

Mitteilung der Redaktion

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **9 (1931)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Ich kenne nur eine Art Clarkeinda, und zwar nur aus der Literatur: Siehe Saccardo, Flora Ital. Cryp. II, Band Hymeniales, Seite 805.

Clarkeinda cellaris Bres.

Dieser unterscheidet sich von unserem Pilz

Mikroskopisch: durch etwas kürzere Basidien, durch elliptische oder nur fast kugelige Sporen;

makroskopisch: durch die kleinere Dimension des ganzen Pilzes, durch den fast zylindrigen Stiel (oben nur wenig verschmälert), durch die halbfreie Scheide und durch den Standort (im Keller wachsend).

In ebenderselben Literatur, Hymeniales, Seite 805, ist noch Clarkeinda Gennadii (Chat. und Boud.) erwähnt, jedoch ohne Beschreibung der Art, die mir natürlich ganz unbekannt ist.

Ist jemand mein Pilz schon bekannt? Wenn ja, in welcher Literatur ist er beschrieben? Wie nennt er sich? Eventuell, wer

könnte mir weitere Angaben über Funde usw. hierüber mitteilen?

* * *

Originale Beschreibung in Saccardo, Flora Ital. Cryp. II, Band *Hymeniales*, Seite 805.

Clarkeinda cellaris Bres. = *Chitonina* Fr. (Etym. a. cl. Clarke de flora indica bene merito.)

Pileo carnoso e convexo-pulvinato explanato, glabro, levi, epidermide demum tessellato-lacera, sicco, albo dein subalutaceo, 6-9 cm lato; lamellis ex albo roseis demum fusciscentibus, postice rotundato-liberis adpressis, acie integra. Stipite solido aequali basi obovato-radicato, a pileo non discreto, ex albo fusciscente, fibrilloso-squamuloso, apice albo-squamoso, glabrescente, 5-6 cm longo 1,5-2,2 cm Cr.; volva tenui membranacea, semilibera, lobata, fusciscente; carne alba, fracta ad apicem stipitis subfusciscente, compacta, odore nullo, sapore miti, sporis fusco carnis, ellipticis v. subglobosis, 8-11 × 6-7 μ , basidis clavatis 30 × 8-9 μ .

Habitat in cellis vinariis in sabulo ibidem collecto, Trento (Bres. M. S.). Per annum.

Mitteilung der Redaktion.

Alle Einsendungen für die kommende Dezember-Nummer der Zeitschrift für Pilzkunde erbitten wir spätestens am 2. Dezember, damit die Erstellung der notwendigen Register rechtzeitig möglich ist.

Vielseitigen Wünschen entsprechend, brin-

gen wir im vorliegenden Heft nachträglich die Sachregister der wissenschaftlichen Arbeiten der letzten drei Jahrgänge. Diese sind getrennt gehalten, damit ein Einfügen in die betreffenden Jahrgänge leicht möglich ist.

Die Redaktion.

Küche.

Pilzauflauf. Gehackte Fleischresten, vorzüglich von Wildbret, werden mit ebensoviel zerkleinerten Pilzen vermischt und mit verdämpften Zwiebeln, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie und etwas Thymian gewürzt. Diese Masse vermengt man mit 2—3 Eiern, gibt sie in eine gebutterte Ofenplatte und gratiniert sie im Ofen. *H. D.*

Pilze in Tomatensauce. Beliebige Pilzarten, eventuell aufgeweichte gedörrte Pilze, werden in Butter sautiert in einer kräftigen Tomatensauce, der etwas Weisswein, oder Zitronensaft beigegeben wird, zirka 15 Minuten weichgekocht und in einem Reisring serviert. *H. D.*