasch« ist also der »heimlich Flechtende«, als der er sich durch die Umwindung der Baumstämme mit seinen manchmal mehrere Pfund schweren Myzelsträngen erweist.

Hamburger Nachrichten.

## Verschiedenes.

### Pilzhandel.

Der Markt der Vereinigten Staaten ist für Pilze sehr aufnahmefähig, aber die Preise kalkulieren sich nach Art der Ware verschieden. So erzielen z. B. aus Italien eingeführte getrocknete Pilze loko Chicago einen Durchschnittspreis von 1.38 Dollar für 1 Pfund, während der Durchschnittspreis für aus Frankreich eingeführte Pilze 35 Cents beträgt. Eingelegte Pilze weisen nicht derart starke Abweichungen auf, denn Italien erzielt durchschnittlich 35 Cents und Frankreich 22 Cents je Pfund. Auch polnische Pilze sind am amerikanischen Markte bekannt und geschätzt und finden gern Abnehmer. Aber die polnische Ware ist nicht von einheitlicher Qualität und schlecht gepackt. Die Preise für den amerikanischen Kaufmann für Pilze aus Europa können wie folgt berechnet werden: Der angenommene Preis im Inlande für 1 Pfund 25 Cents, 45 Prozent

Zoll 12 Cents und 10 Cents Transport, also 47 Cents Selbstkostenpreis loko Chicago bei entsprechender Verpackung in grösseren Partien. Es müsste daher Sorge getragen werden, den Pilzexport nach Amerika in die Hände von Fachleuten zu legen, um 1. erstklassiges Exportmaterial, 2. entsprechende Verpackung und damit auch höhere Preise zu erzielen. Bei der Organisation des Exportes müssten folgende Punkte beachtet werden: 1. Nur größere Pilzpartien erzielen bessere Preise. 2. Die Vereinheitlichung der Produktion dürfte nicht nur eine Partie, sondern auch die darauf folgenden betreffen. 3. Es müsste eine Verpackungsnorm geschaffen werden, die bei einheitlichem äusserlichem Aussehen die Aufschrift »Made in Switzerland« tragen müsste. 4. Die Verpackung getrockneter Pilze muss so vorgenommen werden, dass die Ware unter der Seeluft nicht leidet.