

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

Artikel: Clarkeinda Medicii : ein neuer Pilz, vorläufig vom Verfasser so benannt
Autor: Benzoni, Carlo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934974>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

début de l'hiver; semble rare ou méconnue.

Comestibilité: Non recommandable à cause de sa saveur.

Observations: Petite espèce bien caracté-

risé par son chapeau déprimé-ombiliqué, ses lames grossières et sa saveur plus ou moins accentuée mais toujours très nettement perceptible.

(La fin au prochain numéro.)

Clarkeinda Medicii.

Ein neuer Pilz, vorläufig vom Verfasser so benannt.

Von Carlo Benzoni, Chiasso.

Vor einigen Wochen veranstaltete unser Verein für Pilzkunde für die Tessinerschulen drei in kleinern Rahmen gehaltene Pilzausstellungen, eine in Chiasso, eine in Lugano und eine weitere in Bellinzona.

Der Zweck dieser Ausstellungen war, die im Tessin am häufigsten vorkommenden Pilzarten den Lehrern und Lehrerinnen sowie auch den Schülern vor Augen zu führen.

Die nötigen Pilze wurden durch einige Mitglieder unseres Vereins, durch Lehrer und Schüler sowie durch einige «Sotto-ispettori forestali» des Kantons gesucht.

Die Saison für fleischige Pilze war aber bei uns im Tessin wegen der andauernden Trockenheit sehr ungünstig, und wenn schon viele Sammler Pilze suchten, so war doch die Ausbeute gering. Von verschiedenen Orten des Süd- und Nord-Tessins sind uns ziemlich viele Pilze zugesandt worden; die meisten waren aber alte, verwelkte Exemplare, von denen viele nicht mehr bestimmt werden konnten.

Trotz der anhaltenden Trockenheit ist es uns gelungen, in Chiasso mehr als 100 Sorten fleischiger Pilze auszustellen. *Amanita caesarea* war aber nur mit einem einzigen, fast verwelkten Exemplar vertreten, dafür hatten wir ansehnliche *Cortinarius*arten und zwei Seltenheiten: zwei Exemplare (auch etwas verwelkte) von *Boletus Dupainii* Boud. und unseres in Frage kommenden bewunderungswerten neuen Pilzes.

In Lugano war der Mangel an Material noch viel schlimmer, dafür hatten wir einen

Teil der gesammelten Pilze der Ausstellung in Chiasso dazu genommen. In Bellinzona waren die fleischigen Pilzarten miserabel arm, dafür hatten wir die Ausstellung mit einem Teil eigener saftloser, holziger, korkiger, ledriger Porlinge und Rinderpilze ergänzt, mit welchen wirdieses Jahr noch ziemlich ausgekommen sind.

Der in Frage kommende neue Pilz wurde von unserm eifrigen Mitglied, Herrn Carlo Medici, Kondukteur der Società tram elettrici Mendrisiensi, auf Trift (Kalkboden) am Monte San Giorgio oberhalb Meride gefunden.

Als Herr Medici mir den Pilz sorgfältig überbrachte, war er noch ganz frisch und sogar in seiner Hülle noch ganz eingeschlossen. Oberhalb des Hutes war er kaum felderig-rissig-schuppig.

So gesehen hatte der fragliche Pilz grosse Ähnlichkeit mit einem sonderbaren, schirmlingähnlichen Egerling (*Psalliota lepiotoides* K. Sch.), der bei uns in manchen Jahren nicht selten ist.

Mein verstorbener Vater, obwohl in der Pilzkunde profan, ass diesen «straordinario prataiolo» vor dreissig Jahren schon. Mir selber war dieser schöne Egerling, als ich noch ein junger Dilettant war, auch schon als essbarer Pilz bekannt. Darum hatte ich unser Exemplar ohne weiteres als «*Agaricus* (*Psalliota*) *lepiotoides*» ausgelegt.

Am folgenden Morgen hatte aber der Pilz ein ganz anderes Aussehen. Natürlich bemerkte ich sofort, dass ich es mit einem mir gänzlich unbekanntem Pilze zu tun hatte.

Seine charakteristischen Merkmale wären nun folgende:

Zarte Hüllresten oberseits des Hutes, Stiel keine Spur von Ring (Velum parziale), dafür eine eigenartige Scheide (Velum universale = Volva) usw.

Eine Volvaria konnte es absolut nicht sein, die kenne ich zu gut; mein Exemplar war grundverschieden. Ja, was dann? Ich wollte den Pilz photographieren lassen, aber der häufige Besuch unserer Ausstellung durch die Schulen liess mir keine Minute freie Zeit.

Unsere Seltenheit wurde natürlich auch in Lugano ausgestellt, aber durch das Berühren von seiten der Schüler fast ganz zerstört. Trotzdem habe ich Gelegenheit gehabt, unsern in Frage kommenden Pilz genau zu beobachten und zu studieren. Eine ausführliche makroskopische Diagnose und eine hymenialische Untersuchung hat folgendes Resultat ergeben: Dass es sich nicht um eine Psalliota und noch weniger um eine Volvaria handelt, sondern um eine Art *Clarkeinda* = *Chitonia* Fr. Darum habe ich den Pilz an der Luganer Ausstellung durch einen Zettel mit der provisorischen Benennung *Clarkeinda Medicii* ersetzt.

Genauere Beschreibung des Pilzes nach meinen Beobachtungen.

Clarkeinda Medicii.

Der ganze robuste, bewundernswerte, seltsame hemiangiskarpische Fruchtkörper ist von Anfang an durch eine vom Stiel sich erhebende schmutzigweissliche, ins Gelbliche neigende anliegende Membran (Velum universale) bedeckt, die sich dann felderig-schuppig aufreissst.

Hut anfangs halbkugelig, in der Mitte \pm abgeflacht, am Rande \pm eingerollt und durch die Volva mit dem Stiel verbunden, dann flachgewölbt, am Scheitel \pm niedergedrückt,

oberseits auf grau-gelblich-weisslichem Grunde felderig-rissig und häutig-schuppig. Die Schuppen sind purpurbräunlich; unter der Lupe erscheinen die Schuppenspitzen zartflockig purpurbraun, quasi identisch punktiert wie manche unbenetzte Boletusarten, Stiele der *Luridus*-Gruppe, am Rande \pm gestreift, weisslich, hin und wieder zu purpurn neigenden Flecken und zartfilzig gesäumt; zuletzt ist der Hut ausgebreitet 22 cm breit, sehr dickfleischig und am Rande \pm geschweift.

Lamellen sind anfangs umgelegt, blassrosa, dann purporschokoladebraun, glattrandig, breit, am Stiel busenförmig bis abgerundet frei.

Stiel bescheidet, ohne Ring, voll, gedrungen, 12 cm lang, nach unten 5 cm lang walzig und gleich gross, an der Basis \pm derbknollig abgerundet und endet mit einem abgebrochenen Myzelstrang, über den Rand der Volva verschmälert, \pm gerillt, weisslich-grau, quer zartflockig purpurbräunlich überduftet, nach oben am Stiel erweitert zartweiss flockig bis glatt.

Volva dünnhäutig, weiss-schmutzig, flockig-gelblich, am Stiele anliegend, nur oben am Rand zarthäutig abgehend (also noch weniger als ein Drittel vom Stiel frei), wo sie als zerschlossener, etwas dunkler Saum endet.

Fleisch derb, weisslich und läuft im Bruch am Stiel etwas grau an, geruchlos, von mildem Geschmack.

Cystiden sind keine vorhanden.

Basidien langkeulenförmig, $33-35 \times 9 \mu$, mit 4 Sterigmen.

Sporenstaub purpurbraun, Sporen unter Glas blassfleischfarbig, kugelig, seitlich pillenartig zugespitzt, $7-8 \frac{1}{2} \mu$ breit, Protoplasmhalt mit 3-5 Öltropfen.

Nach der Kostprobe sollte der Pilz essbar sein.

\pm bedeutet: mehr oder weniger.

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.*