**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
**Band:** 9 (1931)
**Heft:** 11

**Rubrik:** Küche ; Fragekasten ; Unterhaltungsecke und Humor

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 21.08.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.* = *Chitonia 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 fuscescentibus, postice rotundato-liberis adpressis, acie integra. Stipite solido aequali basi obovato-radicato, a pileo non discreto, ex albo fuscescente, fibrilloso-squamuloso, apice albo-squamoso, glabrescente, 5-6 cm longo 1,5-2,2 cm Cr.; volva tenui membranacea, semilibera, lobata, fuscescente; carne alba, fracta ad apicem stipitis subfuscescente, compacta, odore nullo, sapore miti, sporis fusco carneis, ellipticis v. subglobosis, 8-11 × 6-7 $\mu$, basidis clavatis 30 × 8-9 $\mu$.

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, bringen 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.*

## Fragekasten.

Antwort auf die Frage in Heft 10. Eine Champignonzucht im Sinne der gestellten Frage ist überall, also auch in der Ostschweiz, möglich und empfehlenswert. Allerdings muss vorausgesetzt werden, dass sie unter tüchtiger Leitung betrieben wird. Im übrigen bringen wir in der vorliegenden Nummer der Zeitschrift eine wertvolle Anleitung zur Einrichtung einer solchen Kultur, welche wir den Interessenten zum besonderen Studium empfehlen.

*H. W. Zaugg.*

## Unterhaltungsecke und Humor.

### Pilzleranekdote.

Frau Amanita, eine gewandte Pilzköchin, kaufte auf dem Markte einen Korb voll junger, schöner Pilze. Sie will ihrem Manne Freude bereiten, sind doch eingemachte Schwämme namentlich im Winter, als Beilage zu Fleischspeisen, seine Lieblingsspezialität. Nun, die Frau putzte die Schwämme noch einmal, holte den Papiersack mit Salz, und nun ging's los. Eine Lage Salz, eine Lage Pilze, eine Schicht Salz, eine Lage Pilze usw., bis eine stattliche Anzahl Gläser gefüllt waren. « So, noch gut zugebunden, etikettiert und im Keller versorgt », sprach sie. — (14 Tage später.) Frauchen machte, weil Fasttag war, Pfannkuchen. Beim Mittagstisch machte der Gemahl nach dem ersten Bissen ein bitterböses Gesicht. « Ja was hast du denn, lieber Mann? Schmeckt's dir nicht? », fragte die zarte Ehehälfte und ihr Herz schlug stärker als ein Pferdefuss. — « O das Salz! Wenn es nur unerschwinglich teuer wäre, du würdest gewiss mehr damit sparen! » « Ja, warum? » sprach die holde Gattin. « Nun, so versuche doch einmal, gänzlich ungeniessbar, versalzen, — versalzen! » beteuerte er. « Unmöglich », sagte sie. « Anna!! Bringen Sie einmal den Zuckersack aus dem Speiseschrank herein! » — « Ja, gnädige Frau, es ist keiner mehr da, sie haben ja allen gebraucht, um die Pilze einzulegen!! » *Th. Rinner.*

### Humor.

Pilzler A: Hast gelesen? Was meinst du, soll man die Pilze abbrühen oder nicht? — B: Hm! — Ist Geschmackssache, gerade wie bei anderen Speisen, die wir geniessen. — A: Wieso Geschmackssache? — B: Ja, schau zum Beispiel: Der eine isst gerne Pilze abgebrüht, der andere Obst ungebrüht, der nächste Emmentalerkäse abgebrüht und der vierte Schmierseife ungebrüht! *Th. R.*

## VEREINSMITTEILUNGEN

**sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.**

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn P. Dannelet, Sachwalter, Burgdorf, zu melden.

### AARAU

**Jeden zweiten Montag des Monats Versammlung im « Falkenbräu », Pelzgasse.**

### BERN

**Jeden Montag abend Pilzschau im Restaurant Viktoriahall, Effingerstrasse.**

### WINTERTHUR

Mit Schluss der Pilzsaison sind die Pilzbestimmungen eingestellt. Bis auf weiteres **freie Zusammenkunft** in unserem Vereinslokal, jeden 2. und 4. Montag des Monats, 20 Uhr.

**Montag den 23. November Monatsversammlung.**