download unter www.zobodat.at

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 Entomophtora 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. Schnak.

Pilzverwertung.

Von Dr. W. Skisliewicz.

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,

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): Schnak

Artikel/Article: Die Fliegenkrankheit. 59