

Ein in Lithographie bei Harrison and Sons in London nach Entwürfen von Alex Jardine gedruckter 4-Werte-Satz erschien am 23. Januar 1985 im afrikanischen Staat MALAWI

7 t (Tambala)	Leucopaxillus gracillimus
20 t	Limacella guttata
30 t	Termitomyces eurrhizus
1 K (Kwacha)	Xerulina asprata

Der Ersttagssonderstempel auf dem Schmuck-FDC mit der Darstellung aller Markenpilze beinhaltet einen stark stilisierten Pilz. Fortsetzung folgt!

Leser Helmuth Krück aus Sulz übersandte uns nachfolgenden Beitrag aus der Süddeutschen Zeitung vom 16.10.86

Trüffelduft macht Mäuse fruchtbar

Im Duft der Trüffel-Knollen schießen bestimmte Mäuse-Arten geradezu wie Pilze aus dem Boden. Dieses Phänomen, über das Walter Bäumler vom Lehrstuhl für Angewandte Zoologie an der Universität München in der Naturwissenschaftlichen Rundschau (9/86) berichtet, hängt mit der vor einigen Jahren von deutschen Forschern gemachten Beobachtung zusammen, daß die unterirdischen Fruchtkörper der nicht nur von menschlichen Feinschmeckern begehrten Trüffeln den mit dem männlichen Geschlechtshormon Testosteron verwandten Liebeslockstoff (Pheromon) vieler Säugetiere ausdünsten. Die Weibchen einiger waldbewohnender Nagetiere, die wie die Rötelmaus gierig über Trüffelknollen herfallen und damit für die Verbreitung von deren Sporen sorgen, erlangen beim Geruch von Testosteron beschleunigt ihre Geschlechtsreife. Vor allem das Überhandnehmen der Rötelmaus in bestimmten Waldgebieten dürfte daher auf die gegenseitige „Entwicklungshilfe“ zwischen Pilz und Maus zurückzuführen sein, schließt Bäumler aus vorliegenden Erkenntnissen. df

Etwas für Feinschmecker

Sicherlich wird auch der fortgeschrittene Pilzfreund hin und wieder an einem Pilzgericht seine Freude haben. Hier soll nun versucht werden, diesen Aspekt unserer Liebhaberei anzusprechen.

Salat mit Steinpilzen und Walnüssen

(Angaben für 2 Personen)

1 EL	Öl
60 g	Steinpilze
50 g	Feldsalat
20 g	Friseesalat
8	Walnüsse
2 EL	feiner Essig (Himbeeressig)
4 EL	Nußöl (Walnußöl)
1 Prise	Zucker, Glutamat

Die Walnußkerne mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, die Kerne auf einem Blech im Backofen rösten.

Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben (möglichst nicht waschen) und putzen, in gleichmäßige Scheiben schneiden, in einer mit Öl ausgestrichenen Pfanne von beiden Seiten rasch braten, salzen und pfeffern, auf Küchenkrepp legen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1987

Band/Volume: [23_2_1987](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Trüffelduft macht Mäuse fruchtbar 46](#)