

Die Fliegenkrankheit.

Ein Aufruf zur Mitarbeit!

Im Spätsommer und Herbst kann man an Fensterscheiben verendete Stubenfliegen finden. Diese Tiere zeigen bei näherer Betrachtung eine weißliche, im durchscheinenden Licht milchig erscheinende Umgebung. Dieser weißliche Belag auf der Fensterscheibe und Fliege stellt den Rasen eines Pilzes dar, der diese Fliege befallen hat und an dessen Befall sie schließlich auch eingegangen ist.

Dieser Pilz hat die verschiedensten Namen erhalten. Der gegenwärtig gebräuchlichste Name ist *Empusa muscae*. Synonyme sind *Entomophthora muscae*, *Botrytis tenella* u. a.

Zur Klärung der Frage, ob diesen Befall der Fliege immer der gleiche Pilz verursacht und ob immer die gleiche Fliegenart von dem Pilz befallen wird, werden alle Pilzfreunde hiermit aufgefordert, solche verendete Fliegen zu sammeln und unter Angabe des Fundortes und der Fundzeit an das Botanische Versuchslaboratorium der Versuchs- und Forschungsanstalt für Wein- und Obstbau, Wien, XXVI., Klosterneuburg (eventuell nicht freigemacht), einzusenden.

Dr. Schmak.

Pilzverwertung.

Von Dr. W. Skisliwicz.

Pilze, womöglich in Verbindung mit geriebenem Käse, unterstreichen und heben den Fleischgeschmack, wie kein anderes Würzmittel. Daher empfiehlt es sich, wo es nur irgend möglich ist, Pilze bei der Verarbeitung von Fleischgerichten mitzuverwenden, z. B. zu Fleischnudeln, Graupenfleisch, Münchner Pickelsteine u. dgl. Aber auch Soßen von gedämpften oder gebratenen Fleischstücken gewinnen an Wohlgeschmack durch Verarbeitung von Pilzen, besonders, wenn die Soße der Ausgiebigkeit halber durch reichliche Bindung (Brot oder Mehl) gestreckt werden muß.

Hoffentlich hat der Wald ein Einsehen und schenkt uns eine reiche Pilzernte!

Schwammerlsuppe auf sparsame Art. (6 Personen.)

10 dkg Mehl, 3 dkg Butter, Zwiebel oder Porree, 14 dkg Herrenpilze oder Morcheln, Egerlinge, Hallimasch, Eierschwämme oder andere Speisepilze, Salz, Basilikum, Petersilie; wenn möglich 4 Eßlöffel Buttermilch.

Mehl trocken rösten (linden), überkühlt mit der nötigen Wassermenge (1½ Liter) aufgießen und gut verkochen. In Butter fein gehackte Zwiebel oder Porree hell anrösten, die geputzten, geschnittenen Pilze dazu geben und rasch weich dünsten. 10 Minuten vor dem Anrichten die Pilze in die Suppe geben,

wenn möglich versprudelte Buttermilch einrühren, mit Salz und Basilikum zart würzen und ganz zuletzt mit fein gehackter Petersilie aufwerten.

Verbesserung: Gleichzeitig mit der Petersilie ein nußgroßes Stück Butter in die Suppe einrühren, nicht mehr aufkochen!

Suppeneinlage: Gebähte Semmelwürfel.

Schwammerlsoße.

Kann genau so bereitet werden, nur wird entsprechend weniger Wasser zum Aufgießen genommen.

Pilzlaibchen. (6 Personen.)

6 Semmeln, 6 dkg Butter, 30 dkg Herrenpilze oder Egerlinge, Eierschwämme, Parasol, Salz, Basilikum, 1 Ei oder die entsprechende Menge Eiweißpulver, 2 dkg Butter, Zwiebel, Petersilie, ungefähr 8 dkg Semmelbrösel; Fett zum Backen.

Semmeln im Wasser quellen, fest ausdrücken und in Butter trocken rösten. Die geputzten, geschnittenen Pilze in Butter weich dünsten, mit gehackter grüner Petersilie, Salz und Basilikum in die Semmeln einmengen, mit Ei oder Eiweißpulver vermischen, mit Bröseln festigen und zu flachen Laibchen formen. Diese in ganz wenig Fett, entweder in der Pfanne auf dem Herde oder, mit Fettstückchen belegt, auf befettetem Bleche bei einmaligem Umwenden im Rohre braten.

Beigabe: Salate.

Die Verwertungsmöglichkeit von Wildgemüsen nicht übersehen! (Z. B. Erdäpfelsalat mit Löwenzahnblättern, Brunnenkresse, Huflattich, Wegerich oder grüner Salat mit Kerbelkraut, Schnittlauch, Estragon.)

Spinatschnitzel (6 Personen)

werden wie Pilzlaibchen bereitet. In den mit Pilzen vermengten Semmelteig wird gewaschener, fein gehackter roher Spinat (20 dkg) eingerührt.

Weitere Verarbeitung sowie Beigaben siehe oben.

Seefisch mit Pilzen.

Seefisch im ganzen oder in Scheiben geschnitten kochen, braten oder auf dem Roste gar werden lassen. Pilze, festerer Art, in Fett mit etwas Zwiebel oder Porree weich dämpfen, mit Zitronensaft, Basilikum, Salz würzen und mit Petersilie aufwerten. Mit den so zubereiteten Pilzen und Zitronenscheibchen den Fisch garnieren und mit Erdäpfeln reichen.

Schwammerlfleckerl. (6 Personen.)

½ kg Fleckerl, 40 dkg Herrenpilze, Egerlinge oder andere festfleischige Speisepilze, 4 dkg Fett, Zwiebel oder Porree, Salz, Petersilie, Basilikum.

Geputzte, klein geschnittene Pilze mit feingehackter Zwiebel oder ebensolchem Porree in Fett weich dämpfen, mit gekochten Fleckerln vermengen, salzen und reichlich mit gehackter Petersilie und etwas gehacktem, frischem Basilikum bestreuen.

Verbesserung: Geriebener Käse.

Beigabe: Salate oder gedämpftes Gemüse.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1941

Band/Volume: [3_1941](#)

Autor(en)/Author(s): Skisliewicz W.

Artikel/Article: [Pilzverwertung 59-60](#)