

# Über die Essbarkeit der Eleganten Koralle : *Clavaria formosa* Pers.

Autor(en): **Flury, A.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 10

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935099>

## **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