

Lot nr.: L253390

Country/Type: Topical

Mushroom topical collection, with MNH stamps, in album.

Price: 130 eur

[[Go to the lot on www.sevenstamps.com](https://www.sevenstamps.com)]

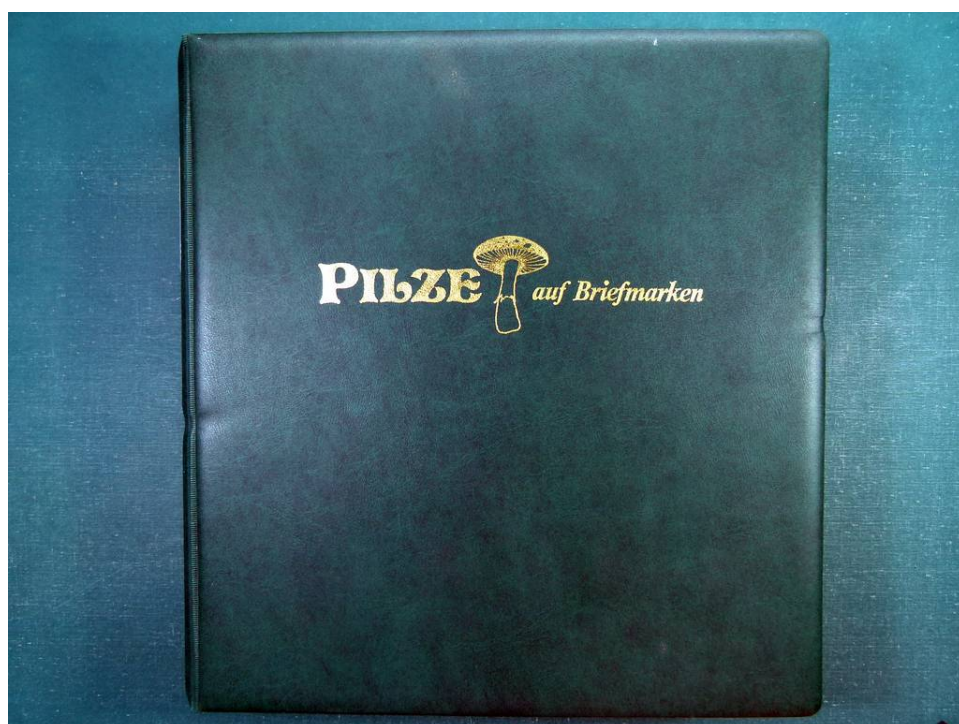


Foto nr.: 2

PILZE auf Briefmarken



ST. LUCIA



15 c. *Gerronema citrinum*; 25 c. *Lepiota spiculata*. Die Gattung *Lepiota*, Schirmlinge, enthält kleine bis mittelgroße Arten. Die Sporen haben keinen Keimporus und sind nicht metachromatisch. In Europa kommen etwa 50 Arten vor. Wertvolle Speisepilze sind nicht unter ihnen, aber einige giftige Arten; 50 c. *Calocybe cyanocephala*. Die Gattung *Calocybe*, Schönpilze, enthält meist lebhaft gefärbte Arten. Die *Calocybe*-Arten haben Basidien, die bei Behandlung von Karmesinessigsäure eine dunkle Granulation zeigen. Man nennt solche Basidien karminophil. Sie kommen auch bei den Schwärzenden Ritterlingen vor; 5 Dollar, *Russula puiggarii*. Die Gattung *Russula* ist außer durch die Merkmale der Familie durch eine meist lebhaft gefärbte Huthaut charakterisiert. Die Farbskala umfaßt weiße, gelbe, rote, grüne, blaue, violette und braune Töne. Die Huthaut ist teilweise oder ganz abziehbar. Der Hut ist flach gewölbt, höchstens im Alter etwas trichterförmig eingesenkt. Alle mildschmeckenden Täublinge sind eßbar. Es kommen etwa 110 Arten in Mitteleuropa vor.

Foto nr.: 3

PILZE auf Briefmarken



TUVALU



40 c. *Trametes muelleri*. Die umfangreiche Gattung *Trametes* umfaßt etwa 320 Arten. Typisch für diese Gattung ist, daß die Röhren verschieden tief in die Huttrama eingesenkt sind und somit keine scharfe Grenze zwischen Huttrama und Röhrentrama besteht. Die Röhren sind nicht geschichtet. Ihre Mündungen (Sporen) sind rund, eckig, länglich, lamellenförmig oder labyrinthisch. Die Hutschubstanz ist weiß, bräunlich, rötlich und von korkiger, lederartiger oder holziger Konsistenz. Die Fruchtkörper bilden Konsolen, die meist mit breiter Basis am Holz ansitzen und können recht dauerhaft sein, haben aber keine geschichteten Röhren; 50 c. *Pestalotiopsis palmarum*; 60 c. *Trametes cingulata*. Die Gattung *Trametes* gehört zur Familie der Porlinge. Sie sind sowohl an Gattungen wie an Arten eine umfangreiche Familie. Die Zahl der Gattungen beläuft sich in Europa auf über 20, die Zahl der Arten beträgt ungefähr 170. In der ganzen Welt werden etwa 1000 Porlingsarten existieren; 90 c. *Schizophyllum commune*. Der kleine, weiße, gelappte muschelförmige, seitlich gestielte Spaltblättling, *Schizophyllum commune* ist auf dem Hut wollig-filzig. Die Lamellen sind an der Scheide längs gespalten. Bei Trockenheit biegen sich die freien Hälften der Lamellen zur Seite und berühren sich mit den Hälften der benachbarten Lamellen. Dadurch soll wahrscheinlich das Hymenium vor dem Austrocknen geschützt werden. *Schizophyllum commune* verursacht Weißfäule an lebenden und frischgefallenen Laubbäumen, seltener wächst er an Nadelholz. Die Pilze erscheinen herdenweise am befallenen Holz.

Foto nr.: 4

PILZE auf Briefmarken

TUVALU



40 c. *Ganoderma applanatum*. Der Abgeflachte Porling, *Ganoderma applanatum*, ist ein häufiger Pilz, der vorwiegend an Laubholz als Saprophyt oder Parasit wächst. Die typisch flachen Fruchtkörper bilden bis zu 75 cm breite Konsolen mit scharfem Rand und geschichteten Röhren. Die kleinen rundlichen Poren sind weiß bereift. Die Oberseite ist meist höckerig oder konzentrisch gefurcht und braun gefärbt. Sie wirkt oft sehr matt, weil sie von den braunen Sporen bestäubt ist, die durch Luftströmungen aufgewirbelt und dort abgesetzt werden. Es wird oft behauptet, daß die Sporen auf der Oberseite der Pilze Konidien seien, die dort gebildet werden. Wenn man aber die Hutoberseite mit Papier abdeckt, dann werden zwar auf dem Papier Sporen gefunden, aber keine unter dem Papier; 50 c. *Pseudoepicoccum cocos*; 60 c. *Rigidoporus zonalis*; 90 c. *Rigidoporus microporus*. Pilze ernähren sich von organischem Kohlenstoff, den sie pflanzlichem und tierischem Material entnehmen. Je nachdem, ob diese Nährstoffe aus lebendem oder abgestorbenem Material stammen, unterscheiden wir die Pilze in Parasiten (Schmarotzer) oder Saprophyten (Fäulnisbewohner). Die Schmarotzerpilze sind in großer Zahl vorhanden. Jeder kennt die Schäden an Obst- und Waldbäumen, die durch große Pilze verursacht werden. Viel verbreiteter und zahlreicher, wenn auch von weniger auffallenden Individuen verübt sind die Schäden, die von winzigen Pilzen angerichtet werden, indem sie durch Risse in der Rinde in die Holzteile eindringen; auch Blätter und Wurzeln werden von ihnen heimgesucht. Alle Wild- und Kulturpflanzen, holzig oder krautig, können die Opfer von oft mikroskopisch kleinen Pilzen werden, die sich besonders auf den Blättern und in den Stengeln einnisten und so die Pflanzen zum Absterben oder zum totalen Verfall bringen.

Foto nr.: 5

PILZE auf Briefmarken

ANTIGUA-BARBUDA



10 c. *Hygrocybe occidentalis - scarletina* (Saftling). Die Saftlinge, *Hygrocybe*, unterscheiden sich von den Schneeklingen durch die meist leuchtenden Farben der Fruchtkörper. Das Fleisch und die Lamellen sind meist glasig durchschauend. Sie wachsen oft zwischen Moos und häufig auf Waldwiesen. Die Fruchtkörper werden meist nicht sehr groß, höchstens mittelgroß. Die Saftlinge zählen zu den farbigsten Vertretern der Blätterpilze; 50 c. *Trogia buccinalis*; 1 Dollar, *Collybia subpruinosa* (Rübling). Die Rüblinge, *Collybia*, sind Pilze mit knorpelig-röhrigem Stiel, weißem Sporenstaub und ausgebuchteten Lamellen. Der Stiel ist oft wurzelartig verlängert. Viele der etwa 50 früher als *Collybia*-Arten beschriebenen Pilze sind heute in anderen Gattungen untergebracht; 4 Dollar, *Leucocoprinus brebissonii* (Faltenschirmling).

Foto nr.: 6



Foto nr.: 7

PILZE **auf Briefmarken**

CANADA



38 c. *Cantharellus cinnabarinus*. Der Pilz ist selten, aber gut bekannt. Man erkennt ihn an der roten Farbe des Hutes und Stieles und an den gleichfarbigen Lamellen. Die rote Farbe ist in allen Teilen, besonders am Hut stark leuchtend; 38 c. *Morchella esculenta* – Speisemorchel. In der Gattung *Morchella* sind Hut und Stiel vollkommen zu einem einräumigen Hohlkörper verbunden, der beachtliche Ausmaße erreichen kann. Die Speisemorchel ist die häufigste Frühlingsmorchel. Man erkennt sie an den unregelmäßigen Alveolen, am kegeligen Hut und an der Farbe. Diese ist aber veränderlich: es gibt helle, fast weiße Formen oder hellgelbliche, auch grünliche. Der an Wiesenrändern, in Grasland bei Eschen vorkommende Pilz ist ein sehr guter und schmackhafter Speisepilz, wenn auch etwas zäh; 38 c. *Clavulinopsis fusiformis*. Die etwa 60 Arten der *Clavulinopsis* sind Kosmopoliten und kommen auch in den Subtropen und Tropen vor, sind aber noch wenig erforscht. Die meist einfachen, seltener verzweigten Fruchtkörper leben terrestrisch, seltener auf Holz; 38 c. *Boletus mirabilis*. Die Vertreter der Gattung *Boletus* haben meist dickfleischige Hüte und derbe, oft bauchige Stiele. Der bekannte Steinpilz ist ein typischer Vertreter. Der Stiel ist bei vielen Arten mit einem Adernetz bekleidet. Eine strenge Bindung an bestimmte Wirtsbäume liegt nicht vor. Die Gattung umfaßt etwa 50 Arten, davon 16 in Europa.

Foto nr.: 8

PILZE auf Briefmarken



LESOTHO



10 S. *Lepista cafferorum*. Ursprünglich war dieser große, fleischige Pilz unter dem Namen *Tricholoma cafferorum* bekannt. Im offenen Grasland kann man normalerweise im Monat März die Pilze finden. Sie wachsen in Form eines "Hexenringes" ähnlich unserem Champignon. Sie sehen den "St.-Georgs-Pilzen", über deren wissenschaftlicher Name leider nicht berichtet wird, sehr ähnlich, die aber laut dem Bericht von Lesotho nur in nördlich gelegenen Ländern mit gemäßigtem Klima gefunden werden. Man erkennt sie jedoch an der zart weißen Kappe, dem Stamm und einer besonderen Form der Lamellen, die anfänglich weiß, später rosa und schließlich braun werden. Es gibt über die Eßbarkeit des Pilzes verschiedene Meinungen, einmal die Art sei genießbar, zum anderen sie sei leicht giftig und besitze einen scharfen und herben Geschmack. "Deshalb ist es wohl am besten, man versucht ihn gar nicht", meint der Schreiber aus Lesotho; 30 S. *Broomelia congregata*. Auf dieser Marke wird einer der eigentümlichsten Pilze aus der Familie *Gastromycetidae*, der Bauchpilze, vorgestellt. Diese Art besteht aus einem Verbund von etwa 150 einzelnen Fruchtkörpern, die auf einer Art korkiger Unterlage zusammengewachsen sind. Jede besitzt eine leichte Vertiefung. In jungem Stadium ist der ganze Pilz von einer weißen Membrane bedeckt, die nach und nach zerfällt. Um die einzelnen kugeligen Fruchtkörper ist eine Öffnung, aus der die Sporen auspuffen, und zwar immer dann, wenn sie berührt werden, sei es von Tieren, Insekten oder herabfallenden Regentropfen. Der junge Fruchtkörper hat einen anisartigen Geruch. Er ist trotzdem nicht genießbar, vielmehr eher dazu da, Insekten anzulocken. Das ganze Fruchtlager bedeckt etwa eine Fläche von 10–15 cm im Durchmesser. Es wächst auf trockenen Böden am Fuße von Bäumen, Akazien sind die bevorzugten Standorte; 50 S. *Afroboletus luteolus*. Diese Art wurde ursprünglich unter einem anderen Namen, nämlich *Strobilomyces luteolus* beschrieben und gehört zu einer Pilzgruppe, die nur in Äquatorialafrika und im südlichen Afrika vorkommt. Sie wächst in kleinen Gruppen von 2–4 Pilzen in Savannen und lichten Wäldern. Sie gehört den Röhrenpilzen an, die an der Unterseite der Kappe keine Lamellen, sondern nur eine Menge vertikal stehender Röhren haben, die nach unten geöffnet sind. Es ist nicht bekannt, ob diese Art genießbar ist; 75 S. *Lentinus tuber-regium*. Der große ledrige Pilz kommt aus einem unterirdischen knollenähnlichen Gewächs hervor, das *Sclerotium* genannt wird. Es ist kugelig und erreicht eine Größe von 30 cm. Seine schwärzliche Rinde umhüllt weißes Fleisch aus einem krümelartigen Gewebe. In vielen Gegenden Äquatorialafrikas und Südafrikas wird dieses Fleisch zur Herstellung einer Art Mehl oder zur Bereitung von Gerichten, z. B. Suppen, verwendet. Vor allem in Westafrika schreibt man ihm zahlreiche Heilwirkungen zu. Das *Sclerotium* kann viele Jahre unterirdisch bestehen, um plötzlich zu Beginn der Regenzeit seine Pilze gruppenweise hervorbrechen zu lassen. Die jungen Pilze kann man essen, aber oft neigen sie dazu, zäh zu sein, und daran kann selbst langes Kochen nichts ändern. Es gibt überall in ähnlichem Klima viele *Lentinus*-arten. Sie wachsen gewöhnlich auf verfaulendem Holz. Durch ihr zähes Gewebe erreichen die Pilze ein Lebensalter von mehreren Monaten.

Foto nr.: 9

PILZE auf Briefmarken

KAMBODSCHA

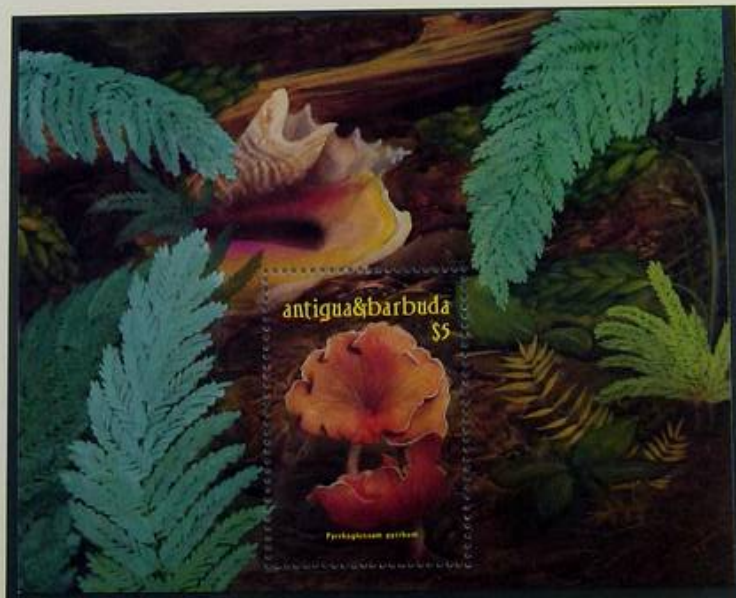


0,20 R. *Gymnopilus spectabilis* var. *junonia*. Der Beringte Flämmeling, der vorwiegend an Nadelholzstrünken wächst, ist der größte Vertreter dieser Gattung und der einzige mit einem häutigen Ring; 0,50 R. *Coprinus micaceus*, Familie *Coprinaceae*. Eine büschelig wachsende Schopftütlingsart, deren weiße Stiele mit dem Schwarz unter der Hutglocke, das vom Sporenpulver herrührt, kontrastieren; 0,80 R. *Amanita pantherina*, Familie *Amanitaceae*. Der Pantherpilz ist hier farblich nicht richtig dargestellt. Seine Hutfarbe reicht von braunoliv oder braunocker bis fast haselnußfarben; 1 R. *Hebeloma crustuliniforme*. Der wegen des Geruchs ungenießbare Pilz wächst im Sommer und Herbst sehr häufig in Ringform auf Heideland und in Wäldern; 1,50 R. *Amanita muscaria*, Familie *Amanitaceae*. Der wegen seiner Schönheit sehr bekannte Pilz gedeiht auf saurem Boden unter Birken, seltener unter Nadelhölzern, in der Zeit von Juli bis November; 2 R. *Coprinus comatus*, Familie *Coprinaceae*. Auf fetten Böden in Gärten und auf Feldern gedeiht von Frühling bis Herbst der als junger Pilz schmackhafte Schopftütling; 3 R. *Amanita caesarea*, Familie *Amanitaceae*. Der Kaiserling ist ein ausgezeichnete Speisepilz, der auf sauren Böden in älteren Laubwaldbeständen im Sommer und Herbst zu finden ist.

Foto nr.: 10

PILZE auf Briefmarken

ANTIGUA-BARBUDA



5 Dollar, *Pyrrhoglossum pyrhum*.

Die Pilze bilden eine unendlich große Gruppe, die unter den Pflanzen fast als ein Reich für sich erscheint. Die vielen Tausende von Arten sind in Hunderte von taxonomischen Gruppen eingeteilt (Ordnungen, Familien, Gattungen, Tribus, Arten), die aber noch immer nicht eine definitive Einordnung darstellen.

Es ist unmöglich, die Pilze nach ihrer Form und Größe zu charakterisieren. Die Struktur dieser Pflanzen umfaßt eine unendliche Vielfalt, von mikroskopischen Formen, die die größte Gruppe darstellen (es sind sogar Einzeller darunter), bis zu höher entwickelten, die Fruchtkörper von mehreren Kilogramm Gewicht bilden. Dazwischen liegt eine ganze Skala von verblüffender Verschiedenheit.

Die Fähigkeit, sich fortzupflanzen wurde den Pilzen jahrhundertlang von Naturforschern und Beobachtern abgesprochen. Man kannte die Natur dieser Organismen nicht einmal oberflächlich, sondern glaubte, sie entstünden irgendwie aus der Fäulnis. Dieser Irrtum hatte seine tiefere Wurzel in einer falschen Auslegung der Theorie des Aristoteles.

Erst zu Beginn des 18. Jhs. beobachtete der italienische Botaniker Pier Antonio Micheli die Funktionen jenes verschieden gefärbten Pulvers, das die Pilze austreten, und bewies experimentell, daß es sich um den wirksamen "Samen" der Pilze handle.

Foto nr.: 11

PILZE auf Briefmarken

GRENADA



10 c. *Lepiota roseolamellata* – Schirmeling. Die Gattung *Lepiota*, Schirmlinge, enthält kleine bis mittelgroße Arten. Die Sporen haben keinen Keimporus und sind nicht metakromatisch. In Europa kommen etwa 50 Arten vor. Wertvolle Speisepilze sind nicht unter ihnen, aber einige giftige Arten; 60 c. *Lentinus bertieri* – Sägeblättling. Die Pilze haben zähfleischige, zentral oder exzentrisch gestielte Fruchtkörper. Die Lamellenschneide ist gesägt; 1 Dollar, *Lentinus retinervis*. Große Bedeutung hat eine *Lentinus*-Art in Japan erlangt. Sie wird dort Shiitake genannt. "Shiü" ist die japanische Bezeichnung für den Paserienbaum und "Take" heißt Pilz. Der Shiitake wird seit über 2000 Jahren in Japan kultiviert; 4 Dollar, *Eccilia cystiophorus*.

Foto nr.: 12

PILZE auf Briefmarken



KENIA



1,20 Sh. *Pleurotus* – Austernseitling. Die seitlich gestielten Pilze erscheinen immer zu mehreren übereinander, muschelförmig oder zungenförmig. Die Huthaut ist grau, schiefergrau, graublau oder graugrünlich gefärbt. Bisweilen werden aufgrund der verschiedenen Farben Varietäten unterschieden. Der Austernseitling wächst an verschiedenen Laubbäumen. Er erscheint meist erst sehr spät im Jahr und kann in milden Wintern noch im Dezember und Januar gefunden werden. Das Fleisch der Pilze ist zwar recht fest, aber doch sehr schmackhaft. Deshalb hat man versucht, diesen Pilz zu kultivieren. Vor allem in Ungarn werden Austernseitlinge schon in größeren Mengen auf künstlich mit Myzel beimpften Stammstücken gezüchtet. Die Kulturen bringen, bis das Holz zerstört ist, mehrere Jahre Ertrag; 3,40 Sh. *Agaricus* – Champignon. Die Gattung *Agaricus*, Egerlinge, Champignons, zählt 50 Arten in Europa, unter denen viele gute Speisepilze sind. Die größeren Arten haben Ähnlichkeiten mit Schirmlingen, besitzen aber alle eine für diese Gattung charakteristische Gestalt. Der Stiel ist kurz bis mittelgroß. Der Hut in geschlossenem Zustand halbkugelig und schirmt dann leicht gewölbt auf. Das Fleisch ist weiß und gilbt oder rötet beim Anschneiden; 4,40 Sh. *Agaricus bisporus* – Wiesenegerling. Der weiße, selten bräunliche Hut wird 5–10 cm breit und bleibt nach dem Aufschirmen lange halbkugelig gewölbt. Die Lamellen sind erst rötlich und werden schokoladenbraun bis schwärzlich. Das Fleisch rötet nur schwach. Der Wiesenegerling ist ein viel gesammelter Speisepilz, der dem Kulturchampignon im Geschmack nicht nachsteht. Letzterer wird oft als Kulturform des Wiesenegerlings betrachtet, ist aber eine gut abgegrenzte Art; 5,50 Sh. *Termitomyces schimperi*; 7,70 Sh. *Lentinus edodes*. Große Bedeutung hat eine *Lentinus*-Art in Japan erlangt. Sie wird dort Shiitake genannt. "Shii" ist die japanische Bezeichnung für den Pasanienbaum und "take" heißt Pilz. Der Shiitake (*Lentinus edodes*) wird seit über 2.000 Jahren in Japan kultiviert. Der Geschmack der Pilze ist knoblauchartig, ähnlich wie beim Mousseron (Knoblauchswindling). Das Fleisch ist relativ zäh. Ein großer Teil der Ernte wird getrocknet. In diesem Zustand wird der Pilz auch exportiert.

Foto nr.: 13

PILZE auf Briefmarken

TSCHESCHOSLOWAKEI



50 h, *Nolanea verna*; 1 Kcs. Grüner Knollenblätterpilz, *Amanita phalloides* – TÖDLICH GIFTIG. Der Grüne Knollenblätterpilz ist der gefährlichste Pilz. Die von ihm verursachten Vergiftungen sind fast immer tödlich. Die größte Gefahr beruht in der langen Latenzzeit. Die Vergiftungen machen sich erst 8–20 (40) Stunden nach dem Verzehr bemerkbar. Das Gift hat dann bereits lebenswichtige Organe, wie Leber und Herz, angegriffen. Die ersten Anzeichen der Vergiftung sind Erbrechen, Krämpfe, Durchfälle und Schweißausbruch. Oft tritt zunächst noch einmal eine vorübergehende Besserung ein, ehe der Tod nach 3–5 Tagen infolge schwerer Organschäden erfolgt; 2 Kcs. Weißer Knollenblätterpilz, *Amanita virosa* – TÖDLICH GIFTIG. Der Weiße Knollenblätterpilz wird oft mit dem Frühlingsknollenblätterpilz verwechselt. Er steht ihm nicht nach an Giftigkeit, man unterscheidet ihn aber leicht durch den glockigen Hut, der sich nicht verflacht, durch den stark ausgestopften und wolligen Stiel; 3 Kr. Orangefuchsigter Schleierling, *Cortinarius orellanus* – TÖDLICH GIFTIG. Daß der Pilz tödliche Gifte enthält, zeigte sich erst vor nicht langer Zeit bei einer Massenvergiftung in Polen. Die Wirkungen zeigen sich nach 3–14 Tagen Inkubationszeit. Dieser Pilz wächst in Laubwäldern, selten in Nadelwäldern, auf sandigem, saurem Boden; 5 Kcs. *Galerina marginata*. Der Pilz gilt als giftig, weil giftige Inhaltsstoffe nachgewiesen worden sind. Es wurden auch schon Vergiftungsfälle bekannt. Aufgrund chemischer Bestimmungen enthalten auch eßbare Pilze potentiell giftige Stoffe, jedoch nur in geringen Mengen, so daß sie bedenkenlos gegessen werden können.

Foto nr.: 14

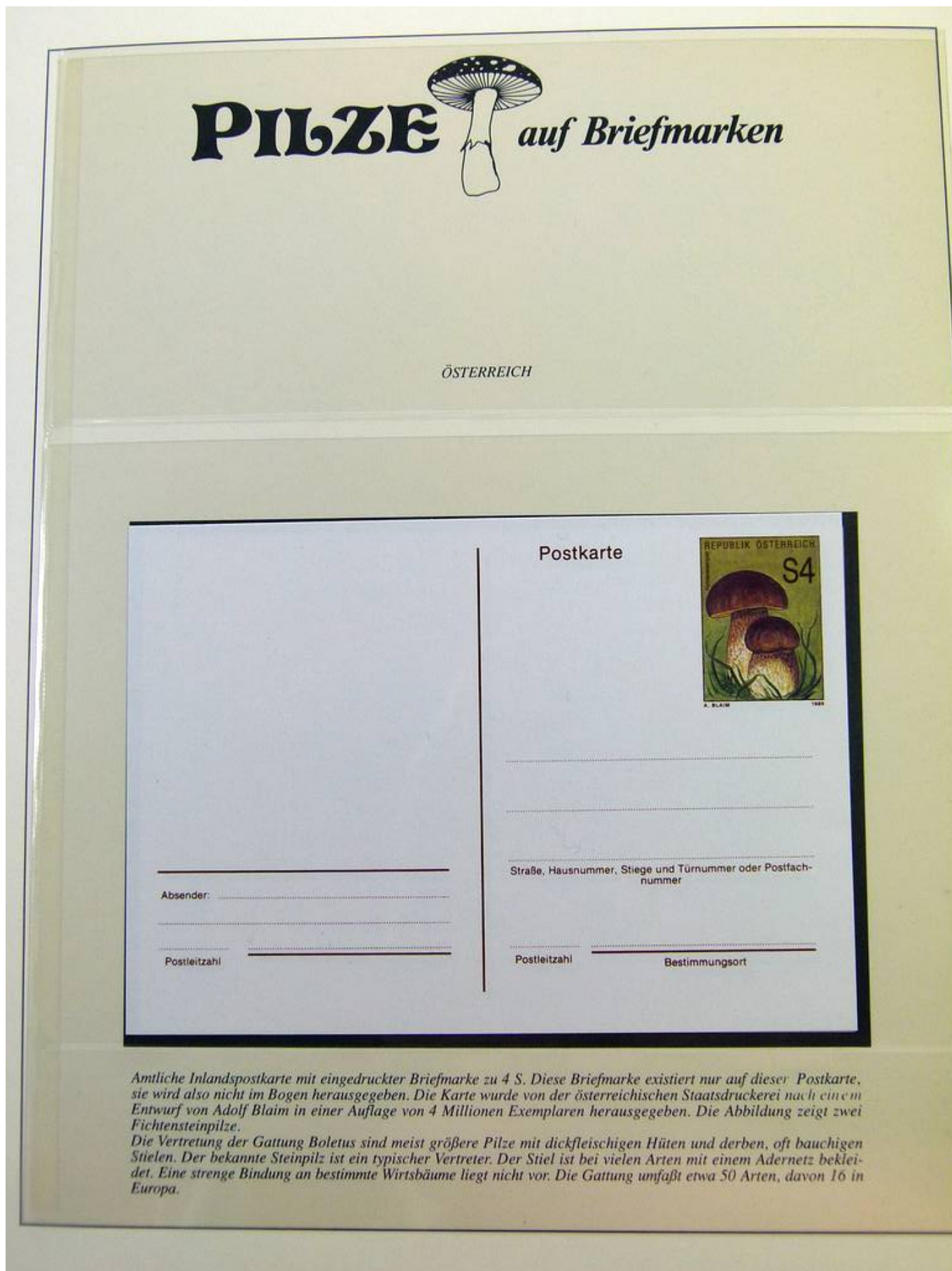


Foto nr.: 15



20 M. *Tricholoma mongolica*, Familie Tricholomataceae. Eine schneeweiße Ritterlingsart der Mongolei wird hier vorgestellt. Sie wächst zwischen Gräsern. Die Ritterlinge, *Tricholoma*, der älteren Literatur sind eine Sammelgattung, die in modernen Werken meist in 11 Gattungen aufgeteilt wird. Die Gattung *Tricholoma* in engerem Sinn umfaßt Arten mit weißem, nichtamyloidem Sporenpulver, glatten Sporen, ausgebuchteten Lamellen, nichthygrophanem (nicht mit durchwässerten Zonen versehenem) Hut und nichtberindetem Stiel. Unter dieser Einschränkung bleiben noch etwa 60 Arten in dieser Gattung; 30 M. *Cantharellus cibarius*, Familie Cantharellaceae. Der Pfifferling mit seinem charakteristischen Geruch und Geschmack ist ein sehr bekannter Speisepilz, der von Juli bis September in Laub- und Nadelwäldern gefunden wird. Der Pfifferling wächst herdenweise in Nadelwäldern an humusreichen Stellen. Er ist sehr standorttreu. Leider ist er durch unsachgemäßes Sammeln an vielen Stellen fast ausgerottet. Wenn Jahr um Jahr die Pilze, oft schon in jungem Zustand vor der Sporenreife, weggesammelt werden, geht der Bestand schnell zurück. Aber er reagiert auch auf Veränderungen der Umwelt sehr empfindlich. Versuche, den Pfifferling zu züchten, haben bisher keinen Erfolg gehabt; 40 M. *Armillaria mellea*, Familie Tricholomataceae. Der sehr bekannte Hallimasch wächst im Herbst büschelweise an Strünken von Laub- und Nadelbäumen. Der Hallimasch ist sehr variabel in der Färbung. Die Huthaut ist hell honigbraun bis schwärzlich braunoliv oder olivgelb und mit kleinen eingewachsenen Schuppen besetzt. Der Hallimasch ist ein guter Speisepilz, roh ist er aber giftig; 50 M. *Amanita caesarea*, Familie Amanitaceae. Der Kaiserling ist ein ausgezeichnete Speisepilz, der auf sauren Böden in älteren Laubwäldern im Sommer und Herbst zu finden ist. Er entspringt einer weißen, häutigen Volva. Lamellen und Stiel sind aber nicht weiß wie beim Fliegenpilz, sondern zitronengelb bis goldgelb.

Foto nr.: 16

PILZE auf Briefmarken

MONGOLEI



70 M. *Xerocomus badius*. Der Maronenröhrling ist ein guter Speisepilz, der auf sauren Böden im Sommer und Herbst in Nadel- und Laubwäldern vorkommt. Die Hutfarbe erinnert an die eßbare Kastanie (Marone). Der Hut ist schwach samtig und kann in jungem Zustand leicht schmierig sein. Der Stiel ist ebenfalls braun gefärbt, aber heller als der Hut; 80 M. *Agaricus silvaticus*, Familie Agaricaceae. Der Waldegerling wächst in Büscheln auf Nadelwaldböden; oft ist er zwischen Nadeln versteckt. Die Gattung *Agaricus* (Egerlinge, Champignons) zählt 50 Arten in Europa, unter denen viele gute Speisepilze sind. Die größeren Arten haben Ähnlichkeit mit Schirmlingen, besitzen aber alle eine für diese Gattung charakteristische Gestalt; 120 Tg. *Boletus edulis*, Familie Boletaceae. Der Stein- oder Herrenpilz ist ein ausgezeichnete Speisepilz, der von Mai oder Juni bis September in Laub- und Nadelwäldern vorkommt. Die Hüte werden 10–20 cm breit (und breiter) und sind jung fast halbkugelig. Die Röhren sind wie beim Gallenröhrling jung weiß, werden aber dann gelblich bis olivgrünlich, ähnlich wie bei dem Maronenröhrling. Das weiße Fleisch und die Röhren blauen nicht. Der hellbraune, wenigstens jung etwas bauchige Stiel trägt ein weißes Adernetz, welches deutlich an der Stielspitze ausgebildet ist.

Foto nr.: 17

PILZE auf Briefmarken

BURKINA FASO



15 Fr. *Pholiota mutabilis*. Dieser sehr gute Speisepilz sieht dem Hallimasch sehr ähnlich und wird mit ihm verwechselt. Man erkennt ihn aber am glatten und hygrophanen Hut, am schuppigen Stiel unterhalb des Ringes und an der Farbe der Lamellen und der Sporen; 20 Fr. Grünblättriger Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*). Dieser Pilz ist bitter und gilt als giftig. Die Hüte sind holzgelb-schwefelgelb, in der Mitte rotbraun. Die Lamellen sind jung schwefelgelb, werden aber bald grünlichgelb bis grünlich-blau. Der Grünblättrige Schwefelkopf ist sehr häufig und wächst auch immer in Büscheln; 30 Fr. *Ixocomus granulatus*; 60 Fr. Wiesen-Champignon (*Agaricus campestris*). Die Gattung *Agaricus*, Egerlinge, Champignons, zählt 50 Arten in Europa, unter denen viele gute Speisepilze sind. Auf gedüngten Wiesen und Weiden erscheint im Sommer und Herbst der Wiesen-Champignon. Der weiße, selten bräunliche Hut wird 5-10 cm breit und bleibt nach dem Aufschirmen lange halbkugelig gewölbt. Der Wiesen-Champignon ist ein vielgesamelter Speisepilz, der dem Kultur-Champignon im Geschmack nicht nachsteht. Letzter wird oft als Kulturform des Wiesen-Champignons betrachtet, ist aber eine gut abgegrenzte Art; 80 Fr. *Trachypus scaber*; 150 Fr. Hallimasch (*Armillariella mellea*). Er richtet in der Forstwirtschaft als starker Baumparasit großen Schaden an. Meist befällt er die Bäume von der Wurzel her und wächst dann am Stamm aufwärts. Der Hallimasch ist sehr variabel in der Färbung. Die Huthaut ist hell honigbraun bis schwärzlich braunoliv oder olivgelb und mit kleinen eingewachsenen Schuppen besetzt. Der Hallimasch ist ein sehr guter Speisepilz. Roh ist er aber giftig. Bemerkenswert ist noch, daß der bei uns so gefürchtete Baumschmarotzer in Japan mit einer Orchidee, *Gastrodia elata*, eine Lebensgemeinschaft bildet. Diese Orchidee kommt nur zum Blühen, wenn sie in Symbiose mit dem Hallimasch lebt; 250 Fr. Knoblauchschildling (*Marasmius scorodionius*). Unter dem Namen "Mousseron" ist der Knoblauchschildling in der Gastronomie bekannt. Nach einem tüchtigen Regenguß kann man ihn manchmal im Nadelwald schon riechen, ehe man ihn gesehen hat. Der Knoblauchgeruch und -geschmack haben ihn zu einem begehrten Wurzelpilz gemacht, der vor allem in der französischen Küche viel verwendet wird.

Foto nr.: 18

PILZE auf Briefmarken

GUYANA



2 Dollar, *Cortinarius laniger* – Zimtroter Gürtelfuß. Der 4–10 cm große Hut ist gewölbt bis glockig sowie rötlich-bräunlich in der Farbe. In jungem Stadium weißlich überfaserig und ziemlich fleischig. Der ungenießbare Pilz kommt in Laub- und Nadelwäldern vom Sommer bis zum Herbst vor;

2 Dollar, *Cortinarius bolaris*, Rotschuppiger Dickfuß. Der 2–8 cm große Hut ist erst halbkugelig, dann flach gewölbt bis verbogen, auf tonackerlichem Grunde mit kupferroten bis kupferrotbraunen Schüppchen, besonders gegen die Mitte hin, im Alter kann auch der Hut mehr oder weniger kupferrot verfärben. In den einzelnen Pilzbüchern wird der Rotschuppige Dickfuß als genießbar angegeben. Da in der letzten Zeit unter seinen näheren Verwandten jedoch giftige Arten entdeckt wurden, muß vorläufig vor seinem Genuß auf jeden Fall dringend gewarnt werden;

2 Dollar, *Lepiota cristata* – Stinkschirmling; kommt häufig in Gruppen in Wäldern und Weiden vom Sommer bis zum Herbst vor. Es ist ein Pilz aus der großen Gruppe der kleinen Schirmlinge, die man meiden muß. Das weiße Fleisch besitzt einen fast fruchtartigen Geruch, aber eher unangenehm wie bei den Bovisten;

2 Dollar, *Tricholoma sulphureum* – Schwefelritterling. Er fällt durch seinen Leuchtgasgeruch auf. Der Pilz ist ungenießbar. Die Gattung der Ritterlinge, *Tricholoma*, im engeren Sinn umfaßt Arten mit weißem, nicht amyloidem Sporenpulver, glatten Sporen, ausgebuchteten Lamellen und nicht berindetem Stiel. Unter dieser Einschränkung bleiben noch etwa 60 Arten in dieser Gattung.

Foto nr.: 19

PILZE auf Briefmarken

UGANDA



10 Sh. Körnchenröhrling (*Suillus granulatus*). Der Schmerling oder Körnchenröhrling sieht aus wie ein heller Butterpilz ohne Ring. Wie der Butterpilz wächst auch er unter Kiefern. Der Hut ist schmierig mit braungelber oder rötlichbräunlicher Huthaut. Bei ihm ist der ganze Stiel mit Körnchen oder Schüppchen bedeckt. Die sehr hellen Röhren scheiden oft milchig weiße Tröpfchen aus; 50 Sh. Nebelgrauer Trichterling (*Clitocybe nebularis*). Dieser Pilz wird oft für einen Ritterling gehalten. Die bräunlichgrauen Hüte, die bis zu 20 cm breit werden können, senken sich erst sehr spät trichterförmig ein. Der Pilz ist ein typischer Bewohner der Laub- und Nadelwälder im Spätherbst und wächst oft im großen "Hexenringen". In geschmortem Zustand ist er ein recht brauchbarer Speisepilz; 60 Sh. Rötender Riesenschirmling (*Macrolepiota rhacodes*). Dieser Pilz ist dem Parasol, dem größten und schönsten Vertreter der Riesenschirmlinge, ähnlich. Er besitzt jedoch dunklere und breitere Hutschuppen. Bei ihm verfärbt sich das Fleisch beim Anschneiden safranrot; 200 Sh. Wiesenchampignon (*Agaricus campestris*). Der Pilz ist ein vielgesammelter Speisepilz, der dem Kulturchampignon im Geschmack nicht nachsteht. Auf gedüngten Wiesen und Weiden erscheint der Wiesenchampignon im Sommer und im Herbst. Der weiße, selten bräunliche Hut wird 5–10 cm breit und bleibt nach dem Aufschirmen lange halbkugelig gewölbt.



Die Marke zu 350 Sh. zeigt Goldmistpilze (*Bolbitis vitellinus*) in der afrikanischen Savanne und übergehend auf den Blockrand ebenfalls Pilze dieser Art sowie eine Giraffe mit ihrem Jungen. Dieser häufige Mistpilz ist zu erkennen an der dottergelben Hutfarbe und an den tonfarbenen Lamellen. Der 2–5 cm große Hut ist in der Mitte fleischig, sonst häutig und brüchig, kegelig-glockig-eiförmig. Der ungenießbare Pilz wächst auf gedüngten Böden, auf Laubhaufen und Holzabfällen, meist büschelig.

Foto nr.: 20

PILZE auf Briefmarken

ALGERIEN

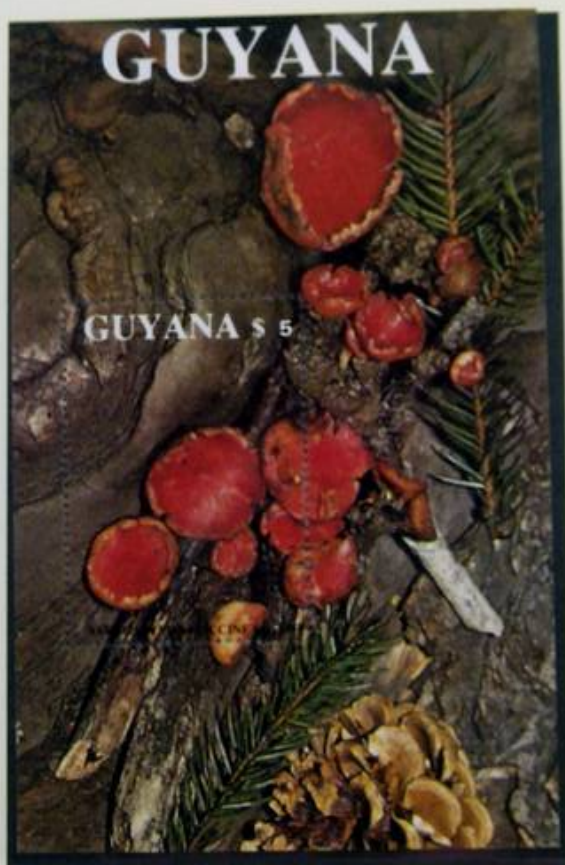


1 Dh. *Boletus satanas*. Der Satanspilz gehört zu einer Gruppe von Dickfußröhrlingen, die sich durch rote, orangerote oder purpurfarbene Röhrenmündungen auszeichnen. *Boletus satanas* hat einen silbergrauen Hut, der bis zu 25 cm breit wird. Der Satanspilz ist giftig und verursacht heftige, anhaltende Darmstörungen. Er wächst vorzugsweise im lichten Buchenwald, ausschließlich auf Kalkboden; 1,80 Dh. *Psalliota xanthoderma*. Dieser Pilz ist als giftig zu betrachten, obwohl einige Formen oder Varietäten ohne Schäden essbar zu sein scheinen; 2,90 Dh. *Lepiota procera*, Großer Schirmling, Parasol. Der größte und schönste Vertreter der Riesenschirmlinge ist der Parasol. Der Stiel wird bis zu 40 cm hoch, ist braun genattert und röhrig hohl, aber sehr fest. Das Fleisch ist relativ dünn. Die Lamellen sind breit und stehen sehr dicht. Der Parasol wächst im Sommer und Herbst in lichten, grasigen Wäldern in großen Mengen. Er ist ein ausgezeichnete Speisepilz, der sich gut zum Braten eignet, und ist daher sehr bekannt und geschätzt. Nur der Hut ist aber verwendbar; 3,30 Dh. *Lactarius deliciosus*, Echter Edelreizker. Unter den Milchlingen sind die rotmilchenden Arten die besten Speisepilze. Der Echte Edelreizker scheint vor allem in den nördlichen Gebieten der DDR und in Nordeuropa beheimatet zu sein. Der Hut ist orangerot gezt und verfärbt sich spangrün. Er tritt besonders nach reichlichen Gewitterregen in den Sommermonaten auf. Seine Qualität als Speisepilz ist vorzüglich, doch eignet er sich nicht zum Kochen, sondern am besten zum Braten.

Foto nr.: 21

PILZE *auf Briefmarken*

GUYANA



Zinnoberroter Kelchbecherling, Sarcoscypha coccinea.
 Auf Holz wachsen die Vertreter der Sarcoscyphaceae. Zu ihnen zählt der Zinnoberrote Kelchbecherling. An feuchten Orten auf totem Laubholz entfaltet gleich nach der Schneeschmelze dieser Pilz seine leuchtend gefärbten, 3 cm breit werdenden schalenförmigen Fruchthälter, die auf einem 1–3 cm hohen und 2–5 mm dicken Stiel sitzen.
 Das Fleisch dieses im Grunde wertlosen Pilzes ist weiß, dünn und zäh. Der Zinnoberrote Kelchbecherling kommt in Wäldern auf Laubholzresten oder auf dem Boden von Dezember bis Mai vor. In den Bergen kann man diesen Pilz besonders in Lawinengräben auffinden.

Foto nr.: 22

PILZE auf Briefmarken



GRENADINES VON ST. VINCENT



45 c. *Marasmius pallescent* – Schwindling. Die Schwindlinge, *Marasmius*, haben oft Ähnlichkeit mit Rüblingen. Charakteristisch ist, daß die meist kleinen Pilze bei Trockenheit zusammenschrumpfen und bei Regen wieder aufquellen. Sie haben weißes Sporenpulver. In der ganzen Welt kommen etwa 200 Arten vor. Die Schwindlinge sind häufig in tropischen und subtropischen Wäldern. Sie wachsen auf abgestorbenen Zweigen und auf abgefallenen Blättern von Laub- und Nadelbäumen; 60 c. *Leucocoprinus fragilissimus* – Tintlinge. Bei der Gattung *Coprinus*, Tintlinge, zerfließen die Fruchtkörper nach und nach bei der Reife und bilden zusammen mit den Sporen eine schwarze tintenartige Flüssigkeit, die allmählich abtropft. Die Sporen werden nicht vom Wind verbreitet. Viele Tintlinge wachsen auf Dung oder an Schutzplätzen; 75 c. *Hygrocybe occidentalis* – Saftling. Das Fleisch und die Lamellen dieser Pilze sind meist glasig durchscheinend. Sie wachsen oft zwischen Moos und häufig auf Waldwiesen. Die Fruchtkörper werden meist nicht sehr groß, höchstens mittelgroß. Die Saftlinge zählen zu den farbigsten Vertretern der Blätterpilze; 3 Dollar, *Xerocomus hypoxanthus* – Filzröhrling. Diese Pilze haben meist eine trockene, sandige Haut und weite Porenöffnungen. Ein besonderes charakteristisches Merkmal ist, daß die Röhren beim Zerzupfen nicht erhalten bleiben, sondern zerreißen. Das ist ein gutes Unterscheidungsmerkmal gegenüber *Suillus* und *Boletus*. Eine genaue Artenzahl kann nicht angegeben werden. In Mitteleuropa kommen zehn Arten vor.

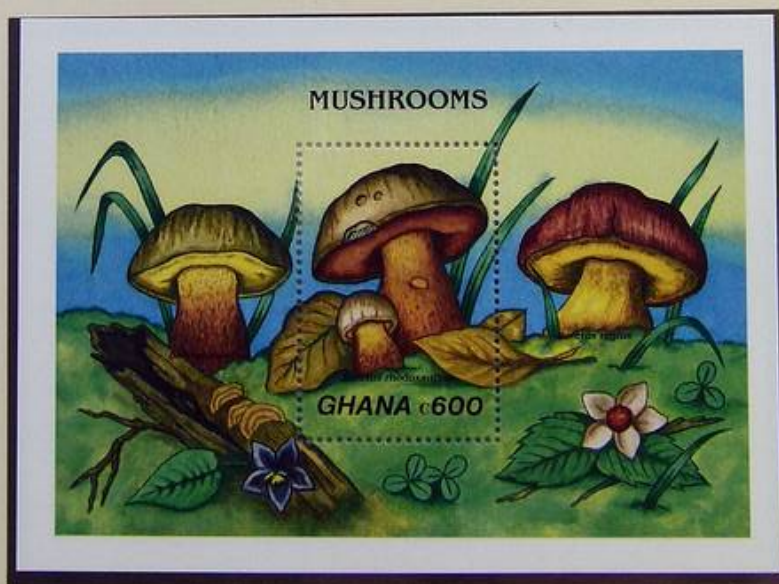
Foto nr.: 23

PILZE auf Briefmarken

GHANA



80 C. Ritterling, *Tricholoma*. Die Familie der Ritterlingsartigen sind mit etwa 60 Gattungen und 600 Arten in Mitteleuropa die umfangreichste Familie. Es ist schwierig, diese Familie mit wenigen Worten gegen einige andere Familie der Agaricales abzugrenzen, da es meist nicht mit einzelnen Merkmalen, sondern mit einer Kombination von mehreren Merkmalen zu erreichen ist; 150 C. Elfenbeinröhrling, *Suillus placidus*. Die Gattung *Suillus*, Schmier- oder Schleimröhrlinge, kommt mit 14 Arten in Mitteleuropa vor. Die Gesamtzahl ist wesentlich höher und liegt sicher zwischen 30 und 40 Arten. Ihre Verbreitung reicht von der borealen über die gemäßigten bis zur subtropischen Zone der nördlichen Hemisphäre; 200 C. Violetter Rötleritterling, *Lepista nuda*. Dieser Pilz tritt im Herbst oft als Massenpilz auf. Er wächst in "Hexenringen". Der ganze Pilz hat hell- bis sattviolette Farben. Das hellviolette Fleisch hat einen aromatischen Geruch, der sich beim Schmoren des Pilzes verliert. Der Pilz ist ein sehr guter Speisepilz, der auch für den Marktverkauf zugelassen ist. Er tritt bis zu den ersten Frösten auf und kann nur mit violetten Schleierlingen (*Cortinarius*-Arten) verwechselt werden; 300 C. Rötling, *Rhodophyllus*. Die Gattung *Rhodophyllus* zählt in Europa 145 Arten. Über die Brauchbarkeit als Speisepilze liegen kaum Angaben vor. Einige Arten sind als Giftpilze bekannt.



Übergehend auf den Blockrand zeigt die Marke zu 600 C. den Rosahütigen Röhrling (*Boletus rhodoxanthus*) sowie den Schönfußröhrling (*Boletus calopus*) und den Königsröhrling (*Boletus regius*). Die Vertreter der Gattung *Boletus* (Dickfußröhrlinge), sind meist größere Pilze mit dickfleischigen Hüten und derben, oft bauchigen Stielen. Der bekannte Steinpilz ist ein typischer Vertreter. Der Stiel ist bei vielen Arten mit einem Adernetz bekleidet. Eine strenge Bindung an bestimmte Wirtsbäume liegt nicht vor. Die Gattung umfaßt etwa 50 Arten, davon 16 in Europa.

Foto nr.: 24

PILZE auf Briefmarken

MALEDIVEN



2 R. Wiesenchampignon (*Agaricus campestris*); 5 R. Beringer Flämmling (*Pholiota spectabilis*). Dieser büschelig oder auch einzeln bei Nadelholzstrünken, auch auf Laubholz vorkommende Pilz ist ungenießbar; 50 L. Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*). Der Pilz wächst vorwiegend an Laubholzstümpfen, seltener an Nadelholz. Das Stockschwämmchen ist ein ausgezeichnete Speisepilz; 4 R. Schopftintling (*Coprinus comatus*). Solange die Lamellen weiß oder hellrosa sind, ist dieser Pilz essbar und schmackhaft.



Übergehend auf den Blockrand zeigt die Marke zu 15 R. einen Grünsporn-Träuschling (*Stropharia aeruginosa*). Er hat die Größe und den Habitus eines Wiesenerlings. Die Huthaut ist grünsparfarben, schmierig und mit eingewachsenen Schuppen besetzt. Der Stiel ist weißlich-grünlich und hat einen Ring. Der Pilz ist essbar.

Foto nr.: 25

PILZE auf Briefmarken

BURKINA FASO



10 Fr. Pfifferling; 15 Fr. Psalliota bispora; 60 Fr. Kaiserling; 190 Fr. Boletus badius.



Block, enthaltend vier Marken: 75 Fr. Pfifferling oder Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*), ein schmackhafter und deshalb sehr geschätzter Speisepilz. Versuche, den Pfifferling zu züchten, haben bisher keinen Erfolg gehabt; 75 Fr. Psalliota bispora; 75 Fr. Kaiserling (*Amanita caesarea*), ein ausgezeichnete Speisepilz. Sein Aussehen ähnelt dem Fliegenpilz, er ist jedoch nicht weiß, sondern zitronengelb bis goldgelb an Lamellen und Stiel; 75 Fr. Boletus badius. Die Vertreter der Gattung Boletus sind meist größere Pilze mit dickfleischigen Hüten und derben, oft bauchigen Stielen.

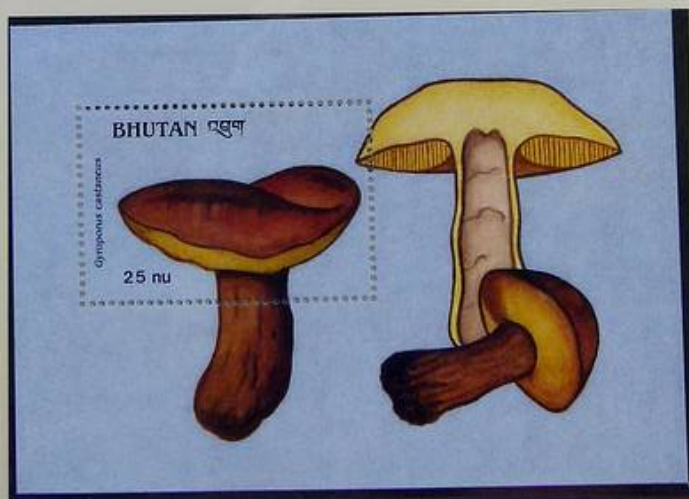
Foto nr.: 26

PILZE auf Briefmarken

BHUTAN



4 Nu. Schönfußröhrling (*Boletus calopus*), hat einen silbergrauen Hut. Die Röhrenmündungen sind zitronengelb und blauen bei Berührung. Der Stiel ist im oberen Teil zitronengelb, nach unten zu wird er mehr und mehr karminrot. Er ist mit einem deutlichen Adernetz versehen. Dieser schöne Röhrling ist nicht essbar. Er erinnert, von oben gesehen, an den Satanspilz; 7 Nu. Birkenreizker (*Lactarius torminosus*) GIFTIG! Der Gehalt an harzig-bitteren Substanzen macht ihn ungenießbar; diese wirken auf die Verdauungsorgane schädigend. Der Pilz unterscheidet sich von den essbaren Milchlingen durch die weiße Milch und durch die zotig-haarige Hutbekleidung; 10 Nu. Rötender Riesenschirmling (*Macrolepiota rhacodes*). Dieser Pilz ist essbar, jedoch ist nur der Hut zu verwenden. Der Stiel ist faserig wie beim Parasol. Man kann ihn vom Parasol leicht unterscheiden durch die kleinere Gestalt, den nicht genatterten Stiel, das rötende Fleisch und die andersartigen Schuppen am Hut.

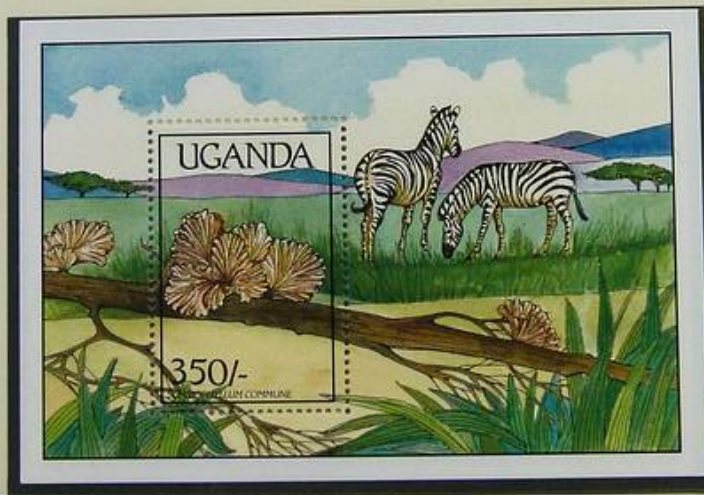


Block "Pilze". Die Marke zu 25 Nu. sowie der Blockrand zeigt Hasenröhrlinge (*Gyroporus castaneus*). Dieser Pilz ist leicht zu erkennen am leuchtend braunen Hut und Stiel. Manchmal ist er etwas filzig. Der Hasenröhrling wächst von Juli bis Oktober unter Laub- und Nadelbäumen auf sandigen Böden. Er ist ein guter Speisepilz. Es besteht gewisse Ähnlichkeit mit dem Maronenröhrling. Dieser hat aber gelbgrüne Röhren.

Foto nr.: 27

PILZE auf Briefmarken

UGANDA



15 Sh. Ölbaumpilz (*Omphalotus olearius*). Die typische Form beim Ölbaum ist orangefarb gefärbt; orangegelbe Formen kann man bei anderen Laubbäumen (Eichen, Kastanien) finden. Der Pilz ist giftig und führt zu Übelkeit und Erbrechen; 45 Sh. Wurzelschleimröbling (*Oudemansiella radicata*). Die Hüte sind noch sehr klein, wenn der Stiel schon seine volle Länge von 15–20 cm erlangt hat. Er ist häufig und genießbar. Er wurzelt bis zu 15 cm tief im Boden. Die Färbung des Pilzes schwankt von fast weiß bis olivbraun; 75 Sh. Violetter Rötlerling (*Lepista nuda*). Dieser Pilz tritt im Herbst oft als Massenpilz auf. Oft wächst er in "Hexenringen". Das hellviolette Fleisch hat einen aromatischen Geruch, der sich beim Schmoren des Pilzes verliert. Der Violette Rötlerling ist ein guter Speisepilz, der auch für den Marktverkauf zugelassen ist; 150 Sh. Butterpilz (*Suillus luteus*). Er hat einen dunkelbraunen Hut von 4–10 cm Breite, dessen schmierige Oberhaut sich leicht abziehen läßt. Er ist ein sehr guter Speisepilz. Er wächst von Juni–Oktober im Nadelwald unter Kiefern. Oft werden einige ähnliche Pilze als Butterpilze angesprochen, die aber auch eßbar sind.

Block "Pilze". Die Marke zu 350 Sh. zeigt Spaltblättlinge (*Schizophyllum commune*) und übergehend auf den Blockrand Zebras in der afrikanischen Savanne. Die kleinen, weißen, gelappten, muschelförmigen, seitlich gestielten Pilze sind auf dem Hut wollig, filzig. Die Lamellen sind an der Schneide längs gespalten. Der Spaltblättling verursacht Weißfäule an lebenden und frischgefallenen Laubbäumen, seltener wächst er an Nadelholz. Die Pilze erscheinen herdenweise am befallenen Holz.

Foto nr.: 28

PILZE **auf Briefmarken**

MALEDIVEN



Block "Pilze". Übergehend auf den Blockrand zeigt die Marke zu 15 Rf. einen Hallimasch (*Armillariella mellea*).

Ein sehr wichtiger Pilz ist der Hallimasch. Er richtet in der Forstwirtschaft als starker Baumparasit großen Schaden an. Meist befällt er die Bäume von der Wurzel her und wächst dann im Stamm aufwärts. Im Erdboden bildet er feste, braunberindete Myzelstränge (Rhizomorphen), die mehrere Meter lang werden können. Die Fruchtkörper erscheinen im Herbst meist in großen Mengen. Man findet sie am Boden, doch meist an Baumstämmen und Baumstümpfen. Sie wachsen fast immer in umfangreichen Büscheln. Der Hallimasch ist sehr variabel in der Färbung. Die Huthaut ist hell honigbraun bis schwärzlich braunoliv oder olivgelb mit kleinen eingewachsenen Schuppen besetzt. Bei feuchtem Wetter ist der Hut schleimig-schmierig. Zwischen Hutrand und Stiel spannt sich in jungem Zustand ein wolliges Velum, das dann am Stiel einen vergänglichen Ring bildet. Der Stiel ist braunoliv, an der Spitze heller, mit derber Rinde versehen und innen weiß markig-ausgestopft. Der Hallimasch ist ein guter Speisepilz. Roh ist er aber giftig. Bemerkenswert ist noch, daß der bei uns so gefürchtete Baumschmarotzer in Japan mit einer Orchidee (*Gastrodia elata*) Mykorrhiza bildet. Diese Orchidee kommt nur zum Blühen, wenn sie in Symbiose mit dem Hallimasch lebt.

Foto nr.: 29

PILZE auf Briefmarken



BHUTAN



5 Nu. Goldröhrling (*Suillus grevillei*). Er ist einer der häufigsten Schmierröhrlinge. Dieser wertvolle Speisepilz nimmt beim Kochen sehr viel Flüssigkeit auf, da das Fleisch schwammig ist; 6 Nu. Anhängselröhrling oder Gelber Steinpilz (*Boletus appendiculatus*). Den Namen führt er wegen des an der Basis spitz wurzelartig auslaufenden Stieles. Gelber Steinpilz wird er wegen der Ähnlichkeit mit dem Steinpilz genannt, von dem er sich durch die goldgelben Röhrenmündungen unterscheidet. Dieser sehr gute Speisepilz wächst besonders unter Eichen und Buchen; 15 Nu. Perlpilz (*Amanita rubescens*). Der Perlpilz ist ein guter und gesuchter Speisepilz. Man sollte ihn nur gekocht genießen, da er Hämolytysin enthält, das bei 70° C. zerstört wird. Man muß vor allem darauf achten, diesen Wulstling nicht mit dem Pantherpilz zu verwechseln, der ebenfalls häufig, aber giftig ist. Der Pantherpilz hat einen gerieften Hutrand und das Fleisch wird niemals rötlich; die Manschette sitzt auf halber Höhe des Stieles. Sie ist auch nicht gerieft.

Block "Pilze" (V). Die Marke zu 25 Nu. sowie der Blockrand zeigt Rosahütige Röhrlinge (*Boletus rhodoxanthus*). Der Pilz ist nicht immer leicht zu erkennen. Erkennungsmerkmale sind der helle Hut, das gelbe Fleisch und das weitmaschige Netz auf dem leuchtend goldgelben Stiel. Der im Laubwald von Juni bis September vorkommende Pilz ist roh giftig, gekocht wahrscheinlich unschädlich.

Foto nr.: 30

PILZE auf Briefmarken

ALBANIEN



30 q. *Amanita caesarea*, Kaiserling. Es ist ein ausgezeichnete und sehr gesuchter Speisepilz. Der Kaiserling darf nicht mit dem Fliegenpilz und dessen Varietät, dem orangefarbenen Fliegenpilz verwechselt werden. Man kann ihn aber leicht durch die mehr orangerote Hutfarbe unterscheiden, der Hut ist fast kahl; 90 q. *Lepiota procera*, Großer Schirmling, Parasol. Der größte und schönste Vertreter der Riesenschirmlinge ist der Parasol. Der Stiel wird bis zu 40 cm hoch, ist braun genattet und röhrig hohl, aber sehr fest. Das Fleisch ist relativ dünn. Die Lamellen sind breit und stehen sehr dicht. Der Parasol wächst im Sommer und Herbst in lichten, grasigen Wäldern in großen Mengen. Er ist ein ausgezeichnete Speisepilz, der sich gut zum Braten eignet und ist daher sehr bekannt und geschätzt. Nur der Hut ist verwendbar; 120 L. *Boletus edulis*, Familie Boletaceae. Der Stein- oder Herrenpilz ist ein ausgezeichnete Speisepilz, der von Mai oder Juni bis September in Laub- und Nadelwäldern vorkommt. Die Hüte werden 10–20 cm breit (und breiter) und sind jung fast halbkugelig. Die Röhren sind wie beim Gallenröhrling jung weiß, werden aber dann gelblich bis olivgrünlich, ähnlich wie bei dem Maronenröhrling. Das weiße Fleisch und die Röhren blauen nicht. Der hellbraune, wenigstens jung etwas bauchige Stiel trägt ein weißes Adernetz, welches deutlich an der Stielspitze ausgebildet ist; 180 L. *Clathrus cancelatus*, sie haben kompliziert gebaute Fruchtkörper, die an Blumen erinnern, weswegen man sie auch Blumenpilze nennt. Sie sind darauf eingestellt, daß die Sporen durch Insekten verbreitet werden. Da sie recht kurzlebig sind, entgehen sie oft der Entdeckung. Manche Arten entfalten sich auch nur nachts, und die Schönheit ist am Morgen vorbei.

Foto nr.: 31

PILZE auf Briefmarken

TRINIDAD UND TOBAGO



10 c. *Xeromphalina tenuipes*. In Gebirgswäldern, aber auch im Mittelgebirge, findet man die Baumstümpfe zuweilen, von einem kleinen, braunroten Pilz mit nabelförmig eingesenkten Hut dicht besiedelt. Die nur 1 bis 2,5 cm hohen Pilzchen, mit 5 bis 15 mm breitem glockigem Hut wachsen oft an durch andere Pilze bereits aufgelockerten, bemoosten Stümpfen; 40 c. *Dictyophora indusiata*, Schleierdame. Die Entfaltung des Pilzes geschieht in der Nacht, und am Morgen ist das Indusium meist schon verwelkt. Das zunächst unter dem Hut dicht zusammengefaltete Indusium streckt sich sehr schnell auseinander, wobei ein Rascheln zu hören sein soll. Es hängt dann kegelförmig ausgebreitet fast bis zum Boden. Diese Schönheit hält aber nur für Stunden an; 1 Dollar, *Leucocoprinus birnbaumii*. Bei der Gattung *Coprinus*, Tintlinge, zerfließen die Fruchtkörper nach und nach bei der Reife und bilden zusammen mit den Sporen eine schwarze, tintenartige Flüssigkeit, die allmählich abtropft. Die Sporen werden nicht vom Wind verbreitet; 2,25 Dollar, *Crinipellis perniciosa*.

Foto nr.: 32

PILZE auf Briefmarken

VIETNAM



50 Xu. *Pleurotus ostreatus*. Die seitlich gestielten Pilze erscheinen immer zu mehreren übereinander, muschelförmig oder zungenförmig. Die Huthaut ist grau, schiefergrau, graublau oder graugrünlich gefärbt. Der Austernseitling wächst an verschiedenen Laubbäumen, z. B. Weiden, Pappeln, Buchen, Birken. Er erscheint meist erst sehr spät im Jahr und kann in milden Wintern noch im Dezember und Januar gefunden werden. Das Fleisch der Pilze ist zwar recht fest, aber doch sehr schmackhaft. Deshalb hat man versucht, diesen Pilz zu kultivieren; 50 Xu. *Flammulina velutipes*, Samtfußbrübling, er ist ein Pilz, der im Spätherbst oder geradezu im Winter wächst. Man kann ihn gelegentlich im Januar oder Februar büschelweise auf Strünken von Laubbäumen finden. Er ist leicht zu erkennen am oft abwärts verjüngten und samtigen Stiel; 50 Xu. *Cantharellus cibarius*, Fam. Cantharellaceae. Der Pfifferling mit seinem charakteristischen Geruch und Geschmack ist ein sehr bekannter Speisepilz, der von Juli bis September in Laub- und Nadelwäldern gefunden wird. Der Pfifferling wächst herdenweise in Nadelwäldern an humusreichen Stellen. Er ist sehr standorttreu. Leider ist er durch unsachgemäßes Sammeln an vielen Stellen fast ausgerottet. Wenn Jahr um Jahr die Pilze oft schon in jungem Zustand vor der Sporenreife weggesammelt werden, geht der Bestand schnell zurück. Aber er reagiert auch auf Veränderungen der Umwelt sehr empfindlich. Versuche, den Pfifferling zu züchten, haben bisher keinen Erfolg gehabt; 50 Xu. *Coprinus atramentarius*, Knotentintling. Dieser Pilz wächst büschelig an morschem Holz. Der Hut ist grau bis graubräunlich. Er wird fast so groß wie beim Schopftintling. Der Stiel hat dort, wo der Hutrand anlag, eine knotenartige, ringförmige Verdickung. Der Knotentintling ist jung essbar. Wenn aber Alkohol nach dem Genuß dieses Pilzes getrunken wird, treten Vergiftungserscheinungen mit Hitzegefühl, Herzklopfen, Erbrechen und Rötungen der Haut ein. Gleichartige Vergiftungserscheinungen treten auch bei einigen anderen Pilzen auf.

Foto nr.: 33

PILZE auf Briefmarken

VIETNAM

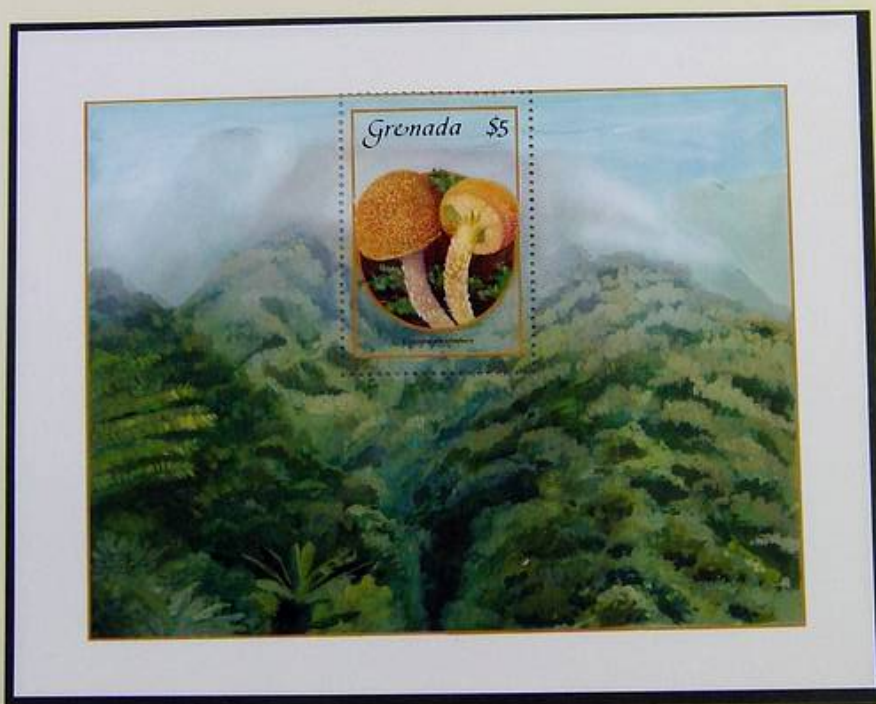


1 D. *Volvariella volvacea*. Die Scheidlinge, *Volvariella*, sind durch Kombination der Merkmale rosa Lamellen und Volva sowie den ringlosen Stiel charakterisiert. Sie leben auf Humus, an Holz oder auf faulenden Pilzen. Auf Komposthaufen wächst der Schwarzstreifige Scheidling. *Volvariella volvacea*, bei dem der Hut schwarzstreifig ist. Er ist essbar. Auch die holzbewohnende *Volvariella bombycina* ist essbar. Sie hat einen glockigen, weißlich-gelblichen, wolfigen Hut. An faulenden Blätterpilzen kommt *Volvariella surrecta* vor. Die Scheidlinge sind relativ selten; 2 D. *Agaricus silvaticus*, Fam. Agaricaceae. Der Waldegerling wächst in Büscheln auf Nadelwaldböden; oft ist er zwischen Nadeln versteckt. Die Gattung *Agaricus* (Egerlinge, Champignons) zählt 50 Arten in Europa, unter denen viele gute Speisepilze sind. Die größeren Arten haben Ähnlichkeit mit Schirmlingen, besitzen aber alle eine für diese Gattung charakteristische Gestalt; 5 D. *Morchella esculenta* – Speisemorchel. In der Gattung *Morchella* sind Hut und Stiel vollkommen zu einem einräumigen Hohlkörper verbunden, der beachtliche Ausmaße erreichen kann. Die Speisemorchel ist die häufigste Frühlingsmorchel. Man erkennt sie an den unregelmäßigen Alveolen, am kegeligen Hut und an der Farbe. Diese ist aber veränderlich: es gibt helle, fast weiße Formen oder hellgelbliche, auch grünliche. Der an Wiesenrändern, in Grasland bei Eschen vorkommende Pilz ist ein sehr guter und schmackhafter Speisepilz, wenn auch etwas zäh; 10 D. *Amanita caesarea*, Kaiserling. Der Kaiserling darf nicht mit dem Fliegenpilz und dessen Varietät, dem Orangegelben Fliegenpilz verwechselt werden. Man kann ihn aber leicht durch die orangefarbene Hutfarbe unterscheiden, der Hut ist fast kahl. Die glatte und dauerhafte Scheide dagegen bleibt mit ihren Lappen am Fuße des Stieles erhalten. Der Kaiserling ist ein ausgezeichnete und sehr gesuchter Speisepilz.

Foto nr.: 34

PILZE *auf Briefmarken*

GRENADA



5 Dollar, *Cystolepiota eriophora*.

Die Gattung *Lepioda*, Schirmlinge, enthält kleine bis mittelgroße Arten. Die Sporen haben keinen Keimporus und sind nicht metachromatisch. In Europa kommen etwa 50 Arten vor. Wertvolle Speisepilze sind nicht unter ihnen, aber einige giftige Arten. Zu der Familie der Schirmlings- und Egerlingsartigen gehören Pilze mit sowohl weißen als auch purpurfarbenen Sporenpulver. Wie bei den *Amanitaceae* sind die Lamellen frei. Ein *Velum universale* wird nicht ausgebildet, aber ein *Velum parziale* ist vorhanden. Die Sporen sind relativ dickwandig und haben bei manchen Gattungen gut ausgebildete Keimporen. Die zentral gestielten Fruchtkörper wachsen auf dem Erdboden in Wäldern und auf Wiesen, oft auf Humus. Mykorrhizabindung ist nicht nachgewiesen.

Foto nr.: 35

PILZE auf Briefmarken



GRENADINEN VON GRENADA



Übergehend auf den Blockrand zeigt die Marke zu 5 Dollar Pilze der Art *Leptonia caeruleocapitata* sowie eine palmenbestandene Bucht des Karibischen Meeres. Pilze sind allgemein verbreitet und kommen in oft großen Mengen auf den verschiedensten Substraten vor. Entscheidend sind sie an der Zerstörung organischer Substanzen beteiligt und leisten damit einen wichtigen Beitrag im Kreislauf der Stoffe in der Natur. Sie verderben aber auch Nahrungsmittel und Rohstoffe und werden so zum Schadfaktor in der Volkswirtschaft. Die Mehrzahl der bekannten Pflanzenkrankheiten wird durch Pilze verursacht. Auch Krankheiten der Menschen und Tiere gehen auf ihr Konto. Verschiedene Pilze haben sich zu Symbiosepartnern von Algen, höheren Pflanzen und Gliedertieren spezialisiert. Pilze sind zu vielfältigen Syntheseleistungen befähigt, die die Grundlage einer Anzahl industrieller Verfahren zur Herstellung von Alkoholen, organischen Säuren, Vitaminpräparaten und Heilmitteln sind. Unbewußt hat sich der Mensch schon seit Jahrtausenden diese synthetischen Leistungen der Pilze bei der Bereitung alkoholischer Getränke oder gesäuerter Nahrungsmittel nutzbar gemacht. Nicht zu unterschätzen sind schließlich Pilze als Nahrungsmittel und Speisebeilage. Eine genaue Zahl der verschiedenen Pilzarten, die die Erde bewohnen, läßt sich nicht mit Sicherheit angeben. Vielfach wird sie auf 100.000 geschätzt. Neuerdings nehmen einige Wissenschaftler an, daß es sogar zwei- bis dreimal so viele sind, d.h., daß es ebensoviele Pilze wie Samenpflanzen gibt. Noch sind längst nicht alle Pilzarten bekannt und beschrieben. Insbesondere in der tropischen Flora harren noch viele Pilze ihrer Entdeckung.

Foto nr.: 36

PILZE *auf Briefmarken*

GUINEA



Block "Pilze", enthaltend eine Marke zu 30 S. *Phlebopus silvaticus*, Familie Boletaceae. Die tropische Gattung aus der Familie der Röhrlinge bringt besonders große Fruchtkörper hervor. Darunter der afrikanische *Ph. colossus* mit einem Hutedurchmesser von 60 cm. Der abgebildete nahe verwandte Pilz verweist mit seinem Artnamen auf seinen Standort, den Wald.

Der Blockrand zeigt einen Schnitt durch den Pilz *Agaricus heterocystis*, einen afrikanischen Egerling, denselben ganz und aufgeschnitten mit hohlem Stiel. Die Gattung *Agaricus*, Egerlinge, Champignons, zählt 50 Arten in Europa, unter denen viele gute Speisepilze sind. Die größeren Arten haben Ähnlichkeit mit Schirmlingen, besitzen aber alle eine für diese Gattung charakteristische Gestalt. Der Stiel ist kurz bis mittelgroß. Der Hut ist in geschlossenem Zustand halbkugelig und schirmt dann leicht gewölbt auf. Die freien Lamellen sind erst zarthellgrau (nie reinweiß) und verfärben sich über rosa nach schokoladenbraun bis schwarzbraun. Der Stiel ist beringt, wobei der Ring hängend oder aufsteigend sein kann. Das Fleisch ist weiß und gilbt oder rötet beim Anschneiden.

Foto nr.: 37

PILZE auf Briefmarken

GUINEA



5 S. *Rhodophyllus callidermus*, Familie *Rhodophyllaceae*. Rotblätter wachsen auf der Erde, selten auf Holz. Der Längsschnitt zeigt einen festen Stiel und interessante Hutform, in der Trichtermite eine Erhöhung. Die Gattung *Rhodophyllus* zählt in Europa 145 Arten. Über die Brauchbarkeit als Speisepilze liegen kaum Angaben vor. Einige Arten sind als Giftpilze bekannt; 7 S. *Agaricus niger*, Familie *Agaricaceae*. Eine afrikanische Egerlingsart mit sehr dunkler Huthaut. Der Artnamen besagt schwarz. Der Längsschnitt zeigt den aufgeschirmten Pilz mit hohler Stiellücke. Die Gattung *Agaricus*, Egerlinge, Champignons, zählt 50 Arten in Europa, unter denen viele gute Speisepilze sind. Die größeren Arten haben Ähnlichkeit mit Schirmlingen, besitzen aber alle eine für diese Gattung charakteristische Gestalt. Der Stiel ist kurz bis mittelgroß. Der Hut ist in geschlossenem Zustand halbkugelig und schirmt dann leicht gewölbt auf; 10 S. *Termitomyces globulus*. Ein afrikanischer Termitenbaupilz von sehr heller Farbe, der dem Längsschnitt nach dem Stiel faserig ist; 15 S. *Amanita robusta*, Familie *Amanitaceae*. Eine afrikanische Knollenblätterpilzart, deren Artnamen kräftig bedeutet. Der Längsschnitt zeigt den Jungpilz in der Allgumenhülle. Die Gattung *Amanita*, Wulstlinge und Knollenblätterpilze, ist mit 29 Arten in Europa vertreten. Es handelt sich um mittelgroße bis große Pilze mit zentralem Stiel, der meist mit Ring oder Manschette versehen ist; 20 S. *Lepiota subradicans*, Familie *Agaricaceae*. Sehr hübsch sieht diese *Lepiota*-art aus, deren Artnamen schwach wurzelbildend bedeutet. *Lepiota*-pilze sind kleine bis mittelgroße Schirmlinge. Die Gattung *Lepiota* enthält kleine bis mittelgroße Arten. Die Sporen haben keinen Keimporus und sind nicht metachromatisch. In Europa kommen etwa 50 Arten vor; 25 S. *Cantharellus rhodophyllus*, Familie *Cantharellaceae*. Diese afrikanische Pfifferlingsart zeigt eine rotbraune Farbe auf dem Hut. Der Artnamen weist auf rote Blätter, vielleicht rötliche Lamellen, hin. Im Laubwald kommt eine Form des Pfifferlings vor, die größer und derbfleischiger als die Nadelwaldform wird und meist vereinzelt steht. Es gibt etwa 65 *Cantharellus*-Arten, von denen nur fünf in Mitteleuropa beheimatet sind.

Foto nr.: 38

PILZE auf Briefmarken

ANDORRA



"Naturschutz" – 45 Pta. Kupfergelbfuß (*Gomphidius rutilus*). Diesen Pilz findet man ausschließlich im Kiefernwald. Er ist kupferrötlich und trocken. Der Hutrand ist jung eingerollt und durch ein wolliges, vergängliches Velum mit dem Stiel verbunden. Die graurötlichen Lamellen stehen entfernt und laufen am Stiel herab. Das Fleisch ist kupferrötlich und an der Stielbasis rötlichgelb. Der Pilz ist essbar. Beim Kochen wird das Fleisch zuerst violett. Man findet oft Exemplare, bei denen die Lamellen von grünen *Penicillium*-Rasen überzogen sind.

"Naturschutz" – 100 Pta. Steinpilz oder Herrenpilz (*Boletus edulis*). Die Vertreter der Gattung *Boletus* – Dickfußröhrlinge – sind meist größere Pilze mit dickfleischigen Hüten und derben, oft bauchigen Stielen. Der bekannte Steinpilz ist ein typischer Vertreter. Der Stiel ist bei vielen Arten mit einem Adernetz bekleidet. Eine strenge Bindung an bestimmte Wirtsbäume liegt nicht vor. Die Gattung umfaßt etwa 50 Arten, davon 16 in Europa.

Der Steinpilz oder Herrenpilz, *Boletus edulis*, ist ein sehr begehrter Speisepilz. Die Hüte werden 10 bis 20 cm breit (und breiter) und sind jung fast halbkugelig. Die Oberhaut ist heller als dunkler braun. Die Röhren sind wie beim Gallenröhrling jung weiß, werden aber dann gelblich bis olivgrünlich, ähnlich wie bei dem Maronenröhrling. Das weiße Fleisch und die Röhren blauen nicht. Der hellbraune, wenigstens jung etwas bauchige Stiel trägt ein weißes Adernetz, welches besonders deutlich an der Stielspitze ausgebildet ist. Der Steinpilz wächst in Laub- und Nadelwald. Es werden verschiedene Varietäten nach ihrer Färbung unterschieden. Diese Art ist wahrscheinlich noch in starker Entwicklung begriffen.

Foto nr.: 39

PILZE auf Briefmarken

ANTIGUA-BARBUDA



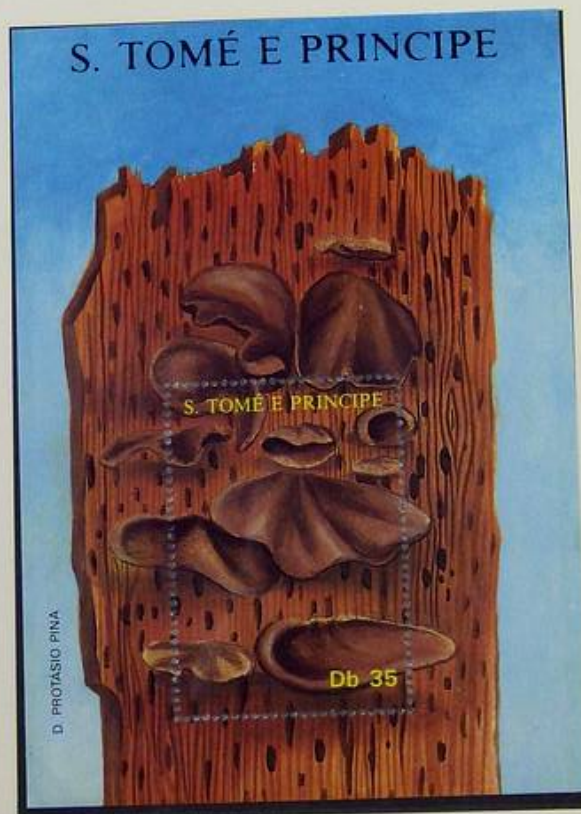
Marken "Pilze": 50 c. *Psilocybe cubensis*. Die Gattung *Psilocybe*, Kahlköpfe, hat in den letzten Jahren Interesse wegen bei ihnen vorkommender Inhaltsstoffe erregt. Einige mexikanische Arten sind bei den Indianern wahrscheinlich schon seit mehreren tausend Jahren als Rauschmittel bekannt. Sie wurden und werden zum Teil noch heute bei religiösen Handlungen verwendet. Schädliche Nebenwirkungen treten offenbar nicht auf. Als wirksame Stoffe werden in Dolverbindingen gefunden, die *Psilocybin* und *Psilocyten* genannt werden. Eine der *Psilocybin* enthaltenen Arten wurde als *Psilocybe mexicana* bestimmt; 3 Dollar, *Marasmius haematocephalus*. Die Schwindlinge, *Marasmius*, haben oft Ähnlichkeit mit Rühligen. Charakteristisch ist, daß die meist kleinen Pilze bei Trockenheit zusammenschrumpfen und bei Regen wieder aufquellen. Sie haben weißes Sporenpulver. Der Stiel ist meist sehr dünn und zäh oder starr. Der Hut ist sehr dünnfleischig mit entfernt stehenden Lamellen. Diese können bei manchen Arten frei sein und um den Stiel ringartig zu einem Collar verwachsen. In der Literatur ist *Marasmius* eine Sammelgattung. Wir rechnen heute mit etwa 30 Arten in Europa. In der ganzen Welt kommen etwa 200 Arten vor. Die Schwindlinge sind häufig in tropischen und subtropischen Wäldern. Sie wachsen auf abgestorbenen Zweigen und auf abgefallenen Blättern von Laub- und Nadelbäumen; 60 c. *Leptonia caeruleocapitata* - Fam. schirmlingsartige Pilze. Hierher gehören Pilze mit sowohl weißen als auch purpurbraunem Sporenpulver. Ein *Velum universale* wird nicht ausgebildet, aber ein *Velum pariale* ist vorhanden. Die Sporen sind relativ dickbandig und haben bei manchen Gattungen gut ausgebildete Keimporen. Die zentral gestielten Fruchtkörper wachsen auf dem Boden in Wäldern und auf Wiesen, oft auf Humus. *Mykorrhizabindum* ist nicht nachgewiesen; 1 Dollar, *Chlorophyllum molybdites*.

Foto nr.: 40

PILZE *auf Briefmarken*

ST. THOMAS UND PRINZENINSELN

Austernseitling (Pleurotus ostreatus)



Die seitlich gestielten Pilze erscheinen immer zu mehreren übereinander, muschelförmig oder zungenförmig. Die Huthaut ist grau, schiefergrau, graublau oder grau-grünlich gefärbt. Bisweilen werden auf Grund der verschiedenen Farben Varietäten unterschieden. Die Lamellen sind weiß und laufen am Stiel herab. Der Stiel ist meist sehr kurz. Der Austernseitling wächst an verschiedenen Laubbäumen, z.B. Weiden, Pappeln, Buchen, Birken. Er erscheint meist sehr spät im Jahr und kann in milden Wintern noch im Dezember und Januar gefunden werden. Das Fleisch der Pilze ist zwar recht fest, aber doch sehr schmackhaft. Deshalb hat man versucht, diesen Pilz zu kultivieren. Vor allem in Ungarn werden Austernseitlinge schon in größeren Mengen auf künstlich mit Myzel beimpften Stammstücken gezüchtet. Die beimpften Hölzer werden zum Teil in die Erde eingegraben, um sie vor dem Austrocknen zu schützen. Die Kulturen bringen, bis das Holz zerstört ist, mehrere Jahre Ertrag.

Foto nr.: 41

PILZE auf Briefmarken

NICARAGUA



500 Cord. Rundmorchel (*Morchella esculenta*). In der Gattung *Morchella* sind Hut und Stiel vollkommen zu einem einräumigen Hohlkörper verbunden, der beachtliche Ausmaße erreichen kann. Alle Morcheln zeichnen sich im fertilen Bereich durch gelbbraune bis schwarzgraue Farben aus (Morchel bedeutet kleiner Mohr); ihre Schattierungen können sich jedoch durch die Umweltverhältnisse stark ändern, und obwohl die Morchellaceen aus artenarmen, z. T. sogar monotypischen Gattungen bestehen, ist ihre genaue Artenzahl unbekannt; 1000 Cord. Steinpilz (*Boletus edulis*). Der Steinpilz oder Herrenpilz ist ein sehr begehrter Speisepilz. Er wächst im Laub- und Nadelwald. Es werden verschiedene Varietäten nach ihrer Färbung unterschieden; 5000 Cord. Echter Edelreizker (*Lactarius deliciosus*). Seine Qualität als Speisepilz ist vorzüglich, doch eignet er sich nicht zum Kochen, sondern am besten zum Braten. Das Fleisch ist weißlich-orange und enthält einen karottenroten Milchsaft; 10.000 Cord. Eichen-Zwergknäueling (*Panellus stipticus*). Ein sehr häufiger Pilz, kommt auf Strüngen von Laub- und Nadelbäumen vor. Man erkennt ihn am kurzen nach oben verdickten Stiel und an den zimtbraunen Lamellen. Er ist ungenießbar; 20.000 Cord. Herbsttrompete (*Craterellus cornucopioides*). Der Pilz wächst herdenweise im Buchenwald mit starker Humusaufgabe. Die Fruchtkörper stehen oft büschelig und sind an der Basis verwachsen; 40.000 Cord. Pfifferling oder Eierschwamm, (*Cantharellus cibarius*); ein schmackhafter und deshalb sehr geschätzter Speisepilz. Der Pfifferling wächst herdenweise im Nadelwald an humusreichen Stellen. Er ist sehr standorttreu. Leider ist er durch unsachgemäßes Sammeln an vielen Stellen fast ausgerottet. Wenn Jahr um Jahr die Pilze, oft schon in jungem Zustand vor der Sporenreife weggesammelt werden, geht der Bestand schnell zurück. Aber er reagiert auch auf Veränderungen der Umwelt sehr empfindlich. Versuche, den Pfifferling zu züchten, haben bisher keinen Erfolg gehabt. Bei der Isolierung auf Reihenkultur wächst er kaum auf dem Nährboden an; 50.000 Cord. Hallimasch (*Armillariella mellea*). Ein sehr wichtiger Pilz ist der Hallimasch. Er richtet in der Forstwirtschaft als starker Baumparasit großen Schaden an. Meist befällt er die Bäume von der Wurzel her und wächst dann im Stamm aufwärts. Im Erdboden bildet er feste, braunberindete Myzelstränge (Rhizomorphen), die mehrere Meter lang werden können. Die Fruchtkörper erscheinen im Herbst meist in großen Mengen. Man findet sie am Boden, doch meist an Baumstämmen und Baumstümpfen. Sie wachsen fast immer in umfangreichen Büscheln. Der Hallimasch ist sehr variabel in der Färbung. Die Huthaut ist hell honigbraun bis schwärzlich braunoliv oder olivgelb mit kleinen eingewachsenen Schuppen besetzt. Bei feuchtem Wetter ist der Hut schleimig-schmierig. Zwischen Hutrand und Stiel spannt sich in jungem Zustand ein wolliges Velum, das dann am Stiel einen vergänglichen Ring bildet. Der Stiel ist braunoliv, an der Spitze heller, mit derber Rinde versehen und innen weiß markig-ausgestopft. Der Hallimasch ist ein guter Speisepilz. Roh ist er aber giftig. Bemerkenswert ist noch, daß der bei uns so gefürchtete Baumschmarotzer in Japan mit einer Orchidee (*Gastrodia elata*) Mykorrhiza bildet. Diese Orchidee kommt nur zum Blühen, wenn sie in Symbiose mit dem Hallimasch lebt.

Foto nr.: 42

PILZE auf Briefmarken

FRANKREICH



Vorausentwertete Freimarken mit schwarzem Buchdruck "Speisepilze":
 0,64 Fr. Kaiserling (*Amanita caesarea*). Der Kaiserling darf nicht mit dem Fliegenpilz und dessen Varietät, dem Orangelben Fliegenpilz verwechselt werden. Man kann ihn aber leicht durch die orangerote Hutfarbe unterscheiden, der Hut ist fast kahl. Die glatte und dauerhafte Scheide dagegen bleibt mit ihren Lappen am Fuße des Stieles erhalten. Der Kaiserling ist ein ausgezeichnete und sehr gesuchter Speisepilz;
 0,85 Fr. Totentrompete (*Craterellus cornucopioides*). Der Fruchtkörper ist lang trichterförmig und oben hutartig umgeschlagen. Die Außenseite der Trichter ist heller als das Innere gefärbt. Der Pilz ist ein sehr guter Speisepilz und eignet sich besonders zum Trocknen. Es werden 12 Arten der Gattung angegeben, die aber zum Teil recht unsicher in der Abgrenzung sind;
 1,30 Fr. Austernseitling (*Pleurotus ostratus*). Die seitlich gestielten Pilze erscheinen immer zu mehreren übereinander muschelförmig oder zungenförmig. Die Huthaut ist grau, schiefergrau graublau oder graugrünlich gefärbt. Der Austernseitling wächst an verschiedenen Laubbäumen, z.B. Weiden, Pappeln, Buchen, Birken. Er erscheint meist erst sehr spät im Jahr und kann in milden Wintern noch im Dezember und Januar gefunden werden. Das Fleisch der Pilze ist zwar recht fest, aber doch sehr schmackhaft. Deshalb hat man versucht, diesen Pilz zu kultivieren;
 2,25 Fr. Goldgelber Ziegenbart (*Clavaria aurea*). Die Gattung *Clavaria*, mit etwa 25 Arten, hat meist unverzweigte oder wenig verzweigte Fruchtkörper. Die Sporen sind glatt und das Sporenpulver ist weiß bis rosa. Die Pilze leben terrestrisch und bilden zuweilen Assoziationen mit Algen.

Foto nr.: 43

PILZE auf Briefmarken

ANTIGUA-BARBUDA



10 c. Rettich-Helmling (*Mycena pura*). Durch die sehr veränderliche Farbe täuscht er oft die Sammler; man erkennt ihn oft aber am charakteristischen Rettichgeruch und am gerieften Hutrand. Der Pilz ist nur von sehr geringem Wert, ist aber als Mischpilz verwendbar; 25 c. *Psathyrella tuberculata*. Es sind meist kleinere, zerbrechliche Pilze mit dünnem Stiel und kegeligem oder glockigem Hut. Sie wachsen als Saprophyten oft an Holz oder auf gedüngtem oder humusreichem Boden. Viele der etwa 80 europäischen Arten sind nur mikroskopisch sicher zu bestimmen; 75 c. *Xeromphalina tenuipes* – Nabeling. In Gebirgswäldern, aber auch im Mittelgebirge findet man die Baumstümpfe zuweilen von einem kleinen rotbraunen Pilz mit nabelförmig eingesenktem Hut dicht besiedelt; 4 Dollar, *Cantharellus cinnabarinus* – Pfifferlingsartige. Im Laubwald kommt eine Form des Pfifferlings vor, die größer und derbfleischiger als die Nadelwaldform wird und meist vereinzelt steht. Es gibt etwa 65 *Cantharellus*-Arten, von denen nur fünf in Mitteleuropa beheimatet sind.

Block "Pilze". Übergend auf den Blockrand zeigt die Marke zu 6 Dollar *Leucopaxillus gracilimus* in seiner natürlichen Umgebung.

Foto nr.: 44

PILZE auf Briefmarken

LESOTHO



12 S. Kahler Krempling (*Paxillus involutus*). Der anfangs besonders am eingerollten Rand stark filzige, lederbraune bis ledergelbe Hut und die ebenso gefärbten weichen Lamellen verfärben sich bei der Berührung dunkelbraun. Der Kahle Krempling wächst häufig in Nadelwäldern, aber auch in Laubwäldern. Der Pilz wird in den meisten Pilzbüchern für essbar erklärt, wenn er genügend erhitzt wird. Häufig auftretende Vergiftungen lassen es aber doch angeraten erscheinen, den Pilz zu meiden;

16 S. Abgeflachter Porling (*Ganoderma applanatum*). Die typisch flachen Fruchtkörper bilden bis zu 75 cm breite Konsolen mit scharfem Rand und geschichteten Röhren. Die Oberseite ist meist höckerig oder konzentrisch gefurcht und braun gefärbt. Sie wirkt oft sehr matt, weil sie von den braunen Sporen bestäubt ist, die durch Luftströmungen aufgewirbelt und dort abgesetzt werden;

55 S. Körnchenröhrling (*Suillus granulatus*). Dieser Pilz sieht aus wie ein heller Butterpilz ohne Ring. Wie der Butterpilz wächst er auch unter Kiefern. Der Hut ist schmierig mit braungelber oder rötlichbräunlicher Huthaut. Bei ihm ist der ganze Stiel mit Körnchen oder Schüppchen bedeckt. Die sehr hellen Röhren scheiden oft milchig weiße Tröpfchen aus;

5 M. Behaarter Lederschwamm (*Stereum hirsutum*). Die Verbreitung dieser Art liegt in der nördlichen gemäßigten Zone.

Foto nr.: 45

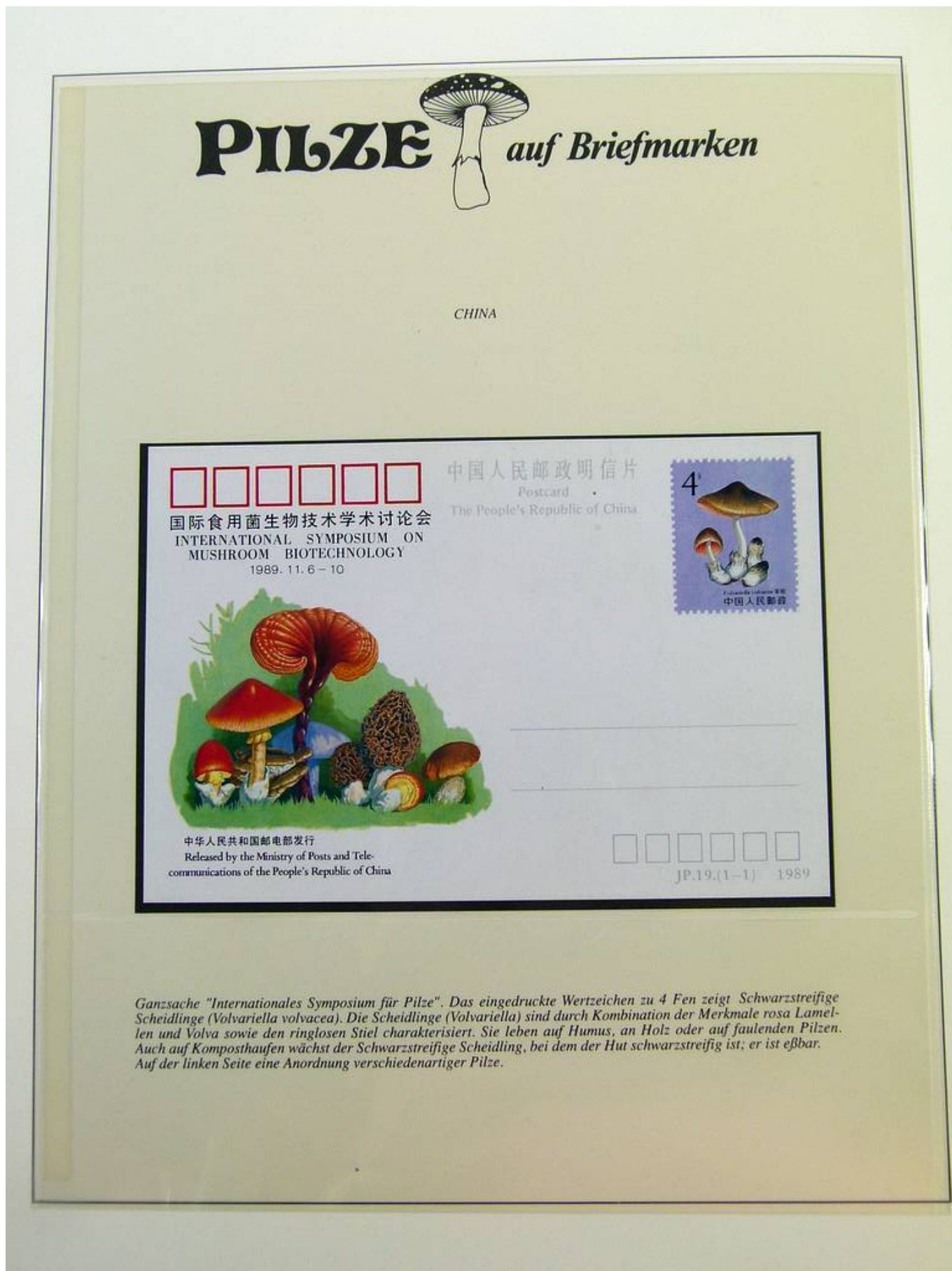


Foto nr.: 46

PILZE *auf Briefmarken*

ANTIGUA-BARBUDA



Block "Pilze". Die Darstellung der Marke zu 6 Dollar geht auf den Blockrand über und zeigt den Schwarzstreifigen Scheidling (*Volvariella volvacea*) in seiner Umgebung.

Der Pilz ist leicht zu erkennen an seinem Standort, am weißen Hut, an den rosafarbenen Lamellen und an der sehr hohen Scheide. Der Hut ähnlicher Scheidlinge ist nicht wollig-seidig, sondern glatt oder etwas schmierig-klebrig.

Die Scheidlinge (*Volvariella*) sind durch Kombination der Merkmale rosa Lamellen und Volva sowie den ringlosen Stiel charakterisiert. Sie leben auf Humus, an Holz oder auf faulenden Pilzen.

Pilze sind allgemein verbreitet und kommen in oft großen Mengen auf den verschiedensten Substraten vor. Entscheidend sind sie an der Zerstörung organischer Substanzen beteiligt und leisten damit einen wichtigen Beitrag im Kreislauf der Stoffe in der Natur. Sie verderben aber auch Nahrungsmittel und Rohstoffe und werden so zum Schadfaktor in der Volkswirtschaft. Die Mehrzahl der bekannten Pflanzenkrankheiten wird durch Pilze verursacht. Auch Krankheiten der Menschen und Tiere gehen auf ihr Konto. Verschiedene Pilze haben sich zu Symbiosepartnern von Algen, höheren Pflanzen und Gliedertieren spezialisiert. Pilze sind zu vielfältigen Syntheseleistungen befähigt, die die Grundlage einer Anzahl industrieller Verfahren zur Herstellung von Alkoholen, organischen Säuren, Vitaminpräparaten und Heilmitteln sind. Unbewußt hat sich der Mensch schon seit Jahrtausenden diese synthetischen Leistungen der Pilze bei der Bereitung alkoholischer Getränke oder gesäuerter Nahrungsmittel nutzbar gemacht. Nicht zu unterschätzen sind schließlich Pilze als Nahrungsmittel und Speisebeilage.

Foto nr.: 47

PILZE auf Briefmarken

KAMBODSCHA

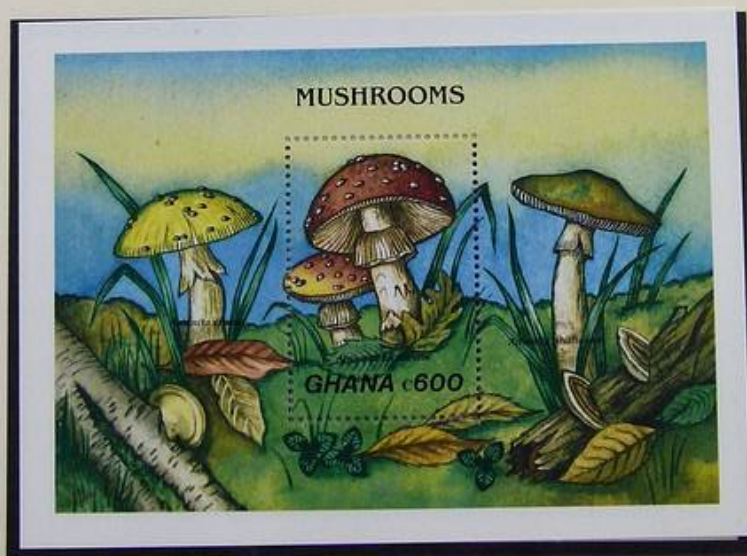


0,20 R. Ziegenlippe (*Xerocomus subtomentosus*). Die olivbraune Huthaut ist filzig-samig. Die Röhren sind leuchtend gelb bis zitronengelb und haben sehr weite Mündungen. Der essbare Pilz wächst in Laub- und Nadelwäldern; 0,80 R. Ziegelroter Rißpilz (*Inocybe patouillardii*). Am häufigsten kommen Vergiftungen mit diesem Pilz vor. Der Ziegelrote Rißpilz tritt von Mai bis Juli in lichten Laubwäldern, Parks und Gebüsch an Straßenrändern auf. Er wird dann für den Mairitterling gehalten. Aufgrund seines hohen Muscarin-gehaltes – etwa 35mal soviel wie im Fliegenpilz – kann er tödlich wirken; 3 R. Hallimasch (*Armillaria mellea*); 6 R. Wiesenchampignon (*Agaricus campestris*); 10 R. Kahler Krempling (*Paxillus involutus*). Das Fleisch ist blaßgelblich und verfärbt sich beim An-schneiden bräunlich. Es ist sehr weich und von säuerlichem Geschmack. Der Kahle Krempling wächst häufig in Nadelwäldern, aber auch in Laubwäldern. Der Pilz wird in den meisten Pilzbüchern für essbar erklärt, wenn er genügend erhitzt wird. Häufig auftretende Vergiftungen lassen es angeraten erscheinen, den Pilz zu meiden; 15 R. Schopftintling (*Coprinus comatus*); 25 R. Riesenschirmling (*Lepiota procera*).

Foto nr.: 48

PILZE auf Briefmarken

GHANA



20 C. Rübling (*Colybia*); 50 C. Schopftintling; 60 C. Ziegenlippe (*Xerocomus subtomentosus*); 500 C. Champignon (*Agaricus*).

Block "Pilze". Übergehend auf den Blockrand zeigt die Marke zu 600 C. Pilze der Gattung Knollenblätterpilze (*Amanita*) – *Amanita citrina*, *Amanita rubescens* (Perlpilz) und *Amanita phalloides* (Grüner Knollenblätterpilz). Die Gattung *Amanita*, Wulstlinge und Knollenblätterpilze ist mit 29 Arten in Europa vertreten. Es handelt sich um mittelgroße bis große Pilze mit zentralem Stiel, der meist mit Ring oder Manschette versehen ist, der Stielgrund besitzt oft eine Volva oder Volvarest. Das Sporenpulver ist weiß.

Foto nr.: 49

PILZE *auf Briefmarken*

ST. THOMAS UND PRINZENINSEL



6 Db. Leberpils (Fistulina hepatica). Der Leberpils, auch Ochsenzunge genannt, hat Röhren, deren Wände nicht fest miteinander verwachsen sind. Die Röhren entwickeln sich aus getrennten warzenartigen Anlagen, welche zu kurzen Stifichen heranwachsen. Bei der Sporenreife öffnen sich diese an der Spitze und werden zu den Röhren. Die Fruchtkörper entstehen meist zungenförmig oder nierenförmig an der Basis lebender Eichenstämme. Die Hutschubstanz ist saftig, fleischig und von blutroter bis braunroter Färbung. Obwohl meist nur lebende Bäume von Fistulina hepatica befallen werden, scheint er keinen großen Schaden anzurichten, da er das Holz nur sehr langsam zersetzt. Er tritt auch nicht häufig auf. Solange sie jung ist, ist die Ochsenzunge essbar. Ältere Pilze schmecken derb und sind schwer verdaulich; 25 Db. Kastanienroter Röhrling (Collybia butyracea). Die Röhrlinge (Collybia) sind Pilze mit knorpelig röhrigem Stiel, weißem Sporenstaub und ausgebuchteten Lamellen. Der Stiel ist oft wurzelartig verlängert. Viele der etwa 50 früher als Collybia-Arten beschriebenen Pilze sind heute in anderen Gattungen untergebracht. Den Kastanienroten Röhrling findet man hauptsächlich in Nadelwäldern, gesellig auf mit Nadeln bedecktem Boden. Er ist ein mittelmäßiger Speisepilz; 30 Db. Rötling (Entoloma clypeatum). Die Gattung der Rötlinge zählt in Europa 145 Arten. Über die Brauchbarkeit als Speisepilze liegen kaum Angaben vor. Einige Arten sind als Giftpilze bekannt.

Foto nr.: 50

PILZE *auf Briefmarken*

GUYANA



20 Dollar, Stinkmorchel (*Phallus impudicus*).

Bei manchen Exemplaren der Stinkmorchel kann man Spuren eines Indusiums (heutiger Ausdruck der Blattunterseite) finden. Wenn die Gleba abtropft, oder von den Fliegen abtransportiert ist, wird der weiße, wabenförmige Hut sichtbar, der an eine Morchel erinnert. Der Stiel besteht aus schwammigem, porösem Gewebe und ist sehr zerbrechlich. Er wird bis zu 20 cm hoch. Die Stinkmorchel wächst von Juni bis November in Laub- und Nadelwäldern und ist überall häufig. Früher wurden ihr in der Volksheilkunde verschiedene Wirkungen zugeschrieben, unter anderem solche gegen Rheuma und Gicht. Der aasartige Geruch ist an den Hexeneiern noch nicht wahrzunehmen. In diesem Zustand können die Pilze auch gegessen werden.

Foto nr.: 51

PILZE auf Briefmarken



GUYANA



2,55 Dollar, Sparriger Schübling (*Pholiota squarrosa*).
Dieser Pilz wird gern für ein Stockschwämmchen gehalten. Er ist meist derbfleischiger und wird auch größer als dieses. Man findet ihn büschelweise an Laubholzstubben. Die strohgelbe Huthaut ist mit abstehenden, sparrigen, dunkleren Schuppen dicht besetzt. Das Stockschwämmchen hat dagegen keine Schüppchen. Der Stiel von *Pholiota squarrosa* ist unterhalb des Randes stark sparrig-schuppig. Das Sporenpulver ist braun.
Die Gattung *Pholiota* kommt mit 33 Arten in Europa vor. Die meisten Arten sind Holzbewohner, z. T. Parasiten.

Foto nr.: 52

PILZE auf Briefmarken



GUYANA



2,55 Dollar, Beringter Schleimröbling (*Oudemansiella mucida*).
Dieser Pilz erscheint meist hoch am Stamm von Buchen und Eichen, besonders an vom Blitz oder durch Windbruch geschädigten Bäumen. Der stark schleimige, durchscheinend weißliche Pilz wird 3 – 10 cm breit. Der 5 – 10 cm lange, ebenfalls weiße Stiel ist zäh und hat einen häutigen Ring. Die Lamellen sind weiß, sehr breit und entfernt stehend.

Foto nr.: 53

PILZE auf Briefmarken



GUYANA



2,55 Dollar, Schopftintling (*Coprinus comatus*).

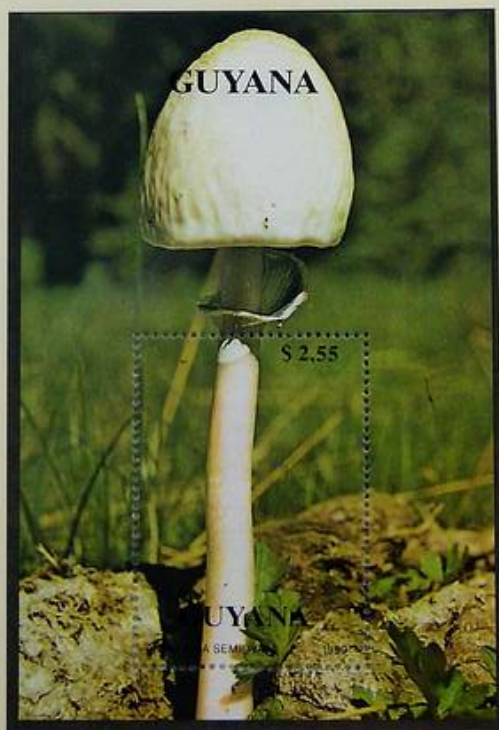
Der Schopftintling wird bis zu 20 cm hoch und ist der größte Tintling. Der Hut ist walzenförmig, weiß und erst mit anliegenden, dann sparrigen Schuppen bedeckt. Der Scheitel ist glatt. Der Hut schirmt nicht richtig auf. Die Sporenreife beginnt am unteren Hutrand. Dabei verfärben sich die cremeweißen Lamellen über rosa nach schwarz. Dann beginnt die Autolyse, und der Hut tropft langsam ab. Am weißen, röhrligen Stiel ist ein schmaler Ring. Der Schopftintling wächst auf gedüngter Erde, Schutzplätzen und an Straßenrändern. Meist truppweise. Solange die Lamellen weiß oder hellrosa sind, ist er eßbar und schmackhaft.

Foto nr.: 54

PILZE auf Briefmarken



GUYANA



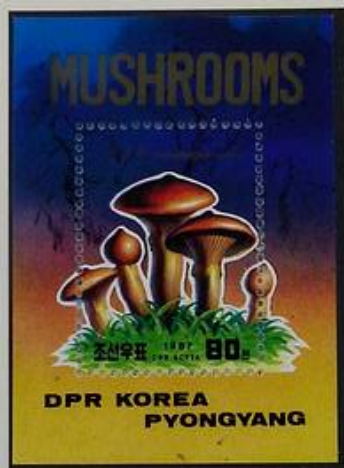
2,55 Dollar, Ring-Düngerling (*Anellaria semiovata*).

Der Hut dieses wertlosen Pilzes ist glockig, schmierig, tongrau bis rötlichgrau. Die bauchigen, gedrängten Lamellen sind grau-schwärzlich, die Schneide weißlich. Der 6 – 10 cm lange, steife, zylindrische Stiel besitzt einen aufsteigenden, später hängenden Ring; er ist manchmal von Velumresten schwarz gezeichnet. Der Pilz kommt auf Weideplätzen sowie auf gedüngten Böden, in Feldern, hauptsächlich im Herbst vor. Er gleicht sehr einem *Panaeolus*, er unterscheidet sich aber durch den Ring und die schleimige Hutoberfläche.

Foto nr.: 55

PILZE *auf Briefmarken*

KOREA-NORD



Kupfergelbfuß – Gomphidius rutilus.

Ausschließlich im Kiefernwald findet man den Kupfergelbfuß, *Gomphidius rutilus*. Er ist kupferrötlich und trocken. Der Hutrand ist jung eingerollt und durch ein wolliges, vergängliches Velum mit dem Stiel verbunden. Die graurötlichen Lamellen stehen entfernt und laufen am Stiel herab. Das Fleisch ist kupferrötlich und in der Stielbasis rötlich-gelb. Der Pilz ist essbar. Beim Kochen wird das Fleisch zuerst violett. Man findet oft Exemplare, bei denen die Lamellen von grünen *Penicillium*-Rasen überzogen sind.

Pilze sind allgemein verbreitet und kommen in oft großen Mengen auf den verschiedensten Substraten vor. Entscheidend sind sie an der Zerstörung organischer Substanzen beteiligt und leisten damit einen wichtigen Beitrag im Kreislauf der Stoffe in der Natur. Sie verderben aber auch Nahrungsmittel und Rohstoffe und werden so zum Schadfaktor in der Volkswirtschaft. Die Mehrzahl der bekannten Pflanzenkrankheiten wird durch Pilze verursacht. Auch Krankheiten der Menschen und Tiere gehen auf ihr Konto. Verschiedene Pilze haben sich zu Symbiosepartnern von Algen, höheren Pflanzen und Gliedertieren spezialisiert. Pilze sind zu vielfältigen Syntheseleistungen befähigt, die die Grundlage einer Anzahl industrieller Verfahren zur Herstellung von Alkoholen, organischen Säuren, Vitaminpräparaten und Heilmitteln sind. Unbewußt hat sich der Mensch schon seit Jahrtausenden diese synthetischen Leistungen der Pilze bei der Bereitung alkoholischer Getränke oder gesäuerter Nahrungsmittel nutzbar gemacht. Nicht zu unterschätzen sind schließlich Pilze als Nahrungsmittel und Speisebeilage.

Foto nr.: 56

PILZE auf Briefmarken



SIERRA LEONE



3 Le. *Chlorophyllum molybdites*; 5 Le. Violetter Rötlerling (*Lepista nuda*); er tritt im Herbst oft als Massenpilz auf. Oft wächst er in "Hexenringen". Der Hut wird 6–12 cm breit und ist auch manchmal rötlich-braun. Das hell-violette Fleisch hat einen aromatischen Geruch, der sich beim Schmoren des Pilzes verliert. Der Violette Rötlerling ist ein guter Speisepilz. Er tritt bis zu den ersten Frösten auf und kann nur mit violetten Schleierlingen verwechselt werden; 50 Le. Grubiger Schleimröbling (*Oudemansiella radicata*). Die Hüte dieses Pilzes sind oft noch sehr klein, wenn der Stiel schon seine volle Länge von 15–20 cm erreicht hat. Sie erreichen aber schließlich 4–8 cm Breite. Der Stiel ist faserig-röhrig und meist schraubig gedreht. Er wurzelt bis zu 15 cm tief im Boden. Die Färbung des Pilzes schwankt von fast weiß bis oliv-braun. Er ist häufig und genießbar; 250 Le. Spaltblättling (*Schizophyllum commune*). Dieser Pilz verursacht Weiß-Fäule an lebenden und frischgefallenen Laubbäumen, seltener wächst er an Nadelholz. Die Pilze erscheinen herdenweise am befallenen Holz. Ein charakteristisches Merkmal sind die blaßrosa Lamellen, die längs gespalten sind.

Block "Pilze" (I). Übergehend auf den Blockrand zeigt die Marke zu 350 Le. eine Landschaft mit mehreren Grünblättrigen Schwefelköpfen (*Hypholoma fasciculare*). Dieser Pilz gilt als giftig. Schon der bittere Geschmack, den er auch nach dem Kochen beibehält, macht ihn ungenießbar. Die Hüte sind holzgelb-schwefelgelb, in der Mitte rot-braun. Die Lamellen sind jung schwefelgelb, werden aber bald grünlich-gelb bis grünlich-braun. Der Grünblättrige Schwefelkopf ist sehr häufig und wächst auch immer in Büscheln.

Foto nr.: 57

PILZE auf Briefmarken



GHANA



50 C. Feld- oder Narkenschwindling (*Marasmius oreades*). Er ist ein sehr bekannter Pilz, weil er häufig und ein ausgezeichnete Speisepilz ist; 150 C. Tongrauer Färlbling (*Hebeloma crustuliniforme*). Die Form und das Aussehen des Pilzes sind sehr verschieden. Er ist ungenießbar wegen des Geruches; diesem Pilz ähnliche Färlblinge können Magenbeschwerden verursachen; 200 C. Glimmertintling (*Coprinus micaceus*). Dieser wertlose Pilz kommt auf und um Baumstrünke und am Fuße von Laubbäumen, auch auf Erde in Wäldern, Parkanlagen und Gärten vor. Die Hutoberfläche ist glimmerig-klebrig; 300 C. Großer Schirmling, Parasol (*Lepiota procera*). Dieser ausgezeichnete Speisepilz, bei dem nur der Hut verwendbar ist, ist sehr bekannt und geschätzt. Der Parasol wächst im Sommer und Herbst in lichten, grasigen Wäldern, zuweilen in großen Mengen.

Block "Pilze" (III), enthaltend die vier Marken des Satzes: 50 C. Feld- oder Narkenschwindling (*Marasmius oreades*); 150 C. Tongrauer Färlbling (*Hebeloma crustuliniforme*); 200 C. Glimmertintling (*Coprinus micaceus*); 300 C. Großer Schirmling, Parasol (*Lepiota procera*).

Foto nr.: 58

PILZE auf Briefmarken

LUXEMBURG



"Pilze in Luxemburg":

Um 1825 beschlossen Pierre-Joseph Redouté, geboren 1759 in Saint-Hubert, einem kleinen Ardennenort im damaligen Herzogtum Luxemburg, und Louis Marchand (1807–1843) aus Diekirch eines oder mehrere Bildwerke über die Pilze in Luxemburg zu veröffentlichen. Redouté, schon zu Lebzeiten als "Blumen-Raffael" bekannt, sollte die Pilze zeichnen, während Marchand sich um den Text bemühen wollte.

Im Jahre 1826 kündigte Marchand in einer holländischen, wissenschaftlichen Zeitschrift an, daß bald der erste Band mit Beschreibungen einer Anzahl neuer Arten erscheinen werde. Dieses Werk wurde nie veröffentlicht. Zeichnungen und Manuskript hatte Marchand nach Holland mitgenommen.

1950 rief F. Lefort die Wissenschaftler auf, dieses Werk, welches bis dahin als verschollen galt, ausfindig zu machen. Anfang der sechziger Jahre wurden die Zeichnungen und der Originaltext im Rijksherbarium von Leiden (Holland) wiedergefunden und von André Lawalrée, einem der besten Redouté-Spezialisten, identifiziert.

Im Rahmen der 150-Jahr-Feiern der Unabhängigkeit des Großherzogtums wurden die Zeichnungen und das Manuskript von der Gesellschaft Luxemburger Naturfreunde und dem Naturhistorischen Museum in Luxemburg ausgestellt und als Faksimile, zusammen mit einem historischen und wissenschaftlichen Begleittext, veröffentlicht.

Nicht alle von Redouté gezeichneten Pilze konnten identifiziert werden:

14 Fr. *Gastrum varians*, bekannt unter dem heutigen Namen *Gastrum sessile* (Gewimperter Erdstern); 14 Fr. *Agaricus (Gymnopus) thiebautii* aus der Gattung der Trichterlinge (*Clitocybe*); 18 Fr. *Agaricus (Lepiota) lepidodcephalus*, die Zeichnung von Redouté stellt entweder einen Egerlingsschirmpilz (*Leucoagaricus macrorrhizus*) oder einen Zwiebelstieligen Faltenschirmpilz (*Leucocoprinus cepaestipes*) dar; 25 Fr. *Morchella favosa*, heute bekannt unter dem Namen "Halbfreie Morchel" (*Mitrophora semilibera*).

Foto nr.: 59

PILZE auf Briefmarken

GRENADINEN VON GRENADA



6 c. *Collybia aurea* – Rübbling. Die Rübblinge sind Pilze mit knorpelig-röhrigem Stiel, weißem Sporenstaub und ausgebuchteten Lamellen. Der Stiel ist oft wurzelartig verlängert; 10 c. *Podaxis pistillaris*; 75 c. *Leptonia howellii*; 4 Dollar, *Hygrocybe martinicensis* – Saftling. Die Saftlinge *Hygrocybe* unterscheiden sich von den Schnecklingen durch die meist leuchtenden Farben der Fruchtkörper. Das Fleisch und die Lamellen sind meist glasig durchscheinend. Sie wachsen oft zwischen Moos und häufig auf Waldwiesen. Die Fruchtkörper werden meist nicht sehr groß, höchstens mittelgroß. Die Saftlinge zählen zu den farbigsten Vertretern der Blätterpilze.

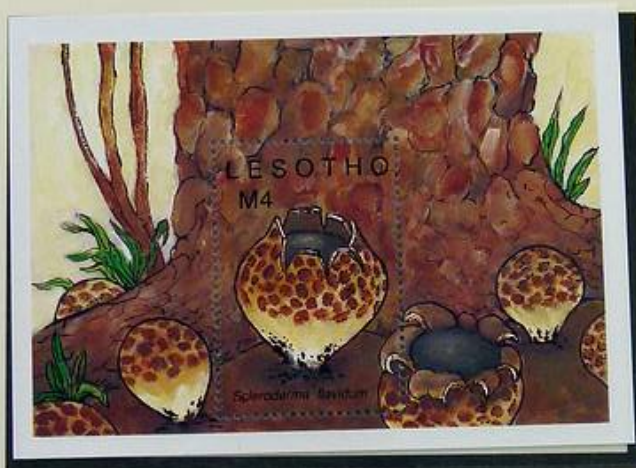
Die Pilze bilden eine unendlich große Gruppe, die unter den Pflanzen fast als ein Reich für sich erscheint. Die vielen Tausenden von Arten sind in Hunderte von taxonomischen Gruppen eingeteilt, die aber noch immer nicht eine definitive Einordnung darstellen. Es ist unmöglich, die Pilze nach ihrer Form und Größe zu charakterisieren. Die Struktur dieser Pflanzen umfaßt eine unendliche Vielfalt, von mikroskopischen Formen, die die größte Gruppe darstellen (es sind sogar Einzeller darunter), bis zu höherentwickelten, die Fruchtkörper von mehreren Kilogramm Gewicht bilden. Dazwischen liegt eine ganze Skala von verblüffender Verschiedenheit.

Ebenso ist es unmöglich den Begriff "Pilz" nach der Umgebung zu definieren, in der diese Organismen leben, da es wohl kaum ein organisches Substrat gibt, in dem nicht irgendein Pilz sich einnisten und gedeihen kann. Man findet Pilze im Boden, auf den verschiedensten Abfällen, pflanzlichen- oder tierischen Ursprungs, man findet sie auf pflanzlichen Organismen, auf toten und lebenden Tieren und selbst im Wasser.

Foto nr.: 60

PILZE **auf Briefmarken**

LESOTHO



Block "Pilze". Übergehend auf den Block zeigt die Marke zu 4 M. mehrere Pilze von Hartbovistarten. Diese Pilze sind anfangs sehr fest und hart und von einer etwa zwei Millimeter Peridie umgeben. Die Peridie ist gelbbraun oder rötlichbraun und rissig, warzig, felderig, wobei die Risse heller erscheinen. Die Gleba ist bei jungen Pilzen fast weiß, wird aber bei der Reife schiefergrau und schließlich schwarz. Der Geruch ist widerlich stechend. Der Pilz tritt hauptsächlich im freien Gelände oder in lichten Wäldern meist herdenweise auf. Er ist giftig.

Allen ist die extreme Schwierigkeit bekannt, Waldpilze künstlich zu züchten. Von den höheren Pilzen im allgemeinen kann man nur einige Arten aussähen und zur Entwicklung bringen. Die Waldpilze wollen auf künstlichem Substrat nicht wachsen, wie es gewisse wilde Tiere tun, die in Gefangenschaft kein Futter annehmen und so sterben.

Die Pilzarten, deren künstliche Kultur gelungen ist, gehören zu den Parasiten, oder zu den Saprophyten; unter diesen letzteren hat die Kultur der Champignons weite Verbreitung gefunden, sei es wegen der Qualität als Speisepilz, sei es, weil die Anforderungen für seine Ernährung gut bekannt sind, daß seine Kultur seit Jahrhunderten betrieben wird, dank der Eigentümlichkeit seines bevorzugten Substrates. Soviel man weiß, ist es aber noch niemandem gelungen, einen Korb voll Herrenpilze, Kaiserlinge, oder Pfifferlinge auf den Markt zu bringen, die direkt durch Aussaat gewonnen wurden. Diese Tatsache erklärt sich dadurch, daß diese Pilze wie alle oder fast alle Waldpilze, ein eigenes Ernährungssystem haben, sie brauchen die Gegenwart lebender Phanerogamen (insbesondere Waldbäume), mit denen sie in Mykorrhiza-Symbiose leben.

Foto nr.: 61

PILZE auf Briefmarken

GRENADA



Marken "Pilze": 15 c. *Hygrocybe occidentalis* – Saftling. Die Saftlinge, *Hygrocybe*, unterscheiden sich von den Schnecklingen durch die meist leuchtenden Farben der Fruchtkörper. Das Fleisch und die Lamellen sind meist glasig durchscheinend. Sie wachsen oft zwischen Moos und häufig auf Waldwiesen. Die Fruchtkörper werden meist nicht sehr groß, höchstens mittelgroß. Die Saftlinge zählen zu den farbigsten Vertretern der Blätterpilze; 40 c. *Marasmius haematodes* – Schwindling. Die Schwindlinge, *Marasmius*, haben oft Ähnlichkeit mit Rüblingen. Charakteristisch ist, daß die meist kleinen Pilze bei Trockenheit zusammenschrumpfen und bei Regen wieder aufquellen. Der Stiel ist meist sehr dünn und zäh oder starr. Der Hut ist sehr dünnfleischig, mit entfernt stehenden Lamellen; 50 c. *Hygrocybe hypohae-macta* – Saftling; 4 Dollar *Clathrus crispus* – Blumenpilz. Diese Pilze haben sehr kompliziert gebaute Fruchtkörper, die an Blumen erinnern. Sie sind darauf eingestellt, daß die Sporen durch Insekten verbreitet werden. Außer dem Aasgeruch sollen die meist rot getönten fleischfarbenen Rezeptakeln zusätzlich der Anlockung der Insekten dienen.

Block mit Marke zu 6 Dollar, *Mycena holoporphyra* – Helmling. Die Pilze wachsen meist büschelig an morschem Holz. Manche Arten verursachen in den Tropen Pflanzenkrankheiten. Von den etwa 200 bisher bekannten Arten kommen etwa 110 in Europa vor.

Foto nr.: 62

PILZE auf Briefmarken



ANDORRA



30 Ptas. Frühlingslorchel (*Gyromitra esculenta*). Es ist immer noch umstritten, ob die Frühlingslorchel essbar ist oder nicht: sie hat schon Vergiftungen mit tödlichem Ausgang verursacht. Die Opfer waren junge Menschen. Diese sind mehr gefährdet, da die Menge des gegessenen Pilzes bzw. der giftigen Substanz im Verhältnis zum Körpergewicht viel höher ist als beim Erwachsenen, der gleich viel zu sich nimmt. Die Erfahrung hat diese Annahme bis jetzt bestätigt. Aus neueren Untersuchungen geht hervor, daß der Pilz zu Vergiftungserscheinungen führt, wenn er in kurz aufeinanderfolgenden Mahlzeiten gegessen wird.



30 Ptas. Feld- oder Narkenschwindling (*Marasmius oreades*). Er ist ein sehr bekannter Pilz, weil er häufig und ein ausgezeichneter Speisepilz ist. Die Schwindlinge, *Marasmius*, haben oft Ähnlichkeit mit Röhrlingen. Charakteristisch ist, daß die meist kleinen Pilze bei Trockenheit zusammenschrumpfen und bei Regen wieder aufquellen. In der ganzen Welt kommen etwa 200 Arten vor. Die Schwindlinge sind häufig in tropischen und subtropischen Wäldern. Sie wachsen auf abgestorbenen Zweigen und auf abgefallenen Blättern von Laub- und Nadelbäumen.

Foto nr.: 63

PILZE auf Briefmarken

BULGARIEN



"Giftpilze":

5 Stot. Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Der Grüne Knollenblätterpilz ist der gefährlichste Pilz. Die von ihm verursachten Vergiftungen sind fast immer tödlich; 10 Stot. Frühlingsknollenblätterpilz (*Amanita verna*), tödlich giftig wie der Grüne Knollenblätterpilz; 20 Stot. Pantherpilz (*Amanita pantherina*), giftig, wenn auch kaum tödlich. Verursacht neurotope Vergiftungen. Nach Genuß größerer Mengen kann es zu ersten Vergiftungen kommen; 32 Stot. Fliegenpilz (*Amanita muscaria*), giftig, verursacht neurotope Vergiftungen. In verschiedenen Gegenden wird er ohne böse Folgen gegessen; die Huthaut wird entfernt, weil angeblich in ihr die giftige Substanz angehäuft sein soll; nach langer Konservierung mit Salz wird er ebenfalls genossen; 42 Stot. Frühjahrsorchel, Stockmorchel (*Gyromitra esculenta*). Es ist immer noch umstritten, ob die Frühjahrsorchel essbar ist oder nicht: sie hat schon Vergiftungen mit tödlichem Ausgang verursacht; 60 Stot. Satanspilz, Satansröhrling (*Boletus satanas*), giftig. Er ist der einzige, sicher giftige Röhrling. Roh gegessen verursacht der Satanspilz andauerndes Erbrechen.
Auflage 280.000 Sätze.

Foto nr.: 64

PILZE auf Briefmarken

BULGARIEN



Block "Giftpilze":

5 Stot. Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Der Grüne Knollenblätterpilz ist der gefährlichste Pilz. Die von ihm verursachten Vergiftungen sind fast immer tödlich; 10 Stot. Frühlingsknollenblätterpilz (*Amanita verna*), tödlich giftig wie der Grüne Knollenblätterpilz; 20 Stot. Pantherpilz (*Amanita pantherina*), giftig, wenn auch kaum tödlich. Verursacht neurotope Vergiftungen. Nach Genuß größerer Mengen kann es zu ernsten Vergiftungen kommen; 32 Stot. Fliegenpilz (*Amanita muscaria*), giftig, verursacht neurotope Vergiftungen. In verschiedenen Gegenden wird er ohne böse Folgen gegessen; die Huthaut wird entfernt, weil angeblich in ihr die giftige Substanz angehäuft sein soll; nach langer Konservierung mit Salz wird er ebenfalls genossen; 42 Stot. Frühjahrsorchel, Stockmorchel (*Gyromitra esculenta*). Es ist immer noch umstritten, ob die Frühjahrsorchel essbar ist oder nicht: sie hat schon Vergiftungen mit tödlichem Ausgang verursacht; 60 Stot. Satanspilz, Satansröhrling (*Boletus satanas*), giftig. Er ist der einzige, sicher giftige Röhrling. Roh gegessen verursacht der Satanspilz andauerndes Erbrechen.
Auflage 270.000 Exemplare.

Foto nr.: 65

PILZE auf Briefmarken

JEMEN



460 Fils, Grünspanträuschling (*Stropharia aeruginosa*). Die Familie der Träuschlingsartigen (Strophariaceae) unterscheiden sich von den Agaricaceae hauptsächlich durch die angehefteten, angewachsenen oder ausgebuchteten Lamellen. Das Sporenpulver ist braun, lila oder schwärzlich-lila. Die Sporen haben einen Keimporus. Vor allem die Vertreter der Gattung *Stropharia* haben den Habitus von *Agaricus*-Arten. In Wäldern auf verrottendem Holz oder auf Humus tritt häufig der Grünspanträuschling (*Stropharia aeruginosa*) auf. Er hat die Größe und den Habitus eines Wiesenegerlings. Die Huthaut ist grünsparfarben, schmierig und mit eingewachsenen Schuppen besetzt. Die Lamellen sind hellgrau oder bräunlich. Der Stiel ist weißlich-grünlich und hat einen Ring. Der Pilz ist essbar, besonders als Mischpilz verwendbar.

Foto nr.: 66

PILZE auf Briefmarken



JEMEN



50 Fils, Sommersteinpilz (*Boletus aestivalis*). Dieser sehr schmackhafte Speisepilz ist nicht allgemein bekannt. Man erkennt ihn am sehr weichen, schwammigen Fleisch und an der felderig-rissigen Huthaut. Das Netz am Stiel ist kein Bestimmungsmerkmal, es tritt auch bei anderen Varietäten der *Edulis*-Gruppe auf; 60 Fils Butterpilz (*Suillus luteus*). Er hat einen dunkelbraunen Hut von 4–10 cm Breite, dessen schmierige Oberhaut sich leicht abziehen läßt. Der Butterpilz ist ein sehr guter Speisepilz. Er wächst von Juni bis Oktober im Nadelwald unter Kiefern. Oft werden einige ähnliche Pilze als Butterpilz angesprochen, die aber auch essbar sind; 80 Fils, Frühjahrsorchel, Stockmorchel (*Gyromitra esculenta*). Besondere Bedeutung haben die *Gyromitroideen* insofern erlangt, als sie die einzigen Giftpilze der *Helvellales* enthalten und gerade ihre giftigste Art, *Gyromitra esculenta*, gleichzeitig als Delikatesse geschätzt wird. Irreführende Namen wie "Speiselorchel" und "Stockmorchel" erhöhen noch diese Gefahr; denn 1965 hat sich herausgestellt, daß zwar die sogenannten "Helvella-säure" als giftiger Inhaltsstoff nicht existiert, dafür aber das kochbeständige, wenn auch leicht zersetzliche Gyromitrin verantwortlich ist. Das flüchtige Gyromitrin verschwindet jedoch aus getrockneten Lorcheln im Laufe einiger Monate von selbst; und die Frühjahrsorchel ist dadurch zugleich der einzige verbürgte Fall, daß ein Giftpilz ohne Minderung seines Nährwertes giftfrei gemacht werden kann. Dies gelingt allerdings nur bei sehr langsamer Trocknung; 100 Fils, Birkenpilz (*Leccinum scabrum*). Er hat einen graubraunen bis dunkelbraunen, halbkugeligen Hut mit 5–10 cm Breite. Er kommt vor allem in der gemäßigten und borealen Zone der Nordhalbkugel vor und ist bis nach Lappland im Norden zu finden. Er ist essbar, wird aber im Alter recht schwammig; 130 Fils, Fliegenpilz (*Amanita muscaria*). GIFTIG! Verursacht neurotrope Vergiftungen. In verschiedenen Gegenden wird er ohne böse Folgen gegessen; die Huthaut wird entfernt, weil angeblich in ihr die giftige Substanz angehäuft sein soll. Nach langer Konservierung mit Salz wird er ebenfalls genossen; 200 Fils, Schusterpilz, Donnerpilz (*Boletus erythropus*). Er besitzt einen kräftigen, gewölbten, fein samtig filzigen 10–20 cm großen Hut. Das schöne zitronengelbe Fleisch verfärbt sich an der Luft sofort grünblau, besonders im Hut. Vom Sommer bis zum Herbst kommt er in Nadelwäldern, in den Bergen sowie im Hügelland vor. Trotz des blauenden Fleisches ist es ein guter Speisepilz; 300 Fils, Schwarzschruppige Rotkappe (*Leccinum testaceoscabrum*). Er wird oft mit der Rotkappe (*Leccinum aurantiacum*) verwechselt. Er unterscheidet sich durch die mehr orange, nicht rote Hutfarbe, durch die schwarzen Schuppen am Stiel, die nie anders gefärbt sind; er ist auch viel größer. Dieser gute Speisepilz kommt im Sommer bis zum Herbst unter Birken vor.

Foto nr.: 67

PILZE *auf Briefmarken*

KONGO



500 Fr. Prächtiger Schleierling (*Cortinarius speciosissimus*). Die umfangreichste Gattung der Familie der Schleierlingsartigen mit über 400 Arten ist *Cortinarius*, Schleierlinge, mit sechs Untergattungen. Es gehören Spezialkenntnisse dazu, die Arten zu bestimmen. Es soll deshalb nur auf die allgemeinen Merkmale hingewiesen werden. Das spinnenwebige Velum am Stiel, welches am besten bei aufschirmenden Pilzen zu sehen ist, und die meist mandelförmigen oder zitronenförmigen, warzigen Sporen sind das wichtigste Merkmal der Gattung. Die Fruchtkörper sind in Form und Farbe sehr variabel. Die Größe reicht von 1–20 cm. Der Pilz ist giftig.
Auf dem Blockrand verschiedene Schmetterlinge sowie Maronenröhrlinge (*Xerocomus badius*).

Foto nr.: 68

PILZE auf Briefmarken



KONGO



40 Fr. Hallimasch (*Armillaria mellea*). Ein sehr wichtiger Pilz ist der Hallimasch (*Armillaria mellea*). Die Fruchtkörper erscheinen im Herbst meist in großen Mengen. Man findet sie am Boden, doch meist an Baumstämmen und Baumstümpfen. Sie wachsen fast immer in umfangreichen Büscheln. Der Hallimasch ist sehr variabel in der Färbung. Die Huthaut ist hell, honigbraun bis schwärzlich braun, oliv oder olivgelb mit kleinen eingewachsenen Schuppen besetzt. Bei feuchtem Wetter ist der Hut schleimig-schmierig. Zwischen Hutrand und Stiel spannt sich in jungem Zustand ein wolliges Velum, das dann am Stiel einen vergänglichen Ring bildet. Der Stiel ist braunoliv, an der Spitze heller, mit derber Rinde versehen und innen weißmarkig ausgestopft. Der Hallimasch ist ein guter Speisepilz. Bemerkenswert ist noch, daß der bei uns so gefürchtete Baumschmarotzer in Japan mit einer Orchidee, *Gastrodia elata*, Mykorrhiza bildet. Diese Orchidee kommt nur zum Blühen, wenn sie in Symbiose mit dem Hallimasch lebt. Auf dem Blockrand verschiedene Schmetterlingsarten.

Foto nr.: 69

PILZE auf Briefmarken

NIGER



85 Fr. Perlpilz (*Amanita rubescens*). Der Perlpilz hat einen knolligen Stielgrund, aber keine Scheide. Der Ring ist bei ihm auf der Oberseite fein gerieft. Der rötlich-braune Hut ist mit gründigen Schuppen besetzt. Typisch ist auch das Rötten des Fleisches. Der Perlpilz ist essbar. 250 Fr. Gefelderter Grüntäubling (*Russula virescens*). Man erkennt ihn an der spangrünen, felderig-rissigen Huthaut, die mitunter auch ganz weiß sein kann. Sein Gewicht, das ihn vor allen anderen Täublingen auszeichnet, kann bei der Bestimmung weiterhelfen sowie das brüchige Fleisch und die immer gefelderte Huthaut. Dieser Pilz kommt in Wäldern, besonders in Nadelwäldern, aber auch bei Kastanien und Eichen vor. Er ist der meistgesuchte essbare Täubling; 400 Fr. Fahler Röhrling (*Boletus impolitus*). Man erkennt ihn am Fehlen des Netzes am Stiel und am schwächtigen Aussehen. Der halbkugelige Hut ist 8–20 cm groß. Sein Fleisch ist weiß bis blassgelb, unter der Huthaut rötlich. Sein Geruch etwas säuerlich oder fruchtartig. Dieser ausgezeichnete Speisepilz kommt im Sommer bis Herbst in feuchten und tonigen Laubwäldern vor.



Block "Pilze". Der Block enthält die Marken des Satzes zu 85 Fr., 250 Fr. und 400 Fr.