



Lot nr.: L253390

Land/Typ: Motive

Sammlung mit Pilzmotiven, mit postfr. Briefmarken im Album.

Preis: 130 eur

[Gehen Sie auf die viel auf www.briefmarken-liste.com]

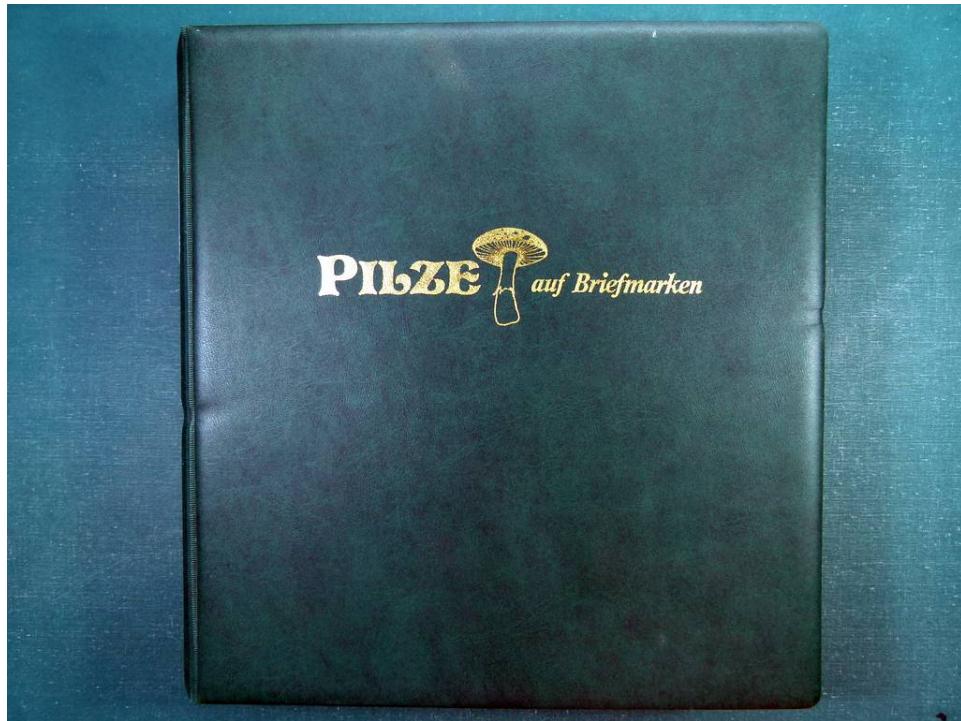




Foto nr.: 2

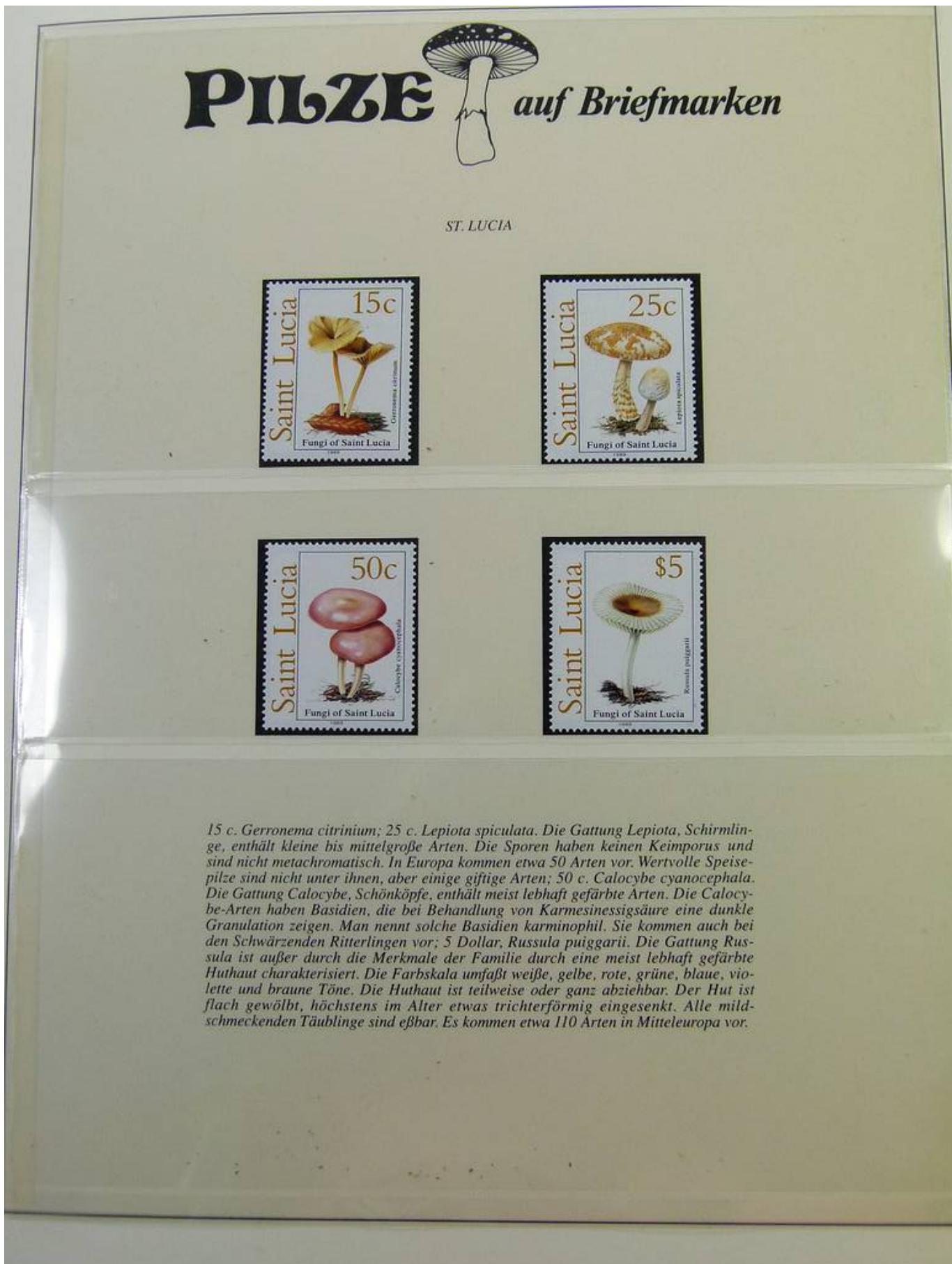




Foto nr.: 3



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 Huts substanz 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 ge freie. *Schizophyllum commune* verursacht Weißfäule an lebenden und frisch gefällten 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 Konsole 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 Material entnehmen. Je nachdem, ob diese Nährstoffe aus lebendem oder abgestorbenem Material stammen, unterscheiden wir die Pilze in Parasiten (Schmarotzer) oder Saprophen (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 einnisteten und so die Pflanzen zum Absterben oder zum totalen Verfall bringen.



Foto nr.: 5

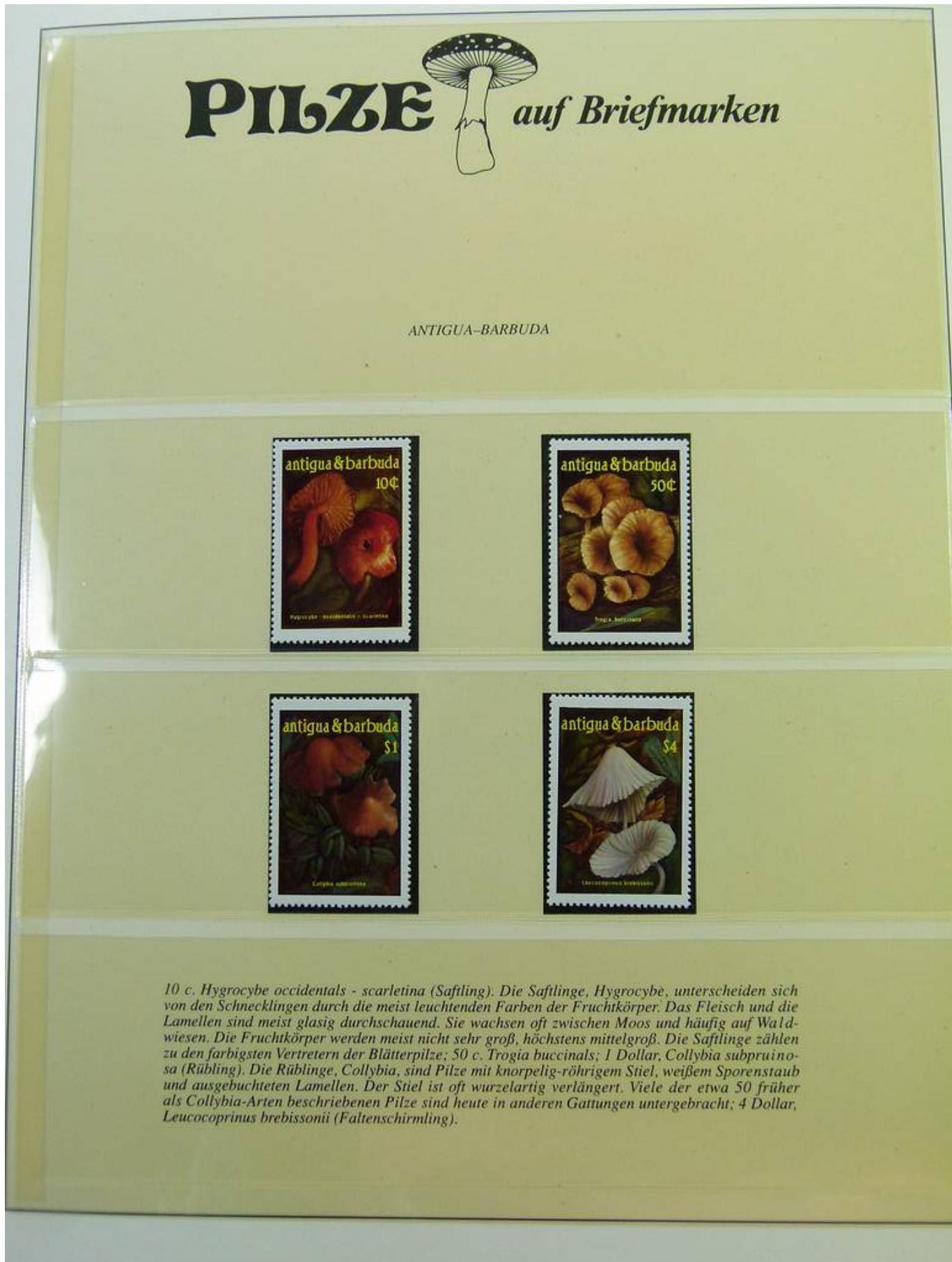




Foto nr.: 6





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 kegelförmigen 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 caffrorum*. Ursprünglich war dieser große, fleischige Pilz unter dem Namen *Tricholoma caffrorum* 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. *Broomela 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 *Scleroticum* 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 *Scleroticum* 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

1985 Gymnopilus spectabilis var. junonia

1985 Amanita muscaria

1985 Amanita pantherina

1985 Coprinus comatus

1985 Hebelona crustuliniforme

1985 Amanita caesarea

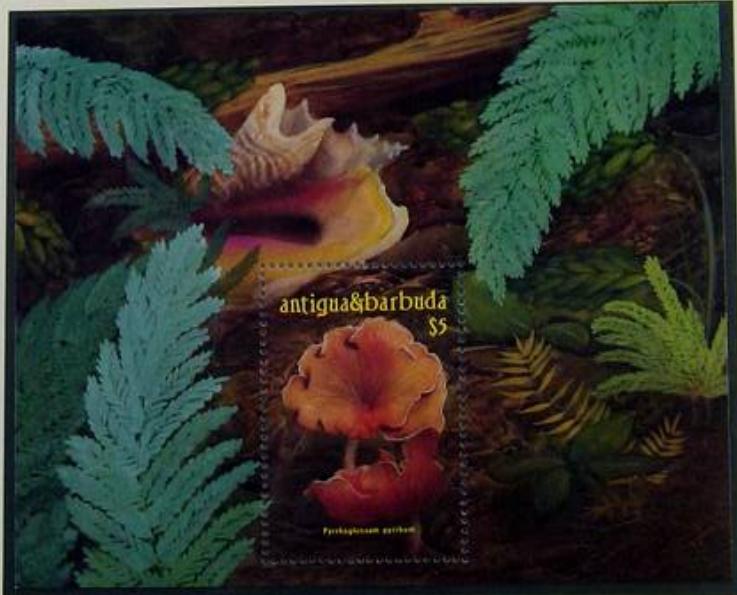
0.20 R. Gymnopilus spectabilis var. junonia. Der Beringte Flämmling, der vorwiegend an Nadelholzstrünken wächst, ist der größte Vertreter dieser Gattung und der einzige mit einem häutigen Ring; 0.50 R. Coprinus micaceus, Familie Coprinaceae. Eine büschelig wachsende Schopftütlingsart, deren weiße Stiele 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. Hebelona 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 Schopftütlings; 3 R. Amanita caesarea, Familie Amanitaceae. Der Kaiserling ist ein ausgezeichneter 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 pyrrhum*.

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 jahrhundertelang 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 ausstreuen, und bewies experimentell, daß es sich um den wirksamen "Samen" der Pilze handle.



Foto nr.: 11

PILZE auf Briefmarken

GRENADA

10 c. *Lepiota roseolamellata* – Schirmling. 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 retnervis*. 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 wird seit über 2000 Jahren in Japan kultiviert;

4 Dollar, *Eccilia cystiophorus*.



Foto nr.: 12

PILZE auf Briefmarken

KENIA

KENYA 1/20
OYSTER MUSHROOMS
Pleurotus sajor-caju

KENYA 3/40
CHESTNUT MUSHROOMS
Agaricus bisporus

KENYA 4/40
WHITE BUTTON MUSHROOMS
Agaricus bisporus

KENYA 5/50
TERMITES MUSHROOMS
Termitomyces schimperi

KENYA 7/70
SHIITAKE MUSHROOMS
Lentinus edodes

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 (Knoblauchschwindling). Das Fleisch ist relativ zäh. Ein großer Teil der Ernte wird getrocknet. In diesem Zustand wird der Pilz auch exportiert.



Foto nr.: 13

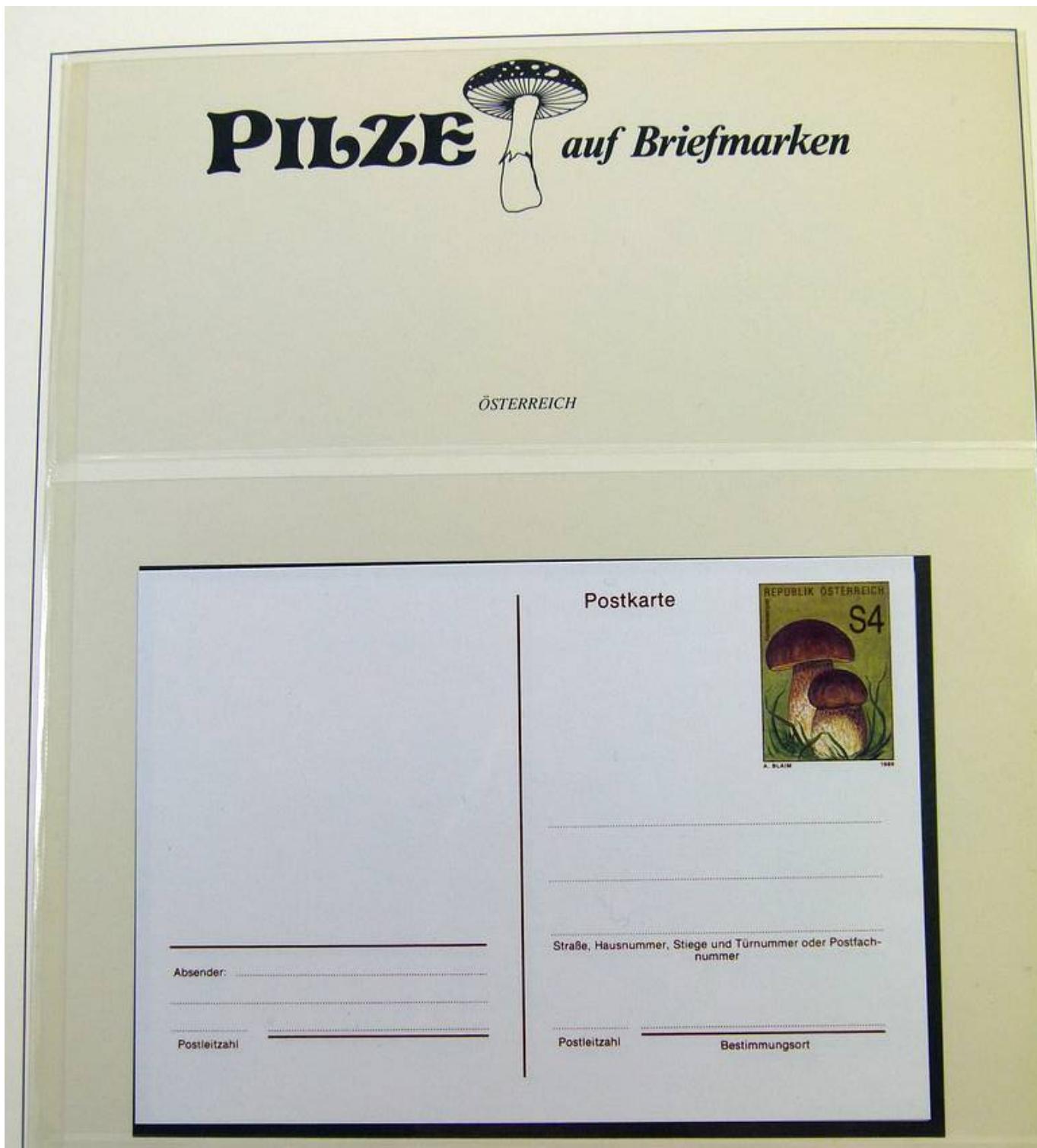
PILZE auf Briefmarken

TSCHECHOSLOWAKEI

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 Organsschäden 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



Amtliche Inlandspostkarte mit eingedruckter Briefmarke zu 4 S. Diese Briefmarke existiert nur auf dieser Postkarte, sie wird also nicht im Bogen herausgegeben. Die Karte wurde von der österreichischen Staatsdruckerei nach einem Entwurf von Adolf Blaim in einer Auflage von 4 Millionen Exemplaren herausgegeben. Die Abbildung zeigt zwei Fichtensteinpilze.

Die Vertretung der Gattung Boletus 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.: 15

PILZE auf Briefmarken

MONGOLEI

20 M. *Tricholoma mongolicum*, 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, ausgebuchten 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 Sporenlage 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 ausgezeichneter 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 ausgezeichneter 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 grünlichblau. Der Grünblättrige Schwefelkopf ist sehr häufig und wächst auch immer in Büscheln; 30 Fr. *Ixoconus granulatus*; 60 Fr. Wiesen-Champignon (*Agaricus campestris*). Die Gattung *Agaricus*, Egerlinge, Champignons, zählt 50 Arten in Europa, unter denen viele gute Speisepilze sind. Auf gediüngten 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 vielgesammelter 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 (*Armillaria 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 olivegelb 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. Knoblauchschwindling (*Marasmius scorodonius*). Unter dem Namen "Mousseron" ist der Knoblauchschwindling 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 Würzpilz gemacht, der vor allem in der französischen Küche viel verwendet wird.



Foto nr.: 18

PILZE auf Briefmarken

GUYANA

2 Dollar, *Cortinarius laniger* – Zimtroter Gürtefuß. Der 4–10 cm große Hut ist gewölbt bis glockig sowie rötlich-bräunlich in der Farbe. In jungem Stadium weißlich überfasert 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 tonockerlichem Grunde mit kupferroten bis kupferbraunen 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



UGANDA

10/- *SUILLUS GRANULATUS*

50/- *CLITOCYBE NEBULARIS*

60/- *MACROLEPIOTA RHACODES*

200/- *AGARICUS CAMPESTRIS*

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 rötlichbrauner 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 trichterformig ein. Der Pilz ist ein typischer Bewohner der Laub- und Nadelwälder im Spätherbst und wächst oft im großen "Hexenringen". In geschrumpftem 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. Wiesen Champignon (*Agaricus campestris*). Der Pilz ist ein vielgesammelter Speisepilz, der dem Kulturchampignon im Geschmack nicht nachsteht. Auf gedunkten Wiesen und Weiden erscheint der Wiesen Champignon im Sommer und im Herbst. Der weiße, selten bräunliche Hut wird 5–10 cm breit und bleibt nach dem Aufschirmen lange halbkugelig gewölbt.



UGANDA

350/- *BOLBITIUS VITELLINUS*

Die Marke zu 350 Sh. zeigt Goldmistpilze (*Bolbitius vitellinus*) in der afrikanischen Savanne und übergehend auf den Blockrand ebenfalls Pilze dieser Art sowie eine Giraffe mit ihrem Jungem. 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 gedunkten Böden, auf Laubhaufen und Holzabfällen, meist büschelig.



Foto nr.: 20

PILZE auf Briefmarken

ALGERIEN

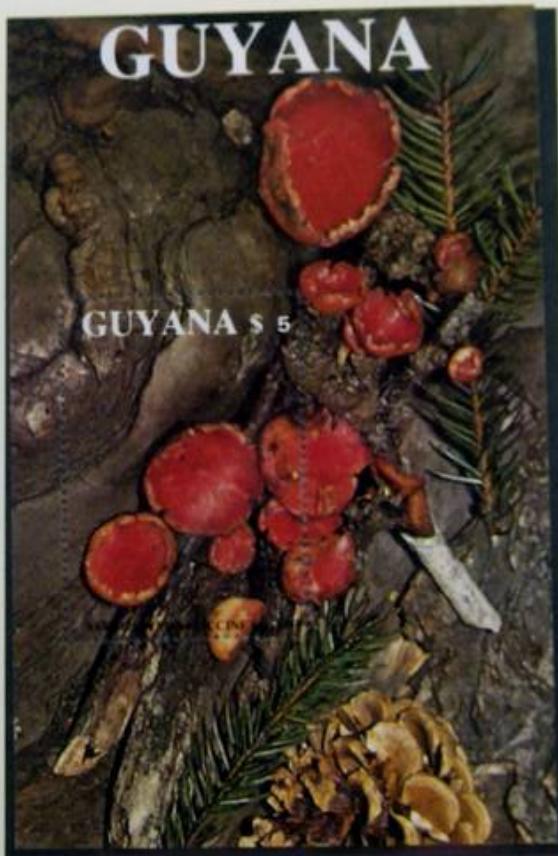
1 Dh. *Boletus satanas*. Der Satanspilz gehört zu einer Gruppe von Dickfußröhrlingen, die sich durch rote, orangerote oder purpurfarbene Röhrenmündungen auszeichnen. *Boletus satanas* hat einen silbergrauen Hut, der bis zu 25 cm breit wird. Der Satanspilz ist giftig und verursacht heftige, anhaltende Darmstörungen. Er wächst vorzugsweise im lichten Buchenwald, ausschließlich auf Kalkboden; 1,80 Dh. *Psalliotaxanthodera*. 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 genässt und röhlig 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 ausgezeichneter 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 gezont 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 Fruchtbewälter, 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

GRENADINEN VON ST. VINCENT

45 c. *Marasmius pallescens* – 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 Schuttplätzen; 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

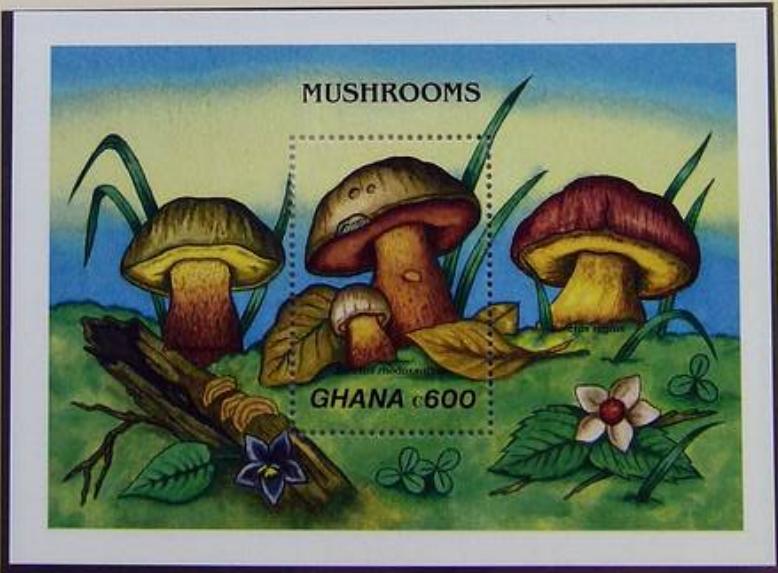


GHANA

Four postage stamps from Ghana featuring mushrooms:

- 80 C. Ritterling, Tricholoma. Illustration shows several mushrooms with purple caps and stems.
- 150 C. Elfenbeinröhrling, Suillus placidus. Illustration shows a cluster of mushrooms with yellow caps and brown stems.
- 200 C. Violetter Rötelritterling, Lepista nuda. Illustration shows a cluster of mushrooms with purple caps and stems.
- 300 C. Rötling, Rhodophyllus. Illustration shows a cluster of mushrooms with yellow caps and brown stems.

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 Familien 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 Rötelritterling, Lepista nuda. Dieser Pilz tritt im Herbst oft als Massenpilz auf. Er wächst in "Hexenringen". Der ganze Pilz hat hell- bis satzviolette 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.



MUSHROOMS

GHANA c.600

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. Wiesen Champignon (*Agaricus campestris*); 5 R. Beringer Flämmling (*Pholiota spectabilis*). Dieser büschelig oder auch einzeln bei Nadelholzstrümpfen, 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 ausgezeichneter 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 Wiesenergerlings. Die Huthaut ist grünspanfarben, 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.



BURKINA FASO

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 ausgezeichneter 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. Schönenfuhröhrling (*Boletus calopus*). hat einen silbergrauen Hut. Die Röhrenmündungen sind zitronengelb und blau 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 Huthkleidung; **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.

25 nu Gyroporus castaneus

Block "Pilze". Die Marke zu 25 Nu. sowie der Blockrand zeigt Hasenröhrlinge (*Gyroporus castaneus*). Dieser Pilz ist leicht zu erkennen am leuchtend brauen 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 orangerot gefärbt; orangegelbe Formen kann man bei anderen Laubbäumen (Eichen, Kastanien) finden. Der Pilz ist giftig und führt zu Übelkeit und Erbrechen; 45 Sh. Wurzelschleimröhrling (*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 Rötelritterling (*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 Rötelritterling 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.

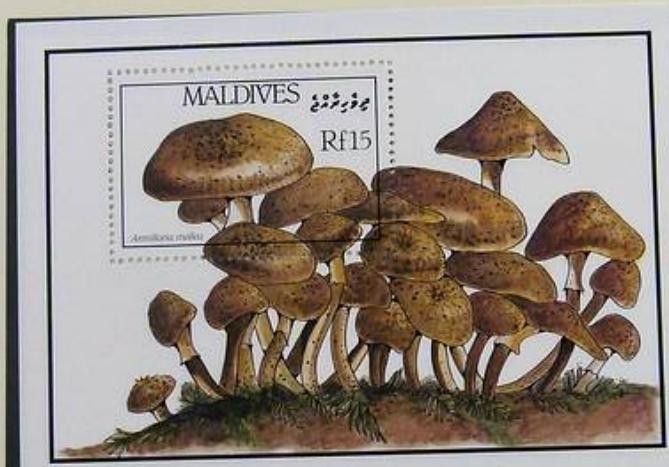


Foto nr.: 28

PILZE auf Briefmarken



MALEDIVEN



Block "Pilze". Übergehend auf den Blockrand zeigt die Marke zu 15 Rf. einen Hallimasch (*Armillaria 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 Perlspitze ist ein guter und gesuchter Speisepilz. Man sollte ihn nur gekocht genießen, da er Hämolyein 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 röthlich; 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 ausgezeichneter Speisepilz. Der Kaiserling darf nicht mit dem Fliegenpilz und dessen Varietät, dem orangefarbenen Fliegenpilz verwechselt werden. Man kann ihn aber leicht durch die mehr orangefarbene Huffarbe 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 genässt und röhlig 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 ausgezeichneter Speisepilz, der sich gut zum Braten eignet und ist daher sehr bekannt und geschätzt. Nur der Hut ist verwendbar; 1,20 L. *Boletus edulis*, Familie Boletaceae. Der Stein- oder Herrenpilz ist ein ausgezeichneter 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; 1,80 L. *Clathrus cancellatus*, 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

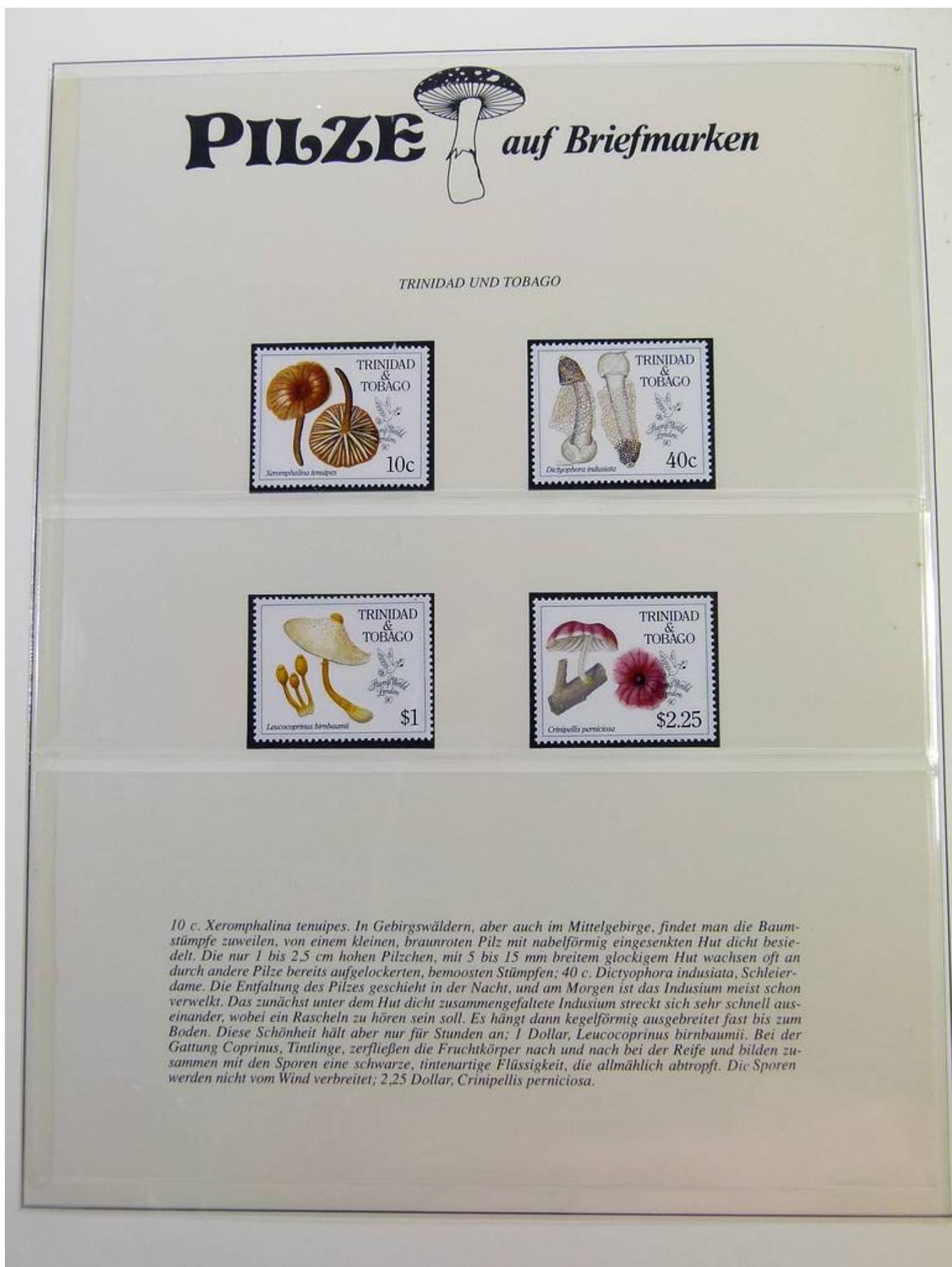




Foto nr.: 32

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*, Samfußröhling, 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 unsachgemäße 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 Vergiftungsscheinungen mit Hitzegefühl, Herzklopfen, Erbrechen und Rötungen der Haut ein. Gleichartige Vergiftungsscheinungen treten auch bei einigen anderen Pilzen auf.



Foto nr.: 33

PILZE auf Briefmarken

VIETNAM

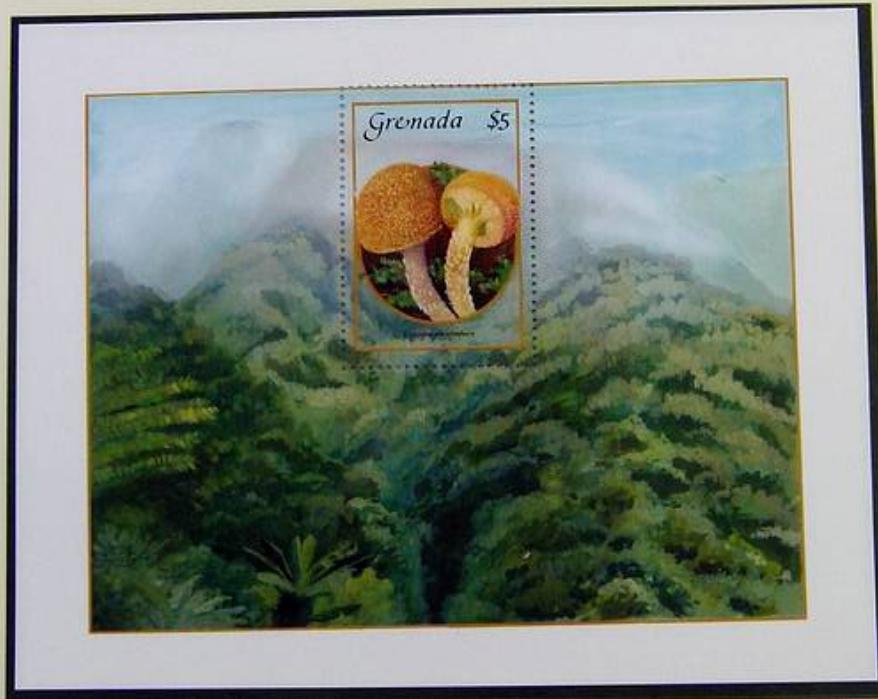
1 D. *Volvariella volvacea*. Die Scheidlinge, *Volvariella*, sind durch Kombination der Merkmale rosa Lamellen und Volva sowie den ringlosen Stiel charakterisiert. Sie leben auf Humus, an Holz oder auf faulenden Pilzen. Auf Komposthaufen wächst der Schwarzstreifige Scheidling. *Volvariella volvacea*, bei dem der Hut schwarzstreifig ist. Er ist essbar. Auch die holzbewohnende *Volvariella bombycina* ist essbar. Sie hat einen glockigen, weißlich-gelblichen, wölfigen 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 dem unregelmäßigen Alveolen, am kegelförmigen 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 orangefarbenen 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 Stiels erhalten. Der Kaiserling ist ein ausgezeichneter und sehr gesuchter Speisepilz.



Foto nr.: 34

PILZE auf Briefmarken

GRENADA

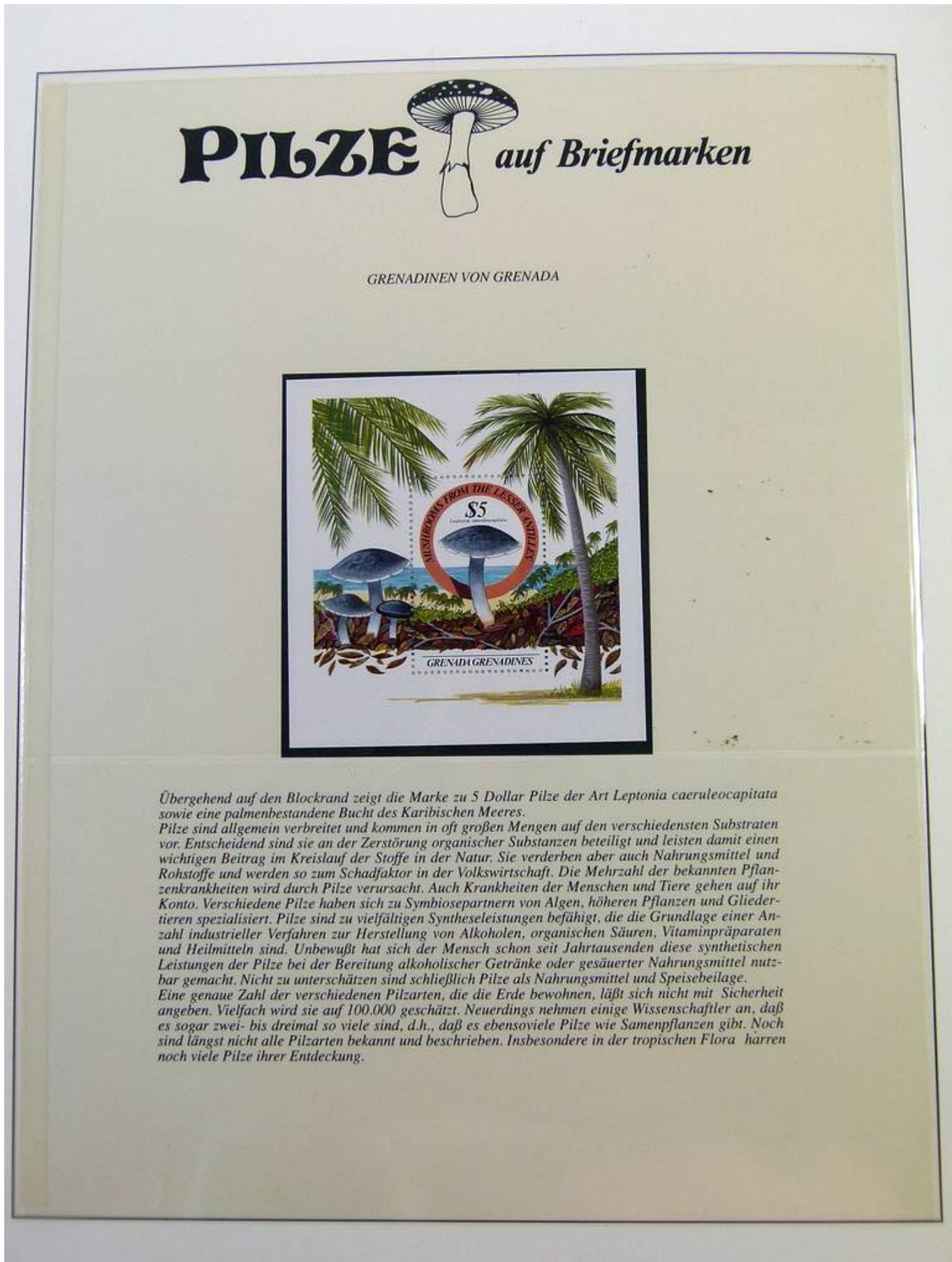


5 Dollar, *Cystolepiota eriophora*.

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. 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 partiale 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



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 ebensoviiele 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 Hutdurchmesser 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 verfärbten 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



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 Trichermutter 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 Artname besagt schwarz. Der Längsschnitt zeigt den aufgeschirmten Pilz mit hohler Stielmitte. 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 Artnahme kräftig bedeutet. Der Längsschnitt zeigt den Jungpilz in der Allgemeinhülle. 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 Lepiotaart aus, deren Artname schwach wurzelbildend bedeutet. Lepiotapilze 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 Artname weist auf rote Blätter, vielleicht rötliche Lamellen, hin. Im Laubwald kommt eine Form des Pfifferlings vor, die größer und derb-fleischiger 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 Vellum 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 Dolverbindungen gefunden, die *Psilocybin* und *Psilocygen* genannt werden. Eine der *Psilocybin* enthaltenden Arten wurde als *Psilocybe mexicana* bestimmt; 3 Dollar, *Marasmius haematocephalus*. 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. 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 parciiale* 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*.

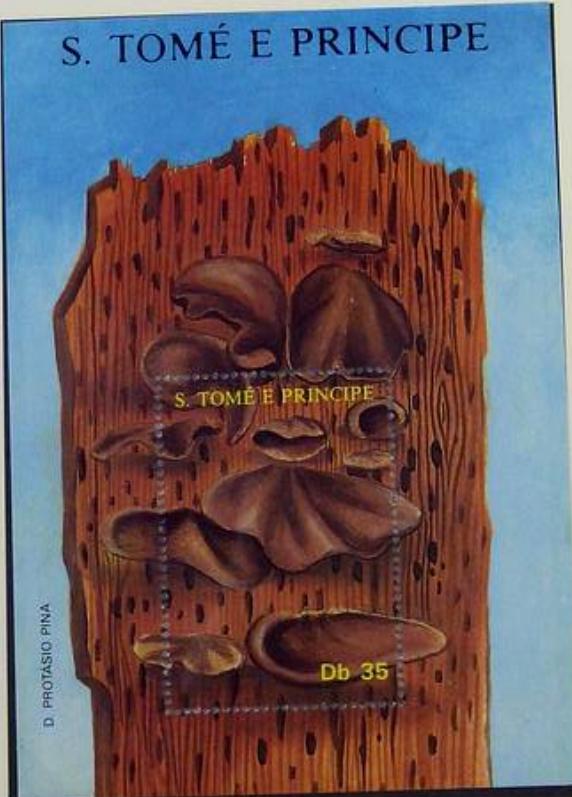


Foto nr.: 40

PILZE auf Briefmarken

ST. THOMAS UND PRINZENINSELN
Austernseitling (Pleurotus ostreatus)

S. TOMÉ E PRÍNCIPE



Die seitlich gestielten Pilze erscheinen immer zu mehreren übereinander, muschelförmig oder zungenförmig. Die Huthaut ist grau, schiefergrau, graublau oder graugrünlich 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



Stamps	Mushroom Name	Value
Row 1, Stamps 1-3	<i>Morchella esculenta</i> <i>Boletus edulis</i> <i>Lactarius deliciosus</i>	500, 1000, 5000
Row 2, Stamps 4-6	<i>Panellus stipticus</i> <i>Craterellus cornucopioides</i> <i>Cantharellus cibarius</i>	10000, 20000, 40000
Row 2, Stamp 7	<i>Armillariella mellea</i>	50000

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 schwarz-graue 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 Milchsaf; 10.000 Cord. Eichen-Zwergknäueling (*Panellus stipticus*). Ein sehr häufiger Pilz, kommt auf Strünken von Laub- und Nadelbäumen vor. Man erkennt ihn am kurzen nach oben verdickten Stiel und an den zimtblauen Lamellen. Er ist ungenießbar; 20.000 Cord. Herbstrompete (*Craterellus cornucopioides*). Der Pilz wächst herdenweise im Buchenwald mit starker Humusauflage. 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 Sporenlage 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, braunerindete 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 Hutfarbe ist hell honigbraun bis schwärzlich braunoliv oder olivgelb mit kleinen eingewachsenen Schuppen besetzt. Bei feuchtem Wetter ist der Hut schleimschmierig. 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 Orangegebeln 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 Stiels erhalten. Der Kaiserling ist ein ausgezeichneter 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 Ziegenhart (*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 Saprophenz 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* – Nabelling. 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". Übergehend 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 Krempeling (*Paxillus involutus*). Der anfangs besonders am eingerollten Rand stark filzige, lederbraune bis ledergelbe Hut und die ebenso gefärbten weichen Lamellen verfärbeln sich bei der Berührung dunkelbraun. Der Kahle Krempeling 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;

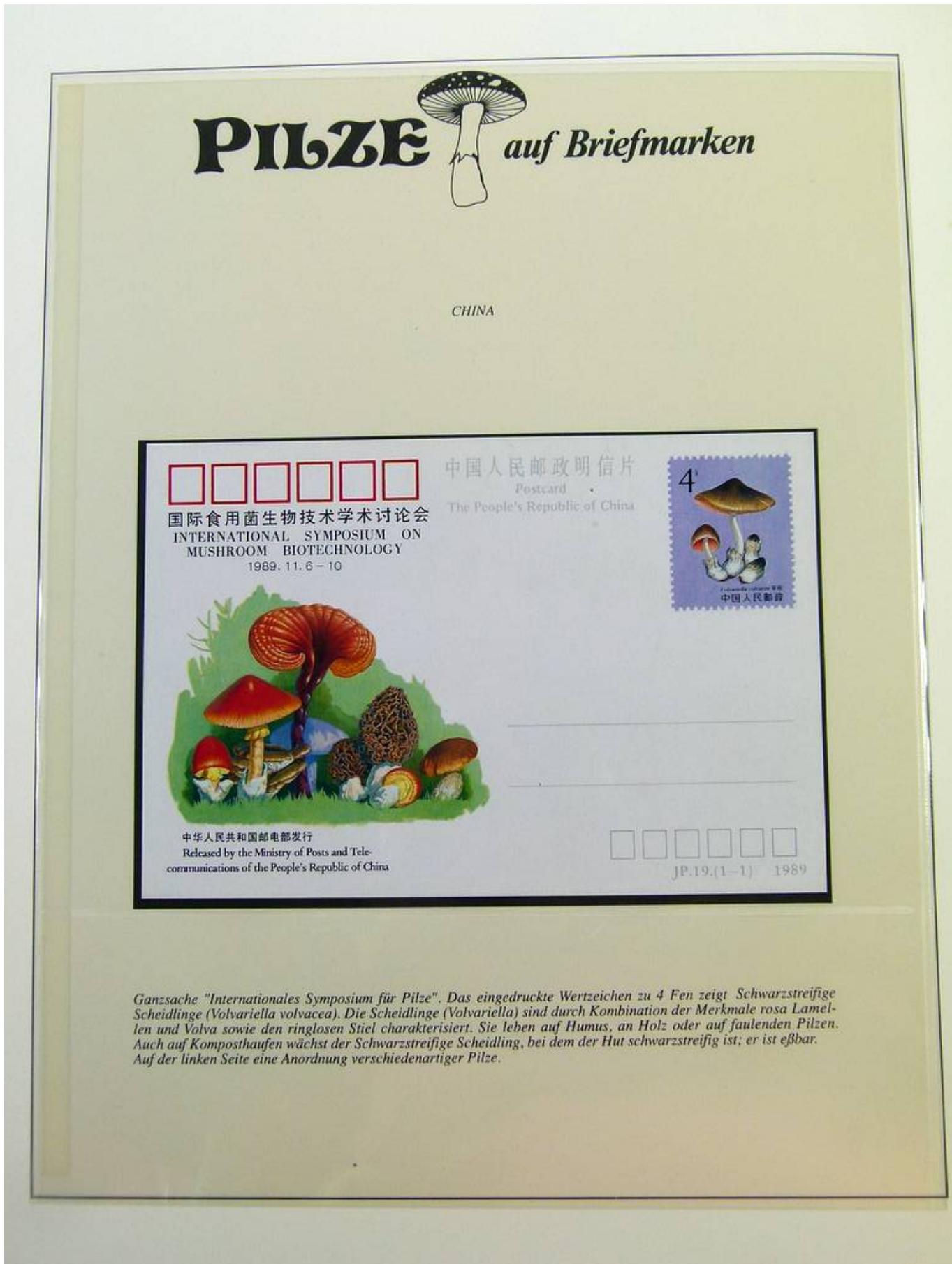
16 S. Abgeflachter Porling (*Ganoderma applanatum*). Die typisch flachen Fruchtkörper bilden bis zu 75 cm breite Konsolen mit scharfem Rand und geschichteten Röhren. Die Oberseite ist meist höckerig oder konzentrisch gefurcht und braun gefärbt. Sie wirkt sehr matt, weil sie von den braunen Sporen bestäubt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



Ganzsache "Internationales Symposium für Pilze". Das eingedruckte Wertzeichen zu 4 Fen zeigt Schwarzstreifige Scheidlinge (*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. Auch auf Komposthaufen wächst der Schwarzstreifige Scheidling, bei dem der Hut schwarzstreifig ist; er ist essbar. Auf der linken Seite eine Anordnung verschiedenartiger Pilze.



Foto nr.: 46

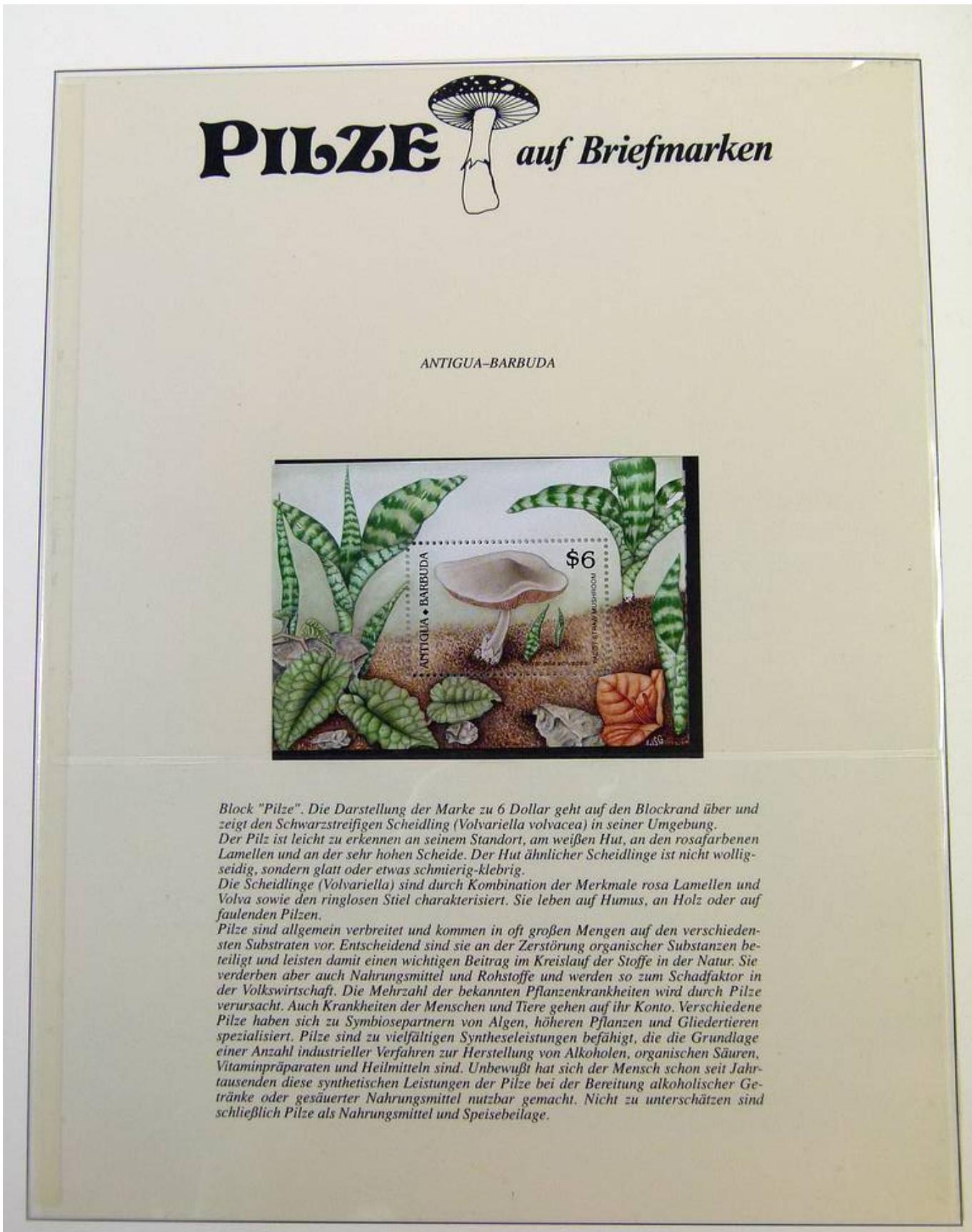




Foto nr.: 47

PILZE auf Briefmarken

KAMBODSCHA

0,20 R. Ziegenlippe (*Xerocomus subtomentosus*). Die olivbraune Huthaut ist filzig-samtig. Die Röhren sind leuchtend gelb bis zitronengelb und haben sehr weite Mündungen. Der essbare Pilz wächst in Laub- und Nadelwäldern; 0,80 R. Ziegelroter Rüppilz (*Inocybe patouillardii*). Am häufigsten kommen Vergiftungen mit diesem Pilz vor. Der Ziegelrote Rüppilz tritt von Mai bis Juli in lichten Laubwäldern, Parks und Gebüschen 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 Anschniden 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

The image shows a philatelic album page dedicated to mushrooms on postage stamps. At the top, the title "PILZE auf Briefmarken" is written in large, bold letters, with a stylized mushroom icon integrated into the letter "I". Below the title, the word "GHANA" is printed. Four individual postage stamps are displayed in a row, each featuring a different mushroom: a white mushroom (Colybia) on a yellow background, a cluster of blue mushrooms (Schopftintling) on a pink background, a brown bolete (Ziegenlippe) on a green background, and a white mushroom (Champignon) on a red background. Below these is a larger rectangular stamp featuring three different mushrooms (Amanita citrina, Amanita rubescens, and Amanita phalloides) in a forest setting, with the word "MUSHROOMS" at the top and "GHANA c600" at the bottom. The entire page is framed by a light-colored border.

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* (Perl pilz) 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 Volvareste. Das Sporenpulver ist weiß.



Foto nr.: 49

PILZE auf Briefmarken

ST. THOMAS UND PRINZENINSEL



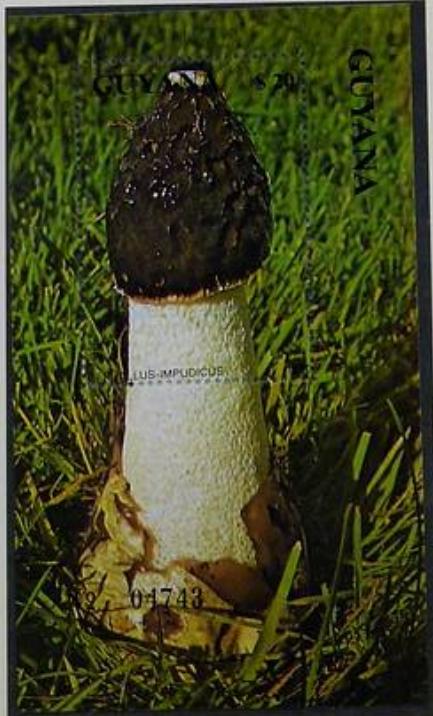
6 Db. Leberpilz (*Fistulina hepatica*). Der Leberpilz, auch Ochsenzunge genannt, hat Röhren, deren Wände nicht fest miteinander verwachsen sind. Die Röhren entwickeln sich aus getrennten warzenartigen Anlagen, welche zu kurzen Stiftchen heranwachsen. Bei der Sporenreife öffnen sich diese an der Spitze und werden zu den Röhren. Die Fruchtkörper entstehen meist zungenförmig oder nierenförmig an der Basis lebender Eichenstäme. Die Hutschwammsubstanz ist saftig, fleischig und von blutroter bis brauner Färbung. Obwohl meist nur lebende Bäume von *Fistulina hepatica* befallen werden, scheint er keinen großen Schaden anzurichten, da er das Holz nur sehr langsam zerstört. 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 Rübling (*Collybia butyracea*). Die Rüblinger (*Collybia*) sind Pilze mit knorpelig röhrligem 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 Rübling 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*).

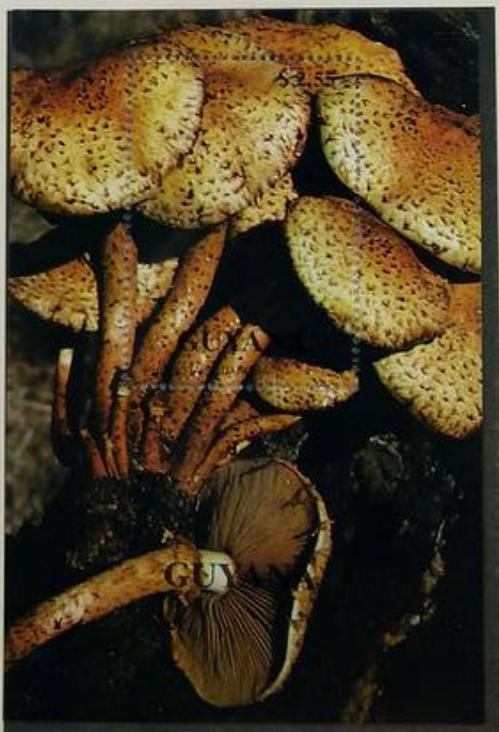
Bei manchen Exemplaren der Stinkmorchel kann man Spuren eines Indusiums (heutiger Ausdruck der Blattunterseite) finden. Wenn die Gleba abtropft, oder von den Fliegen abtransportiert ist, wird der weiße, wabenförmige Hut sichtbar, der an eine Morchel erinnert. Der Stiel besteht aus schwammigem, porösem 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 Laubholzstüben. 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



GUYANA



2.55 Dollar, Beringter Schleimröhling (*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 weiße 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.

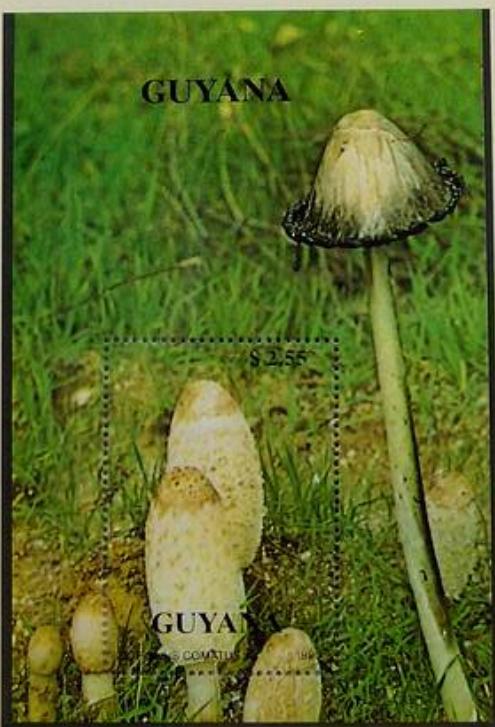


Foto nr.: 53

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 verfärbten 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, Schuttplätzen und an Straßenrändern. Meist truppweise. Solange die Lamellen weiß oder hellrosa sind, ist er essbar und schmackhaft.



Foto nr.: 54

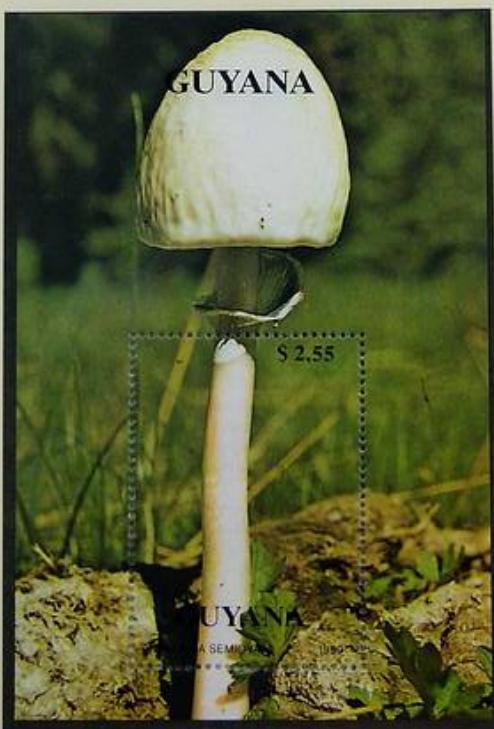
PILZE auf Briefmarken



GUYANA



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 Schnide weißlich. Der 6 – 10 cm lange, steife, zylindrische Stiel besitzt einen aufsteigenden, später hängenden Ring; er ist manchmal von Velumresten schwarz gezont. 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 kupferröthlich 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 kupferröthlich und in der Stielbasis röthlich-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 Gliederieren 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 gesäuerten 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 Rötelritterling* (*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 Geschmack, der sich beim Schmoren des Pilzes verliert. Der Violette Rötelritterling ist ein guter Speisepilz. Er tritt bis zu den ersten Frösten auf und kann nur mit violetten Schleierlingen verwechselt werden; 50 Le. *Grubiger Schleimrübling* (*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. *Spaltblätting* (*Schizophyllum commune*). Dieser Pilz verursacht Weiß-Fäule an lebenden und frisch gefällten 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





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 Manuscript 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 Manuscript 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. Geastrum varians, bekannt unter dem heutigen Namen Geastrum sessile (Gewimpelter Erdstern); 14 Fr. Agaricus (Gymnopus) thiebautii aus der Gattung der Trichterlinge (Clitocybe); 18 Fr. Agaricus (Lepiota) leptocephalus, die Zeichnung von Redouté stellt entweder einen Egerlingsschirmpilz (Leucocagaricus macrorhizus) oder einen Zwiebelstieligen Fallenschirmpilz (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



Collybia aurea
GRENADE GRENAINES 6c



Podaxis pistillaris
GRENADE GRENAINES 10c



Leptotrichia howelli
GRENADE GRENAINES 75c



Hygrocybe martinicensis
GRENADE GRENAINES \$4

6 c. Collybia aurea – Rübling. Die Rüblinge sind Pilze mit knorpelig-röhligem Stiel, weißem Sporenstaub und ausgebuchteten Lamellen. Der Stiel ist oft wurzelartig verlängert; 10 c. Podaxis pistillaris; 75 c. Leptotrichia howelli; 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.

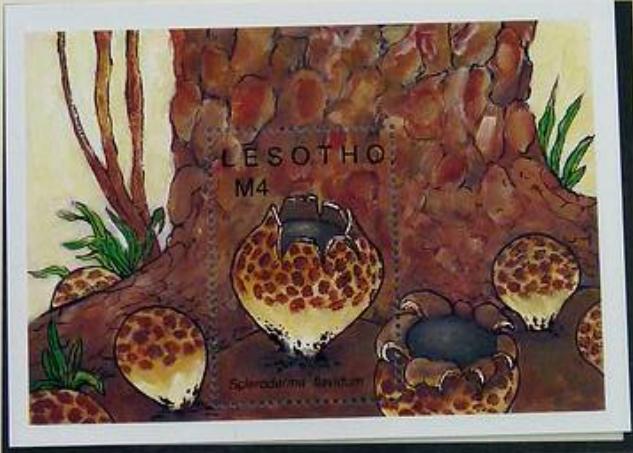
Ebenso ist es unmöglich den Begriff "Pilz" nach der Umgebung zu definieren, in der diese Organismen leben, da es wohl kaum ein organisches Substrat gibt, in dem nicht irgendein Pilz sich einnisten und gedeihen kann. Man findet Pilze im Boden, auf den verschiedensten Abfällen, pflanzlichen- oder tierischen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

The image shows a collection of Grenada postage stamps featuring mushrooms. At the top, there is a title "PILZE auf Briefmarken" with a stylized mushroom graphic. Below the title, it says "GRENADA". There are four individual stamps in a row, each with a different mushroom illustration and its name: "Hygrocybe occidentalis var. scarletina" (15c), "Marasmius haematocephalus" (40c), "Hygrocybe hypohaemacta" (50c), and "Clathrus crispus" (\$4). Below these is a larger rectangular stamp block featuring "Mycena holophryna" (6c) surrounded by several red funnel-shaped fungi. The entire collection is presented on a light-colored card.

MUSHROOMS AND OTHER FUNGI

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 haematocephalus* – 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 holophryna* – 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. Frühjahrslorchel (*Gyromitra esculenta*). Es ist immer noch umstritten, ob die Frühjahrslorchel 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 Nelkenschwindling (*Marasmius oreades*). Er ist ein sehr bekannter Pilz, weil er häufig und ein ausgezeichneter Speisepilz ist. Die Schwindlinge, *Marasmius*, haben oft Ähnlichkeit mit Rüblingen. 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

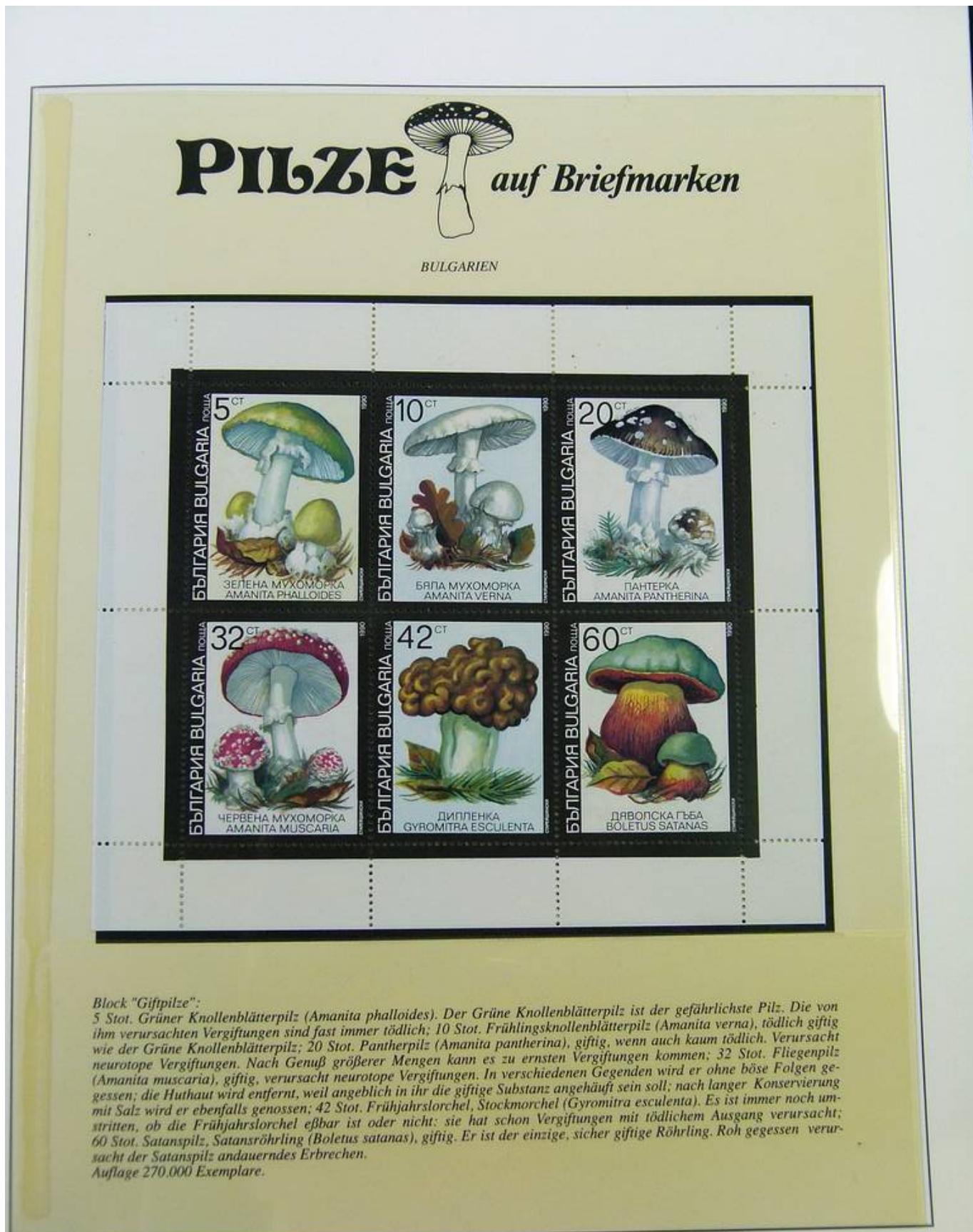
BULGARIEN

**"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 neurotische Vergiftungen. Nach Genuss größerer Mengen kann es zu ernsten Vergiftungen kommen; 32 Stot. Fliegenpilz (*Amanita muscaria*), giftig, verursacht neurotische Vergiftungen. In verschiedenen Gegenden wird er ohne böse Folgen gegessen; die Hauthaut wird entfernt, weil angeblich in ihr die giftige Substanz angehäuft sein soll; nach langer Konservierung mit Salz wird er ebenfalls genossen; 42 Stot. Frühjahrstorcherl, Stockmorchel (*Gyromitra esculenta*). Es ist immer noch umstritten, ob die Frühjahrstorcherl 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



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 Hauthaut wird entfernt, weil angeblich in ihr die giftige Substanz angehäuft sein soll; nach langer Konservierung mit Salz wird er ebenfalls genossen; 42 Stot. Frühjahrstorcherl, Stockmorchel (*Gyromitra esculenta*). Es ist immer noch umstritten, ob die Frühjahrstorcherl 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 grünspanfarben, 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

Stamps	Name	Value
Boletus aestivalis	YEMEN REPUBLIC	50
Swillus luteus	YEMEN REPUBLIC	60
Gyromitra esculenta	YEMEN REPUBLIC	80
Leccinum scabrum	YEMEN REPUBLIC	100
Amanita muscaria	YEMEN REPUBLIC	130
Boletus erythropus	YEMEN REPUBLIC	200
Leccinum testaceoscabrum	YEMEN REPUBLIC	300

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 (*Swillus 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, Frühjahrslorchel, 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 zersetzbare Gyromitrin für die schweren Leberschäden und Todesfälle nach Genuß der frischen Frühjahrslorcheln verantwortlich ist. Das flüchtige Gyromitrin verschwindet jedoch aus getrockneten Lorcheln im Laufe einiger Monate von selbst; und die Frühjahrslorchel ist dadurch zugleich der einzige verbürgte Fall, daß ein Giftpilz ohne Minderung seines Nährwertes giftfrei gemacht werden kann. Dies gelingt allerdings nur bei sehr langsamem Trocknen; 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, Schwarzschnuppige 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

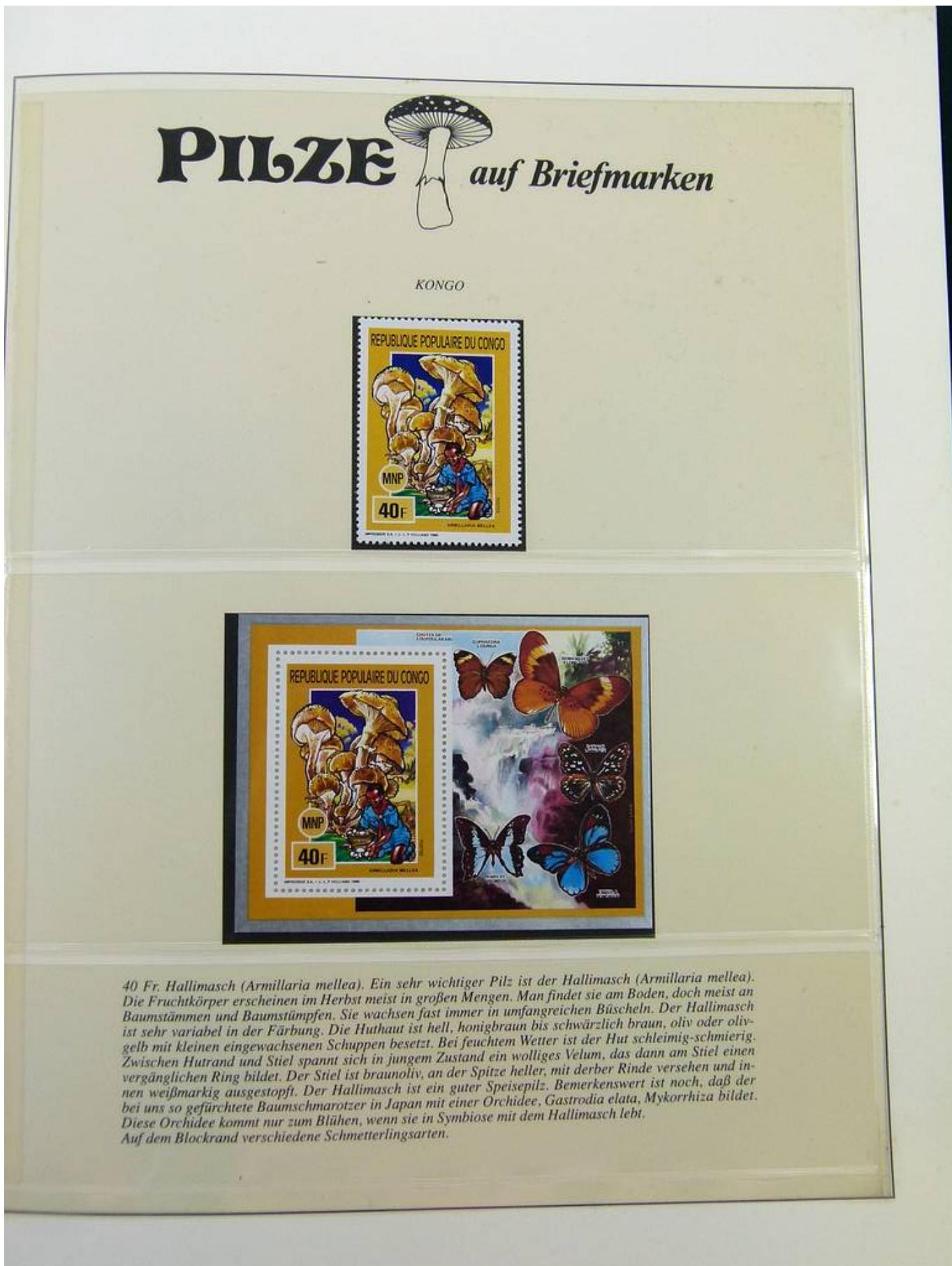




500 Fr. Prächtiger Schleierling (*Cortinarius speciosissimus*). Die umfangreichste Gattung der Familie der Schleierlingsartigen mit über 400 Arten ist *Cortinarius*, Schleierlinge, mit sechs Untergattungen. Es gehören Spezialkenntnisse dazu, die Arten zu bestimmen. Es soll deshalb nur auf die allgemeinen 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



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 oliv-gelb 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. Perl pilz (*Amanita rubescens*). Der Perl pilz hat einen knolligen Stielgrund, aber keine Scheide. Der Ring ist bei ihm auf der Oberseite fein gerieft. Der röthlich-braune Hut ist mit grindigen Schuppen besetzt. Typisch ist auch das Röten des Fleisches. Der Perl pilz ist essbar. 250 Fr. Gefeldeter Grün täubling (*Russula virescens*). Man erkennt ihn an der spanggrünen, 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 bräunliche 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 schmächtigen Aussehen. Der halbkugelige Hut ist 8-20 cm groß. Sein Fleisch ist weiß bis blaßgelb, unter der Huthaut röthlich. Sein Geruch etwas säuerlich oder fruchtartig. Dieser ausgezeichnete Speisepilz kommt im Sommer bis Herbst in feuchten und tonigen Laubwäldern vor.

REPUBLICHE DU NIGER

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