

Lotto no.: L253536

Nazione/Tipo: Tematiche

Collezione a tema Funghi, su album, con francobolli nuovi ** non linguellati.

Prezzo: 150 eur

[Vai al sito www.matirafil.com]

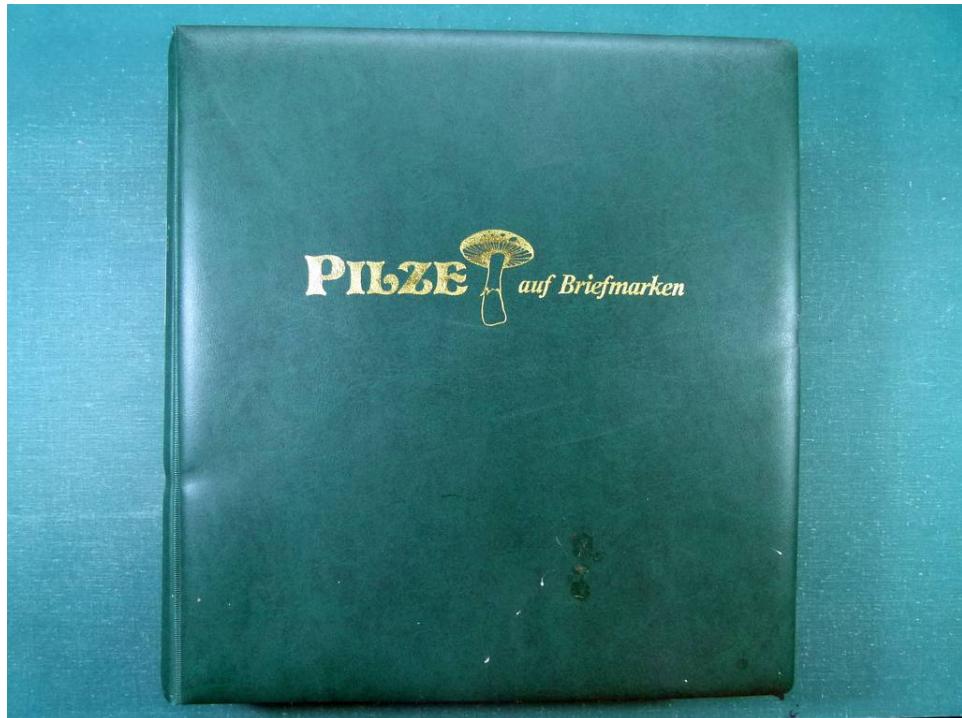


Foto nr.: 2

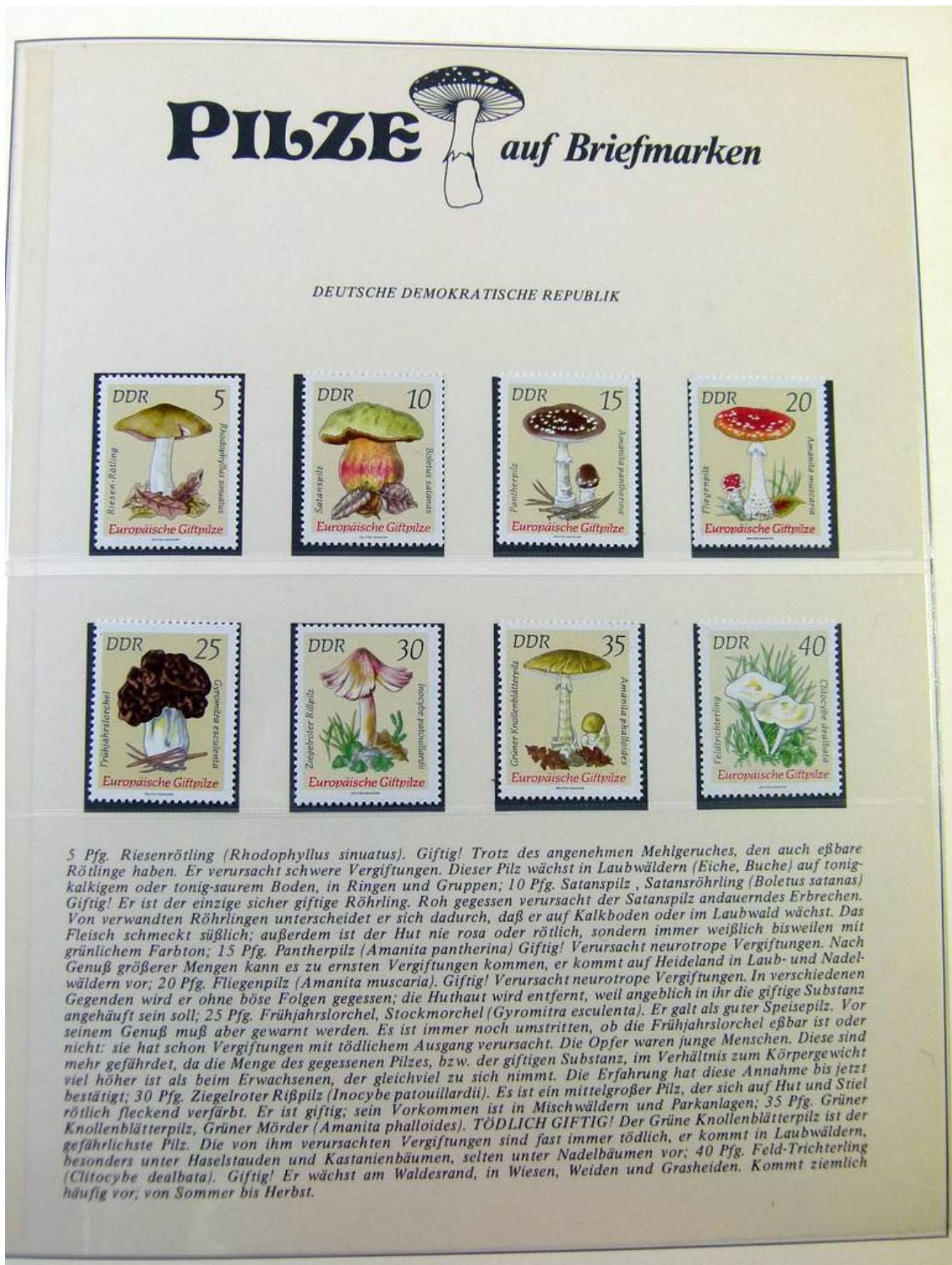


Foto nr.: 3

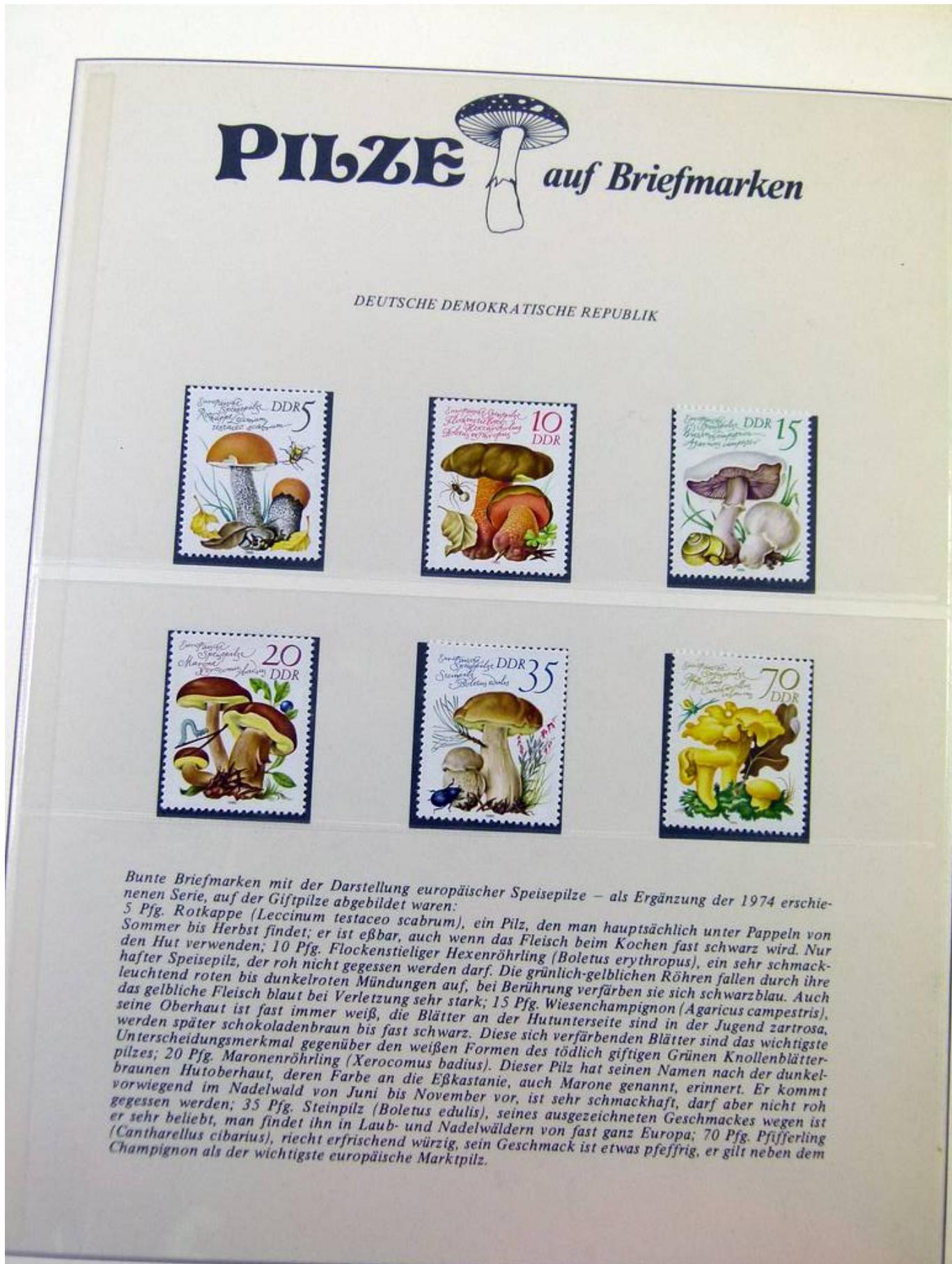
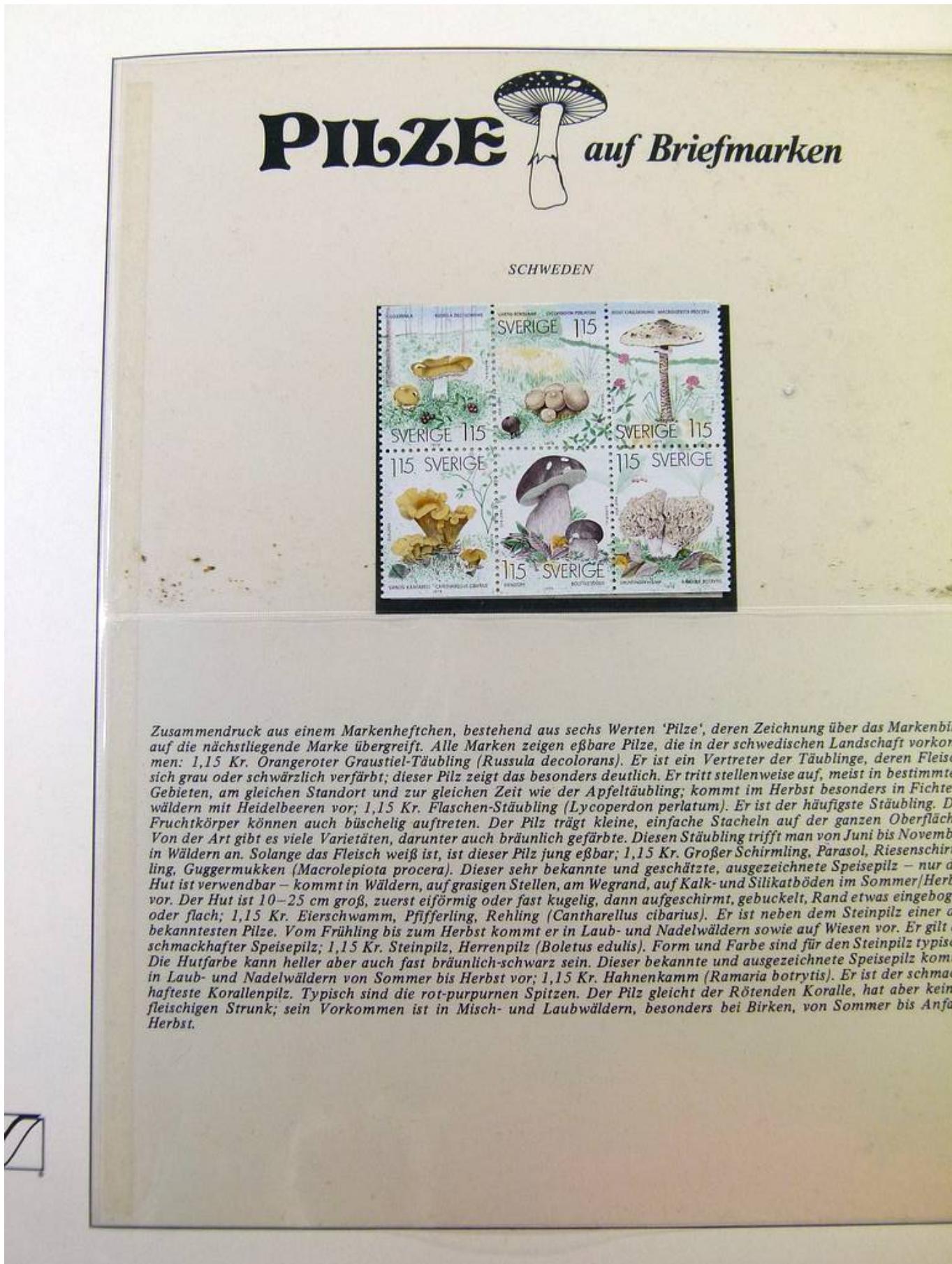


Foto nr.: 4



*Zusammendruck aus einem Markenheftchen, bestehend aus sechs Werten 'Pilze', deren Zeichnung über das Markenbild auf die nächstliegende Marke übergreift. Alle Marken zeigen eßbare Pilze, die in der schwedischen Landschaft vorkommen: 1,15 Kr. Orangeroter Graustiel-Täubling (*Russula decolorans*). Er ist ein Vertreter der Täublinge, deren Fleisch sich grau oder schwärzlich verfärbt; dieser Pilz zeigt das besonders deutlich. Er tritt stellenweise auf, meist in bestimmte Gebieten, am gleichen Standort und zur gleichen Zeit wie der Apfeltäubling; kommt im Herbst besonders in Fichtenwäldern mit Heidelbeeren vor; 1,15 Kr. Flaschen-Stäubling (*Lycoperdon perlatum*). Er ist der häufigste Stäubling. Die Fruchtkörper können auch büschelig auftreten. Der Pilz trägt kleine, einfache Stacheln auf der ganzen Oberfläche. Von der Art gibt es viele Varietäten, darunter auch bräunlich gefärbte. Diesen Stäubling trifft man von Juni bis November in Wäldern an. Solange das Fleisch weiß ist, ist dieser Pilz jung essbar; 1,15 Kr. Großer Schirmling, Parasol, Riesenschirrling, Guggermukken (*Macrolepiota procera*). Dieser sehr bekannte und geschätzte, ausgezeichnete Speisepilz – nur der Hut ist verwendbar – kommt in Wäldern, auf grasigen Stellen, am Wegrand, auf Kalk- und Silikatböden im Sommer/Herbst vor. Der Hut ist 10–25 cm groß, zuerst eiförmig oder fast kugelig, dann aufgeschirmt, gebuckelt, Rand etwas eingebogen oder flach; 1,15 Kr. Eierschwamm, Pfifferling, Rehling (*Cantharellus cibarius*). Er ist neben dem Steinpilz einer der bekanntesten Pilze. Vom Frühling bis zum Herbst kommt er in Laub- und Nadelwäldern sowie auf Wiesen vor. Er gilt als schmackhafter Speisepilz; 1,15 Kr. Steinpilz, Herrenpilz (*Boletus edulis*). Form und Farbe sind für den Steinpilz typisch. Die Hutfarbe kann heller aber auch fast bräunlich-schwarz sein. Dieser bekannte und ausgezeichnete Speisepilz kommt in Laub- und Nadelwäldern von Sommer bis Herbst vor; 1,15 Kr. Hahnenkamm (*Ramaria botrytis*). Er ist der schmackhafteste Korallenpilz. Typisch sind die rot-purpurroten Spitzen. Der Pilz gleicht der Rötenden Koralle, hat aber keinen fleischigen Strunk; sein Vorkommen ist in Misch- und Laubwäldern, besonders bei Birken, von Sommer bis Anfang Herbst.*

Foto nr.: 5



Foto nr.: 6

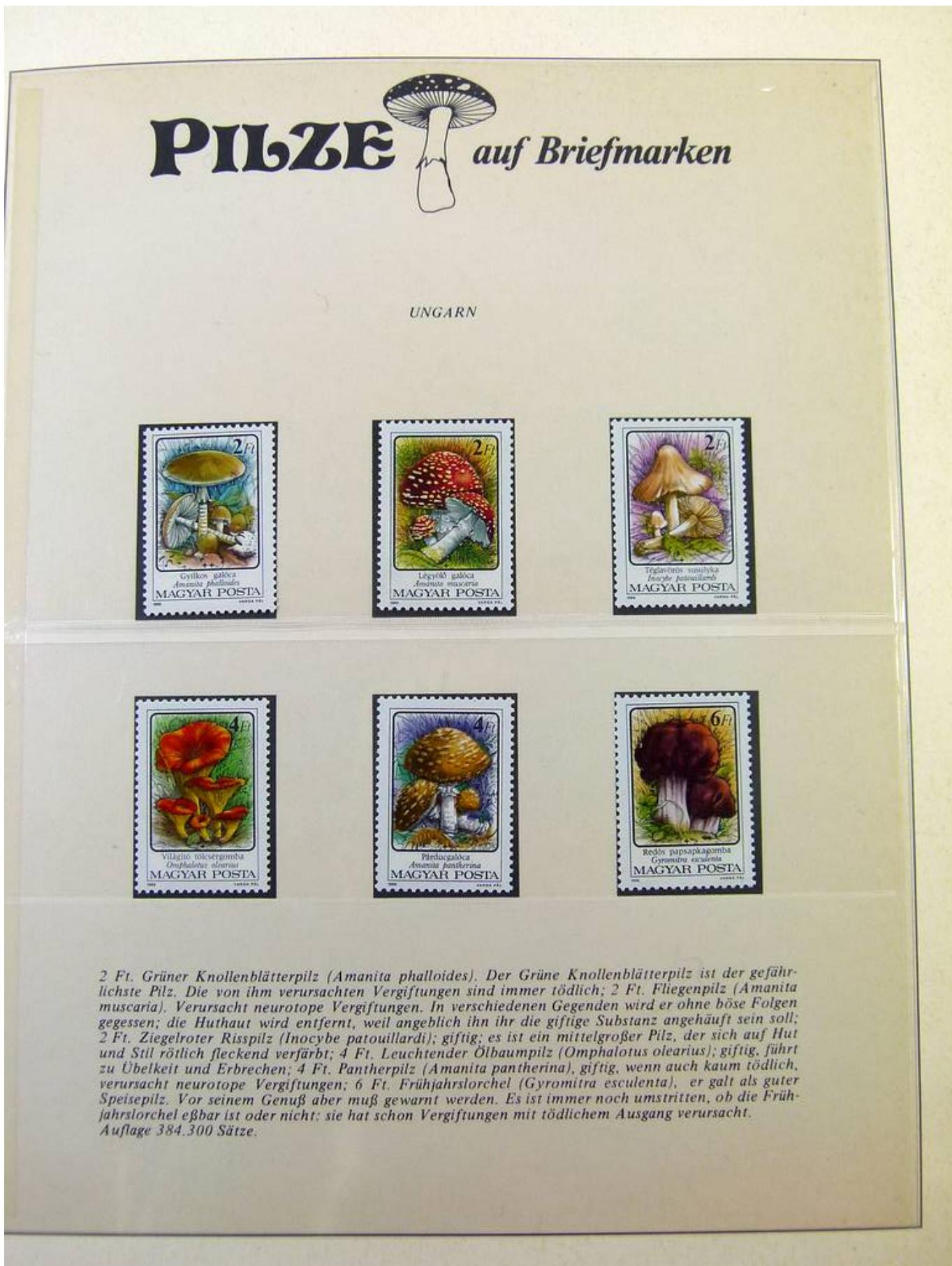
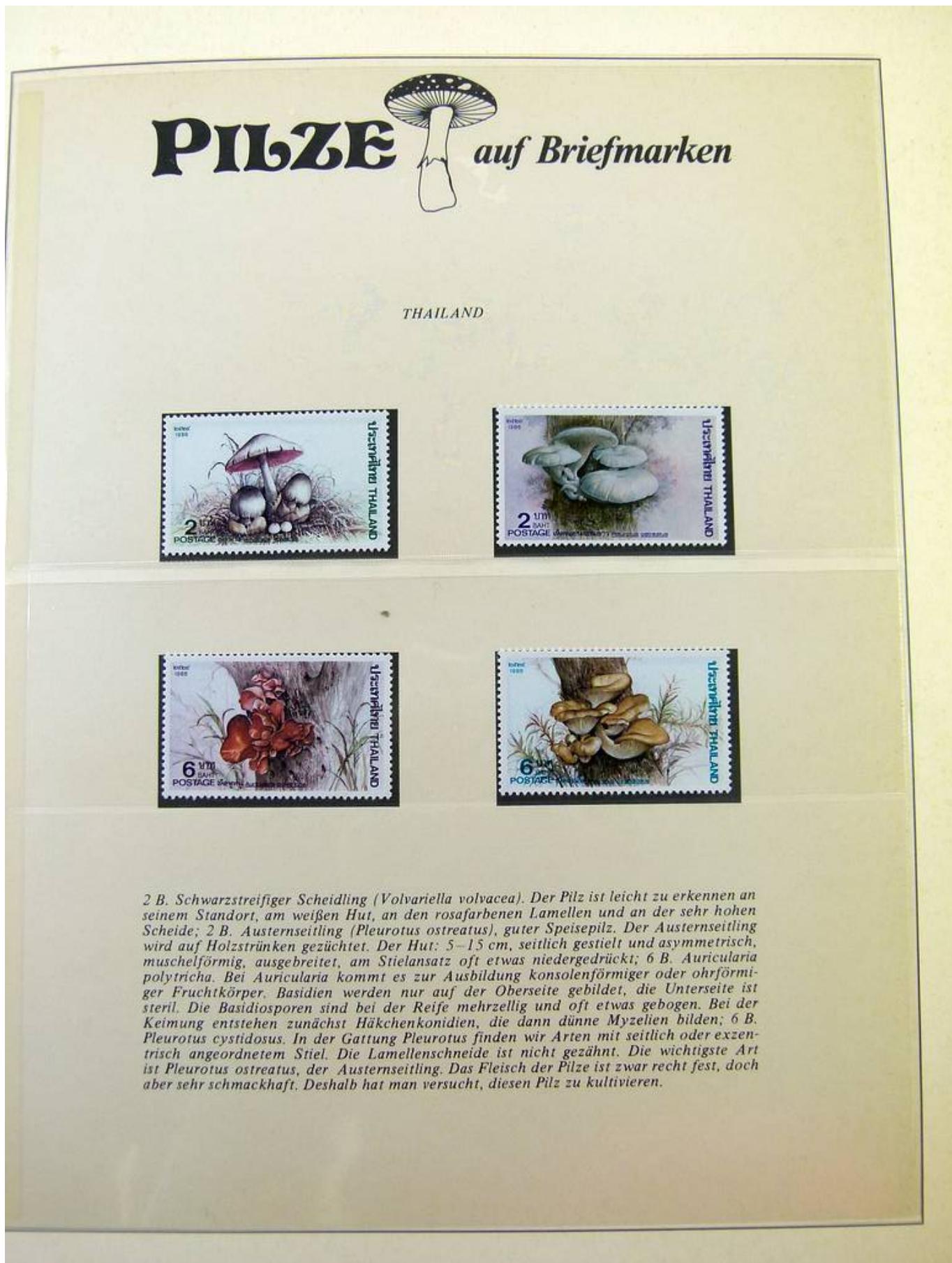
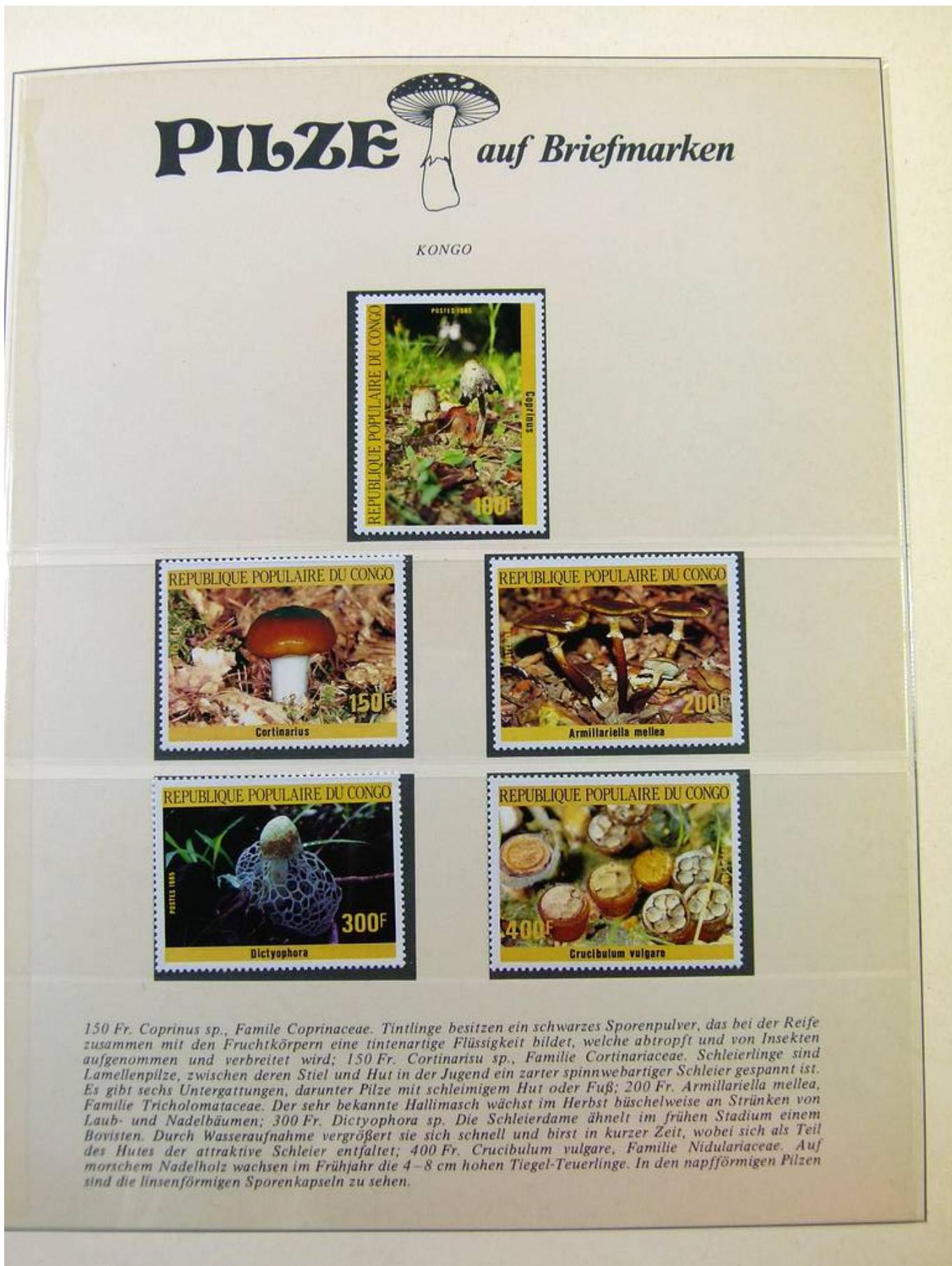


Foto nr.: 7



2 B. Schwarzstreifiger Scheidling (*Volvariella volvacea*). Der Pilz ist leicht zu erkennen an seinem Standort, am weißen Hut, an den rosafarbenen Lamellen und an der sehr hohen Scheide; 2 B. Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*), guter Speisepilz. Der Austernseitling wird auf Holzstrünken gezüchtet. Der Hut: 5–15 cm, seitlich gestielt und asymmetrisch, muschelförmig, ausgebreitet, am Stielansatz oft etwas niedergedrückt; 6 B. *Auricularia polytricha*. Bei *Auricularia* kommt es zur Ausbildung konsolenförmiger oder ohrförmiger Fruchtkörper. Basidien werden nur auf der Oberseite gebildet, die Unterseite ist steril. Die Basidiosporen sind bei der Reife mehrzellig und oft etwas gebogen. Bei der Keimung entstehen zunächst Hähnchenkonidien, die dann dünne Myzelien bilden; 6 B. *Pleurotus cystidiosus*. In der Gattung *Pleurotus* finden wir Arten mit seitlich oder exzentrisch angeordnetem Stiel. Die Lamellenschneide ist nicht gezähnt. Die wichtigste Art ist *Pleurotus ostreatus*, der Austernseitling. Das Fleisch der Pilze ist zwar recht fest, doch aber sehr schmackhaft. Deshalb hat man versucht, diesen Pilz zu kultivieren.

Foto nr.: 8



150 Fr. *Coprinus* sp., Familie Coprinaceae. Tintlinge besitzen ein schwarzes Sporenpulver, das bei der Reife zusammen mit den Fruchtkörpern eine tintenartige Flüssigkeit bildet, welche abtropft und von Insekten aufgenommen und verbreitet wird; 150 Fr. *Cortinarius* sp., Familie Cortinariaceae. Schleierlinge sind Lamellenpilze, zwischen deren Stiel und Hut in der Jugend ein zarter spinnwebartiger Schleier gespannt ist. Es gibt sechs Untergattungen, darunter Pilze mit schleimigem Hut oder Fuß; 200 Fr. *Armillariella mellea*, Familie Tricholomataceae. Der sehr bekannte Hallimasch wächst im Herbst büschelweise an Sträuchern von Laub- und Nadelbäumen; 300 Fr. *Dictyophora* sp. Die Schleierdame ähnelt im frühen Stadium einem Bovisten. Durch Wasseraufnahme vergrößert sie sich schnell und birst in kurzer Zeit, wobei sich als Teil des Hutes der attraktive Schleier entfaltet; 400 Fr. *Crucibulum vulgare*, Familie Nidulariaceae. Auf morschem Nadelholz wachsen im Frühjahr die 4–8 cm hohen Tiegel-Teuerlinge. In den napfförmigen Pilzen sind die linsenförmigen Sporenkapseln zu sehen.

Foto nr.: 9

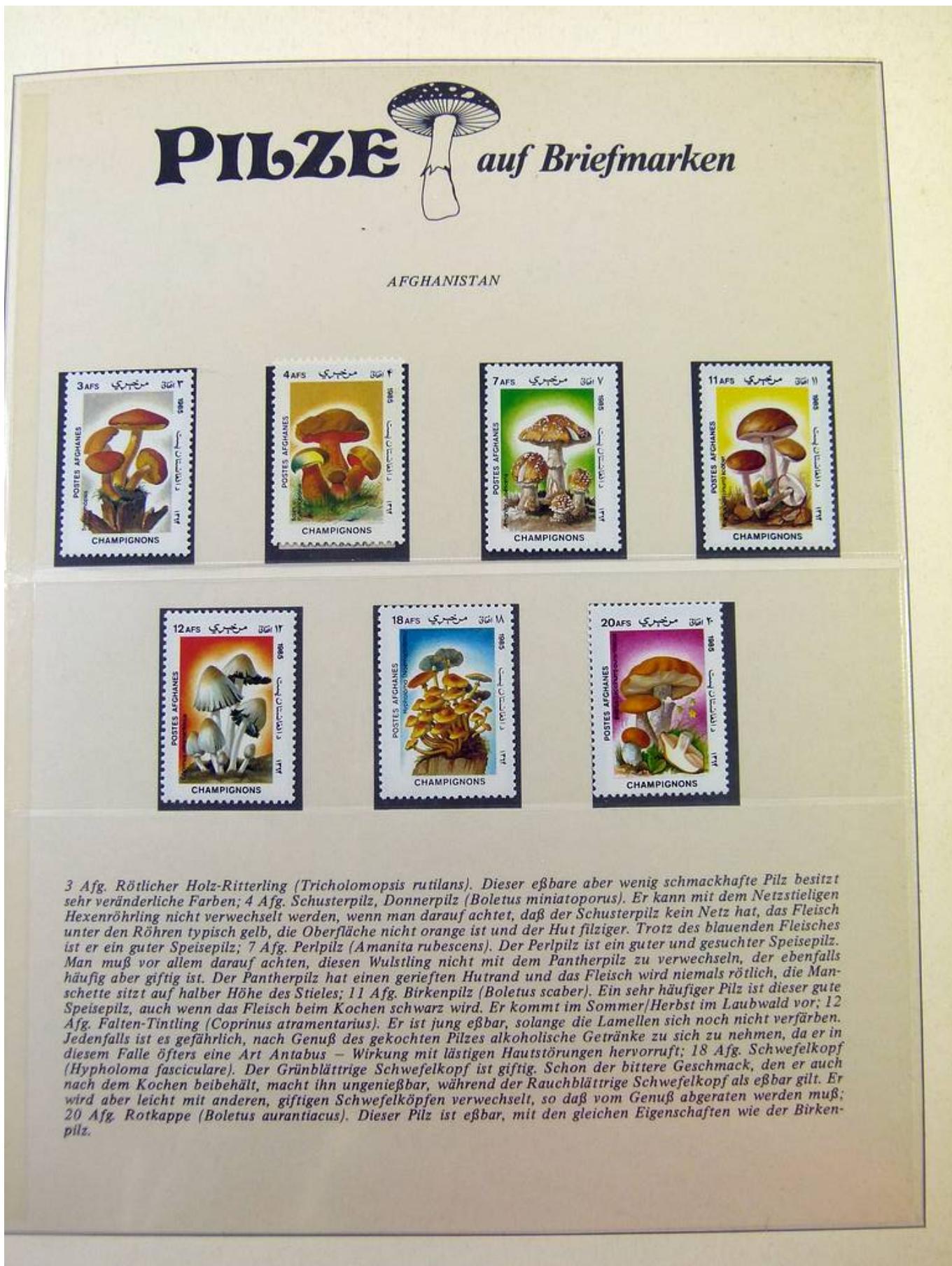


Foto nr.: 10



Foto nr.: 11

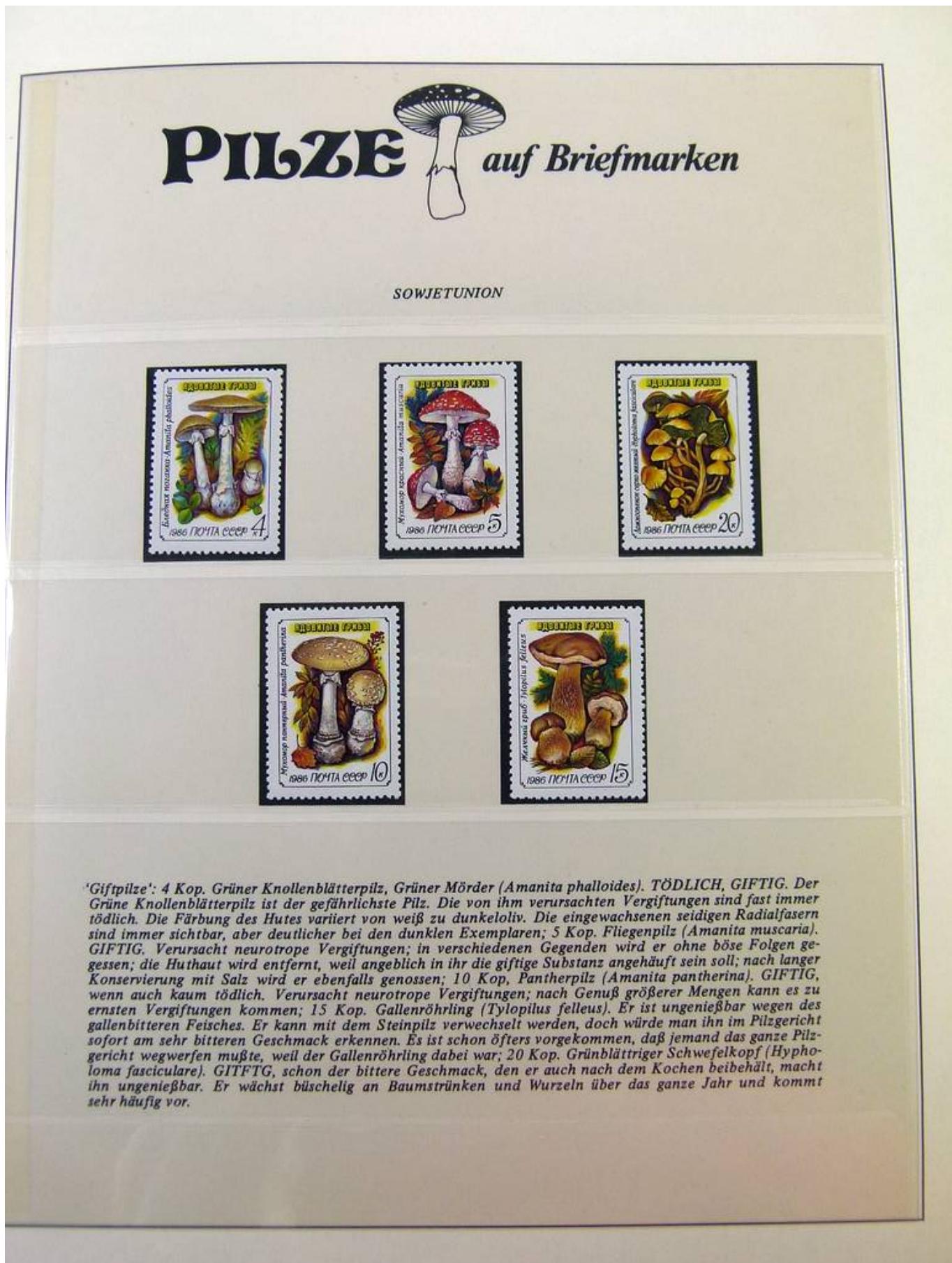


Foto nr.: 12

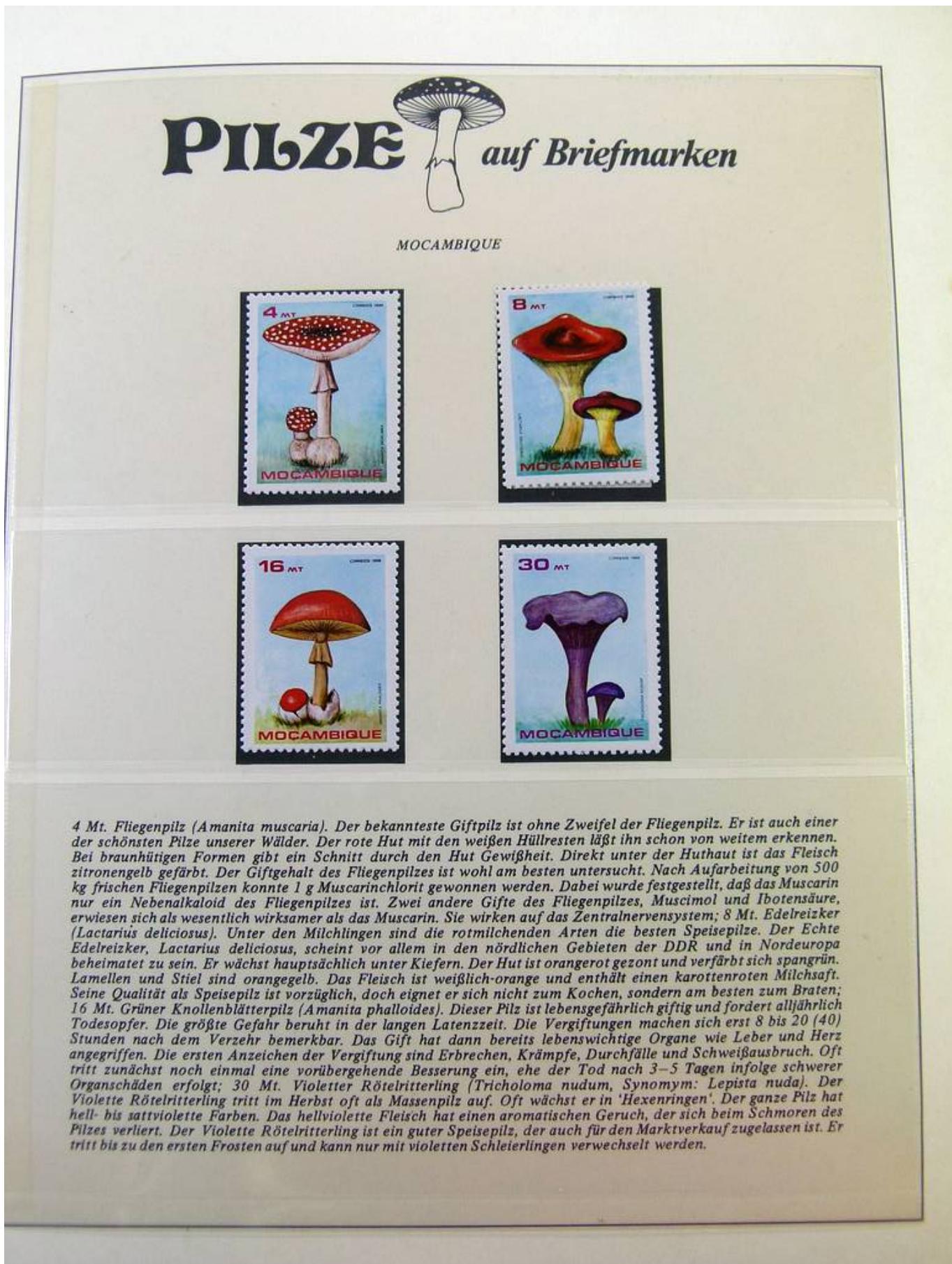
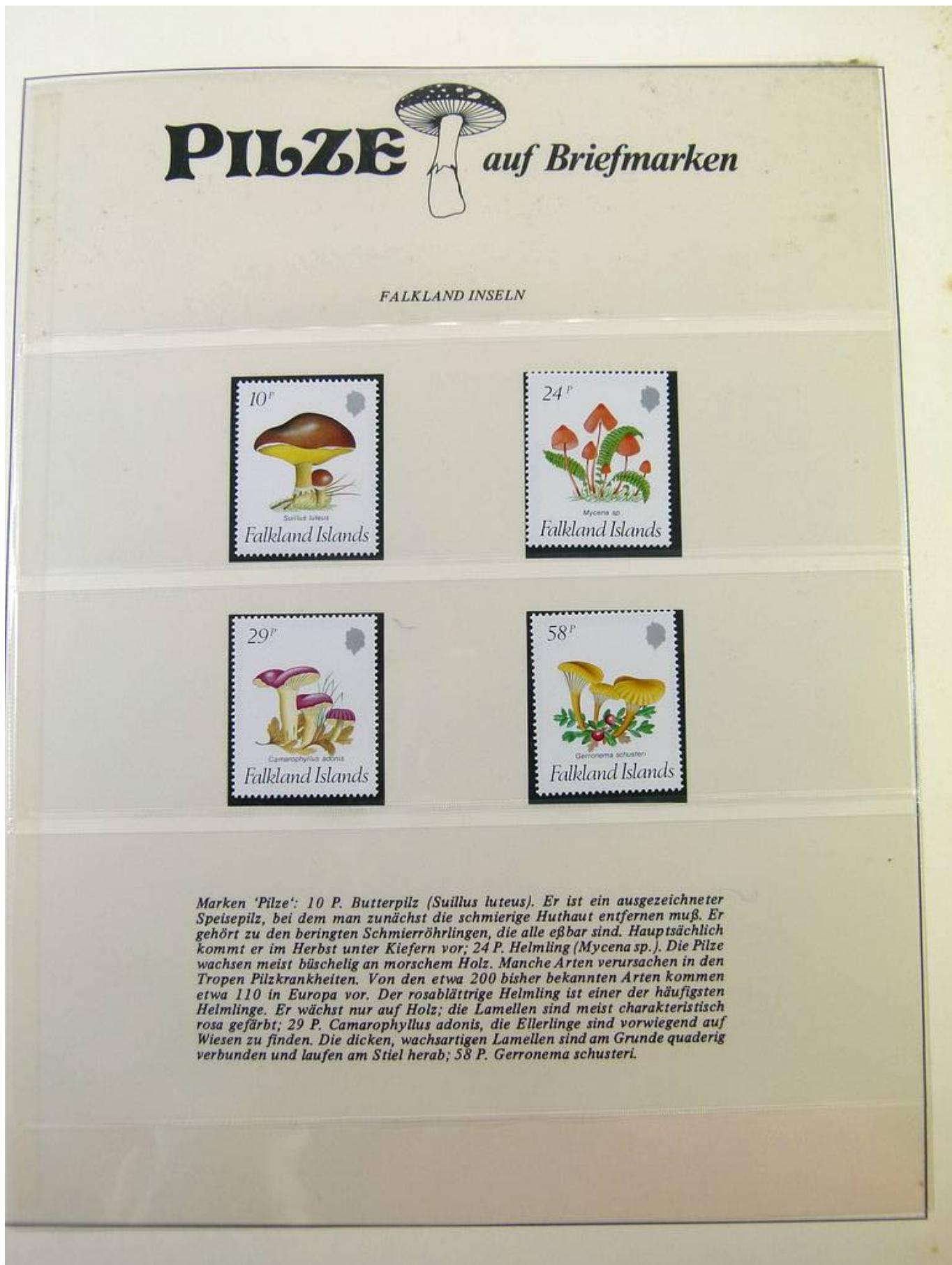


Foto nr.: 13



Marken 'Pilze': 10 P. Butterpilz (*Suillus luteus*). Er ist ein ausgezeichneter Speisepilz, bei dem man zunächst die schmierige Huthaut entfernen muß. Er gehört zu den beringten Schmierröhrlingen, die alle essbar sind. Hauptsächlich kommt er im Herbst unter Kiefern vor; 24 P. Helmling (*Mycena sp.*). Die Pilze wachsen meist büschelig an morschem Holz. Manche Arten verursachen in den Tropen Pilzkrankheiten. Von den etwa 200 bisher bekannten Arten kommen etwa 110 in Europa vor. Der rosablütrige Helmling ist einer der häufigsten Helmlinge. Er wächst nur auf Holz; die Lamellen sind meist charakteristisch rosa gefärbt; 29 P. Camarophyllum adonis, die Ellerlinge sind vorwiegend auf Wiesen zu finden. Die dicken, wachsartigen Lamellen sind am Grunde quaderig verbunden und laufen am Stiel herab; 58 P. *Gerronema schusteri*.

Foto nr.: 14

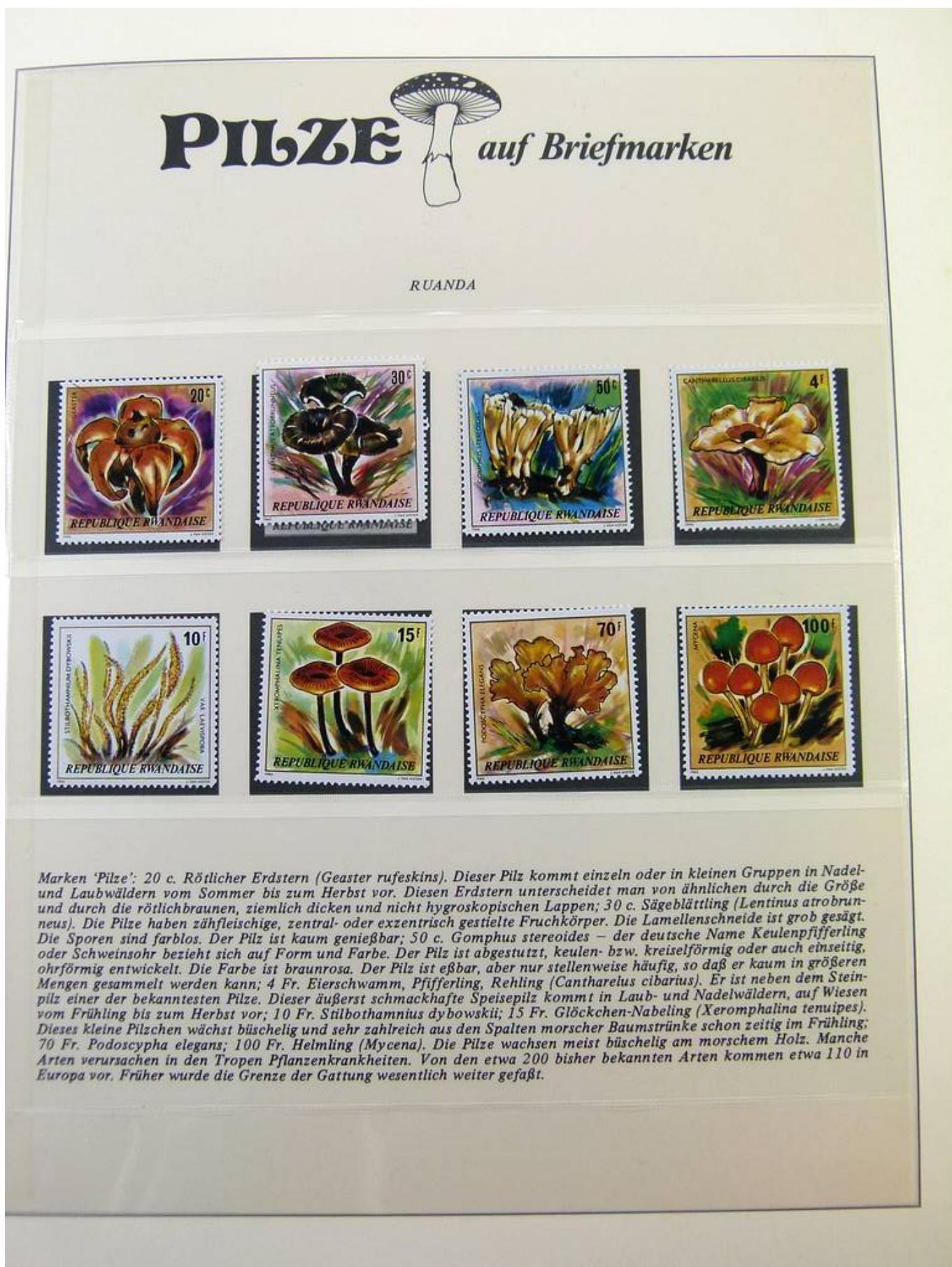


Foto nr.: 15

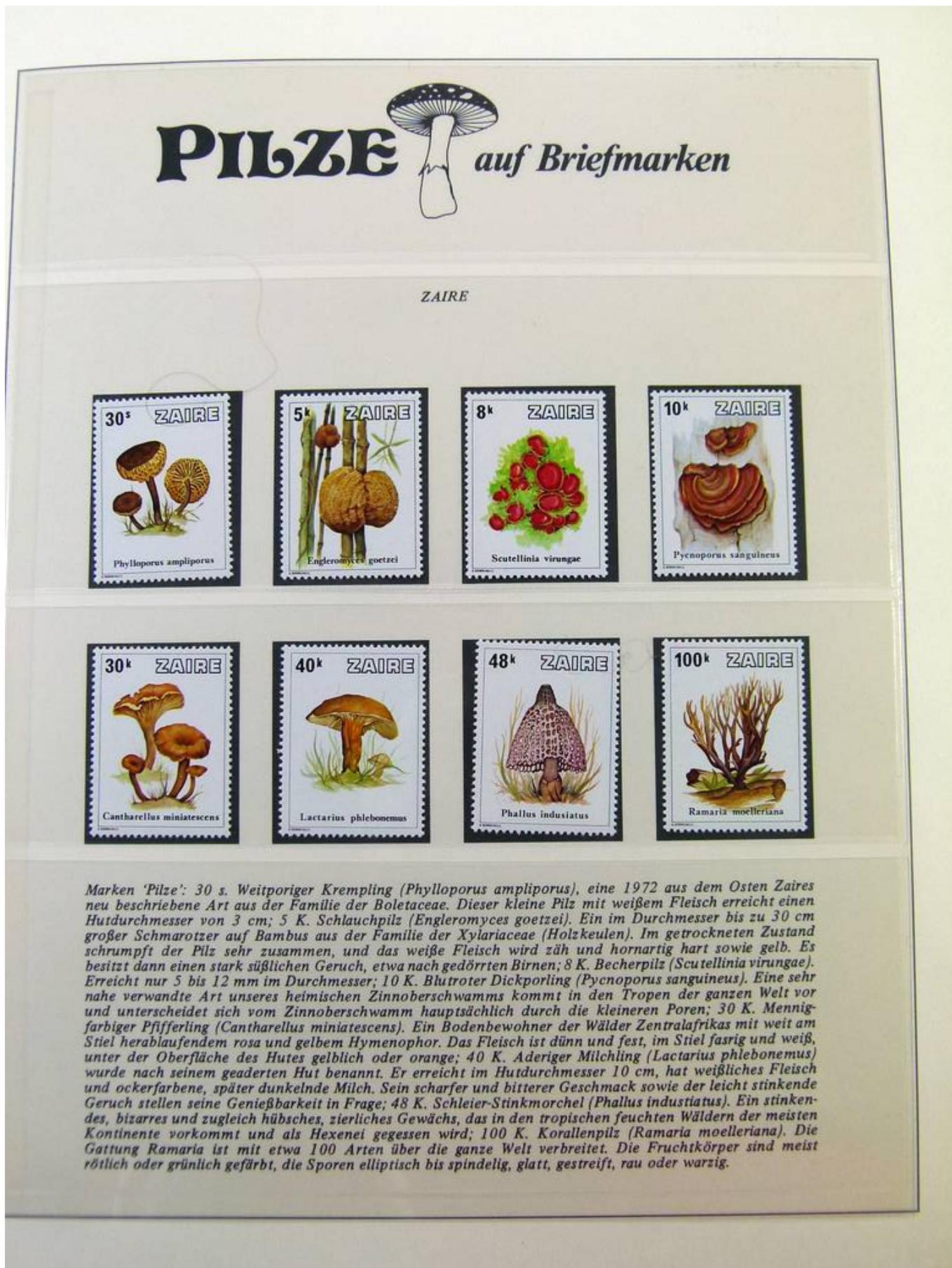


Foto nr.: 16

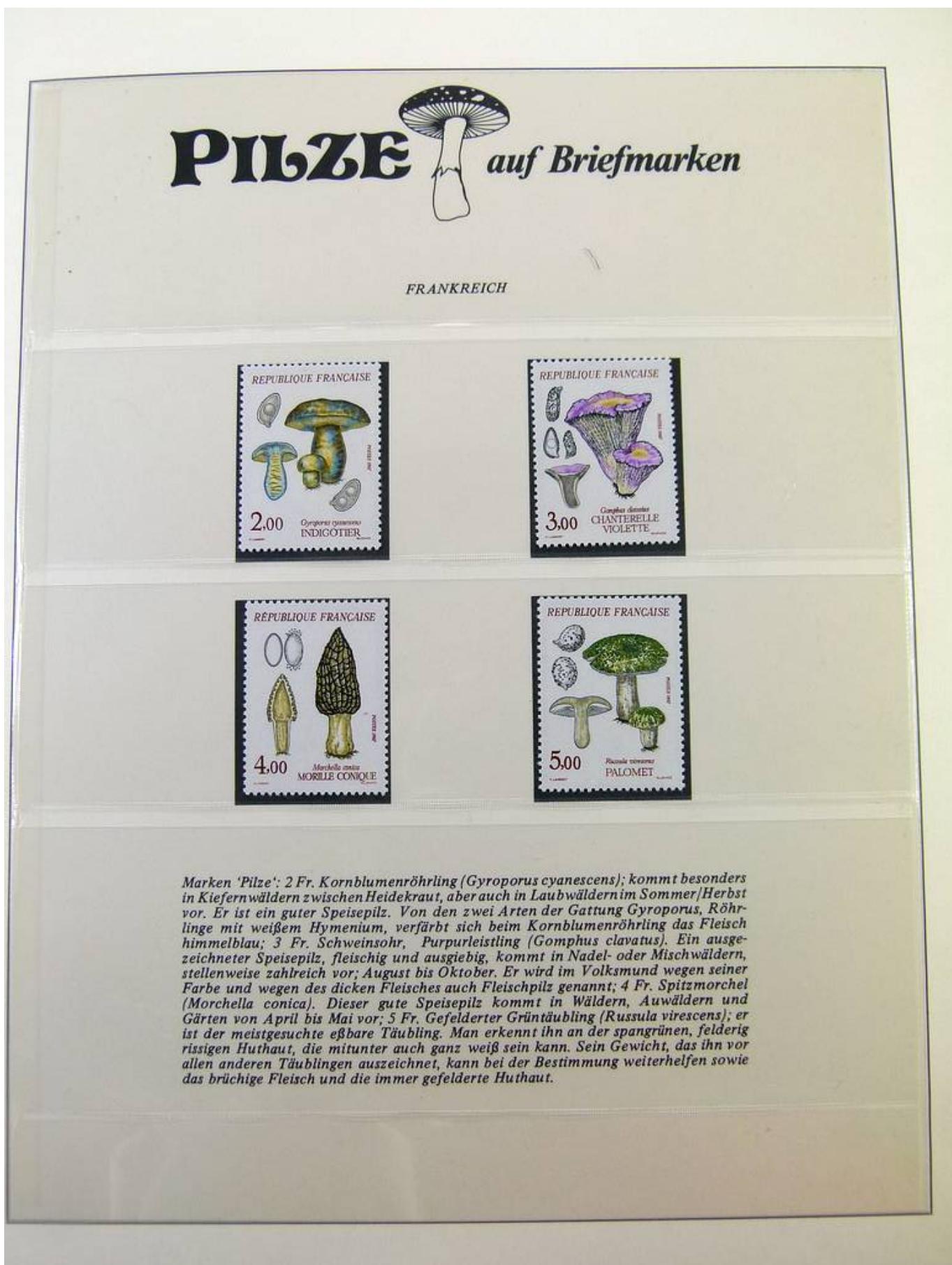


Foto nr.: 17

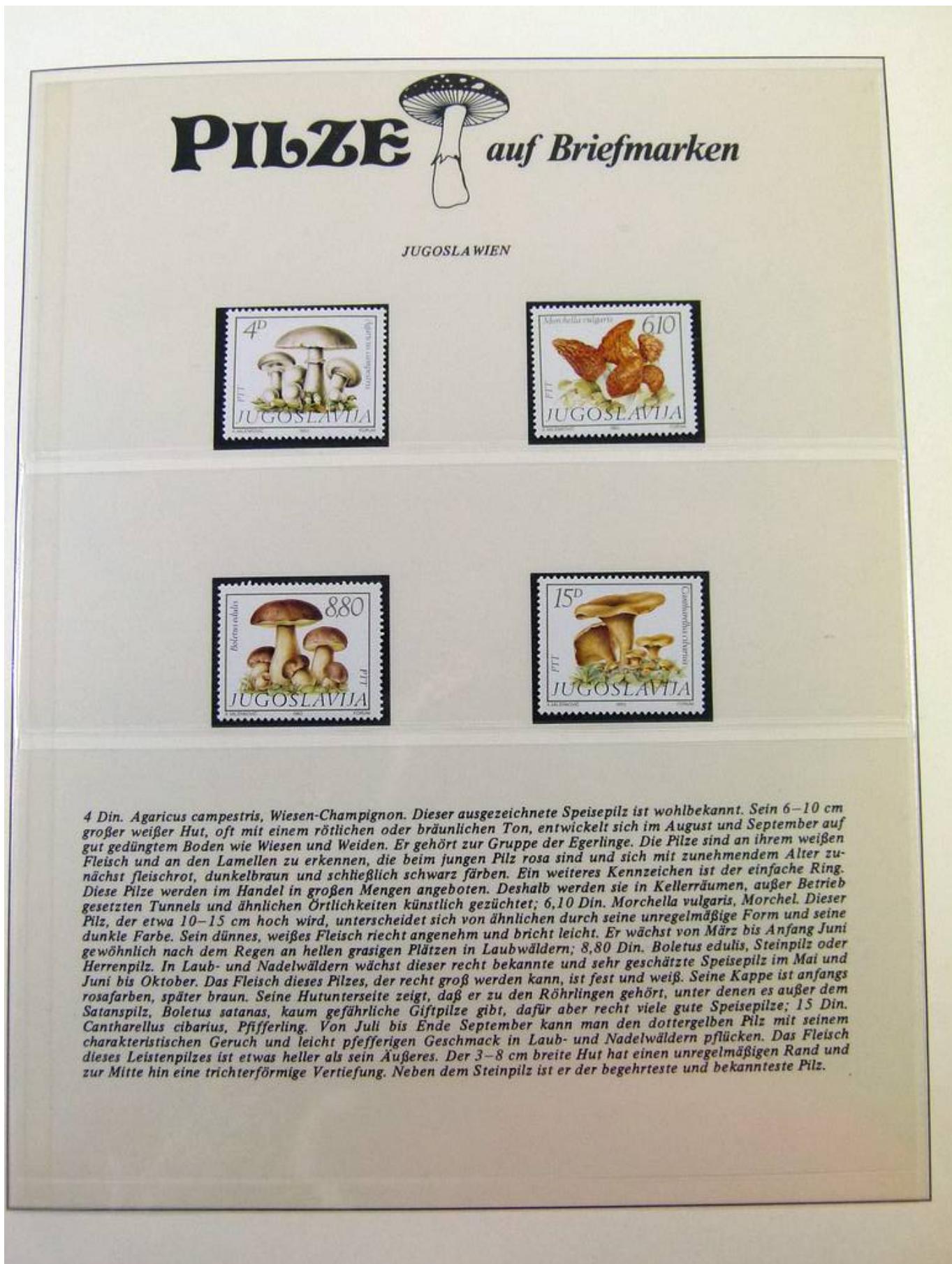
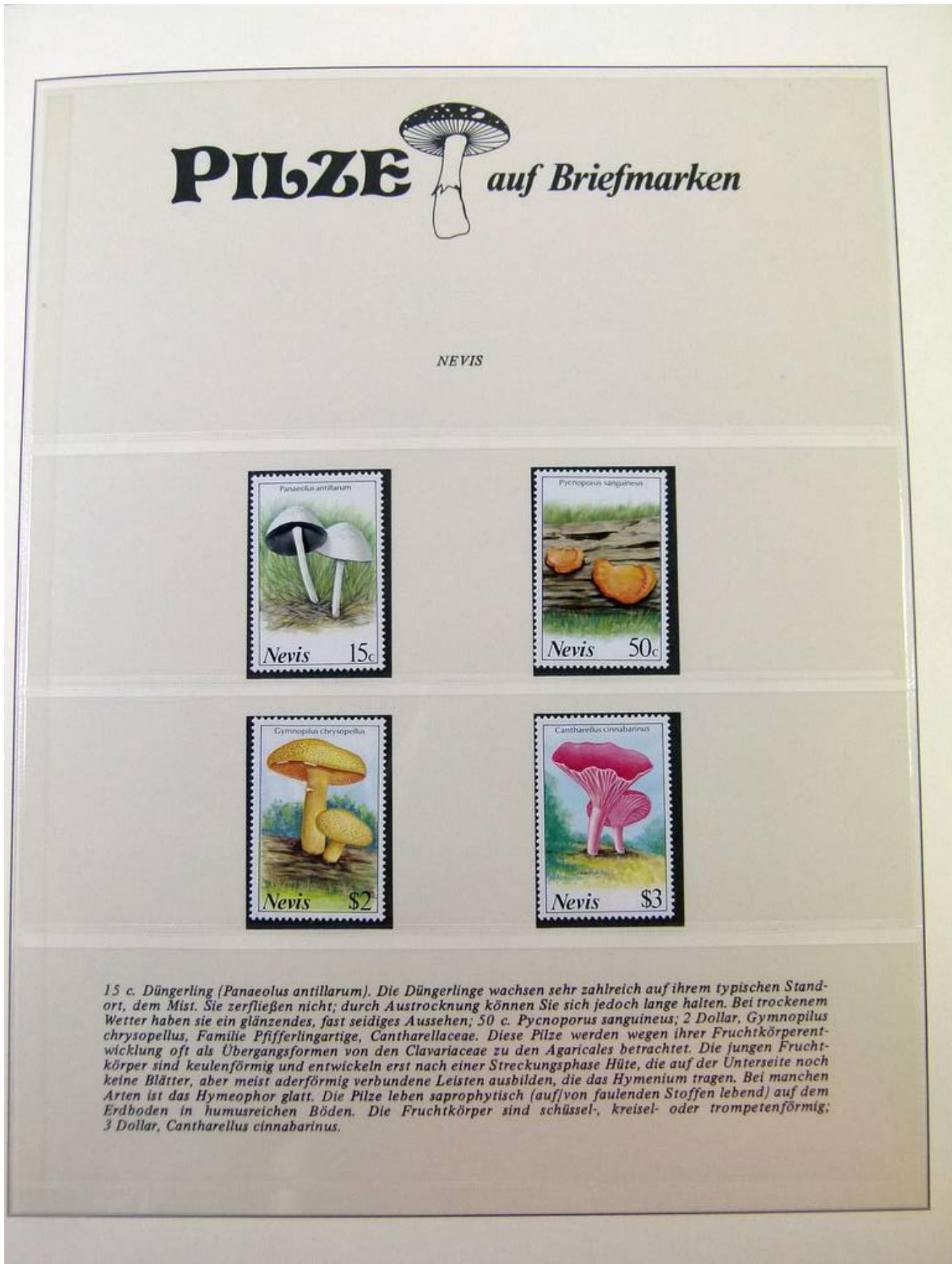


Foto nr.: 18



Foto nr.: 19



15 c. Düngerling (*Panaeolus antillarum*). Die Düngerlinge wachsen sehr zahlreich auf ihrem typischen Standort, dem Mist. Sie zerfließen nicht; durch Austrocknung können Sie sich jedoch lange halten. Bei trockenem Wetter haben sie ein glänzendes, fast seidiges Aussehen; 50 c. *Pycnoporus sanguineus*; 2 Dollar, *Gymnopilus chrysopeltis*, Familie Pfifferlingartige, *Cantharellaceae*. Diese Pilze werden wegen ihrer Fruchtkörperentwicklung oft als Übergangsformen von den Clavariaceae zu den Agaricales betrachtet. Die jungen Fruchtkörper sind keulenförmig und entwickeln erst nach einer Streckungsphase Hüte, die auf der Unterseite noch keine Blätter, aber meist aderförmig verbundene Leisten ausbilden, die das Hymenium tragen. Bei manchen Arten ist das Hymenophor glatt. Die Pilze leben saprophytisch (auf/von faulenden Stoffen lebend) auf dem Erdboden in humusreichen Böden. Die Fruchtkörper sind schüssel-, kreisel- oder trompetenförmig; 3 Dollar, *Cantharellus cinnabarinus*.

Foto nr.: 20

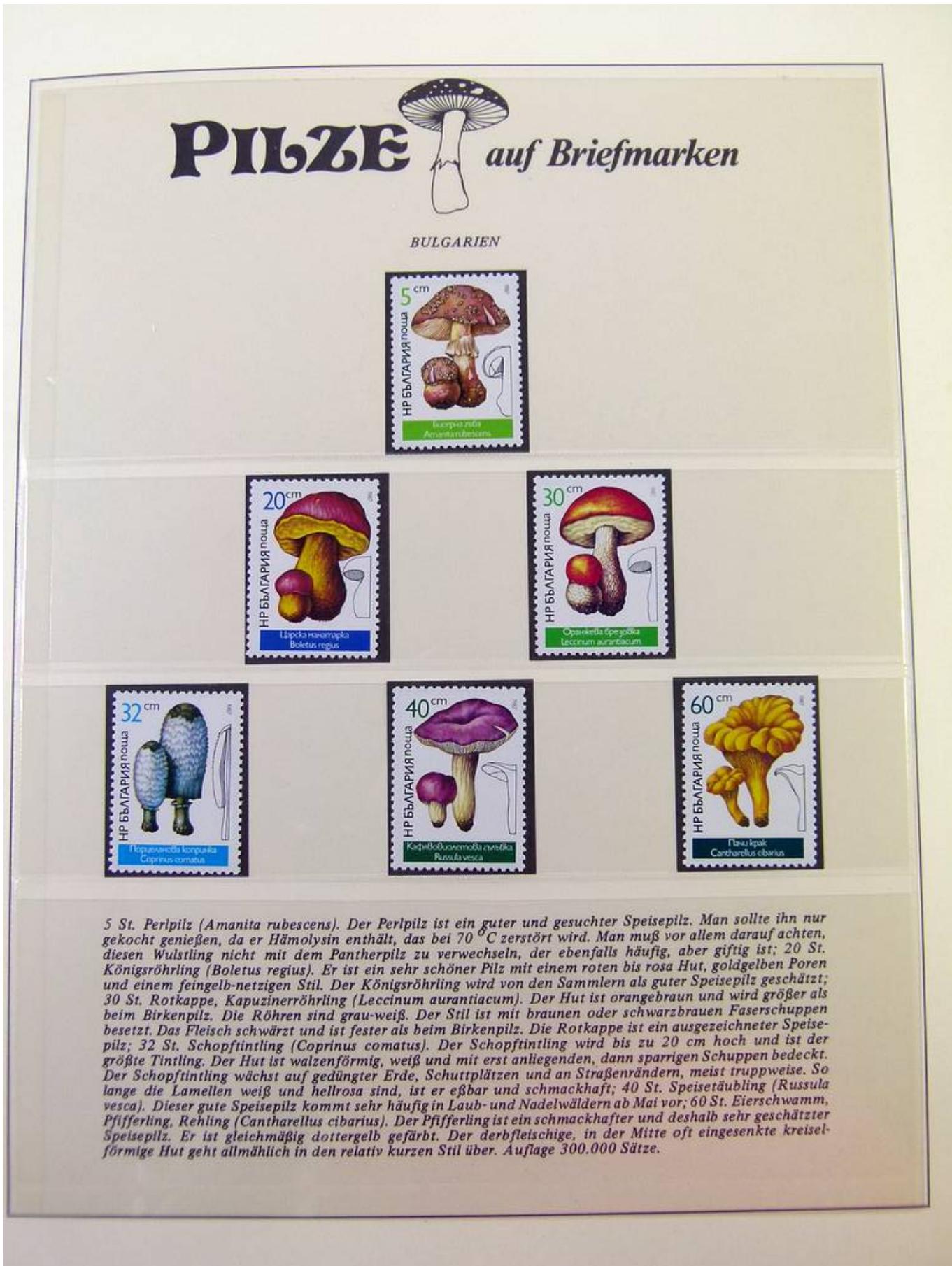


Foto nr.: 21

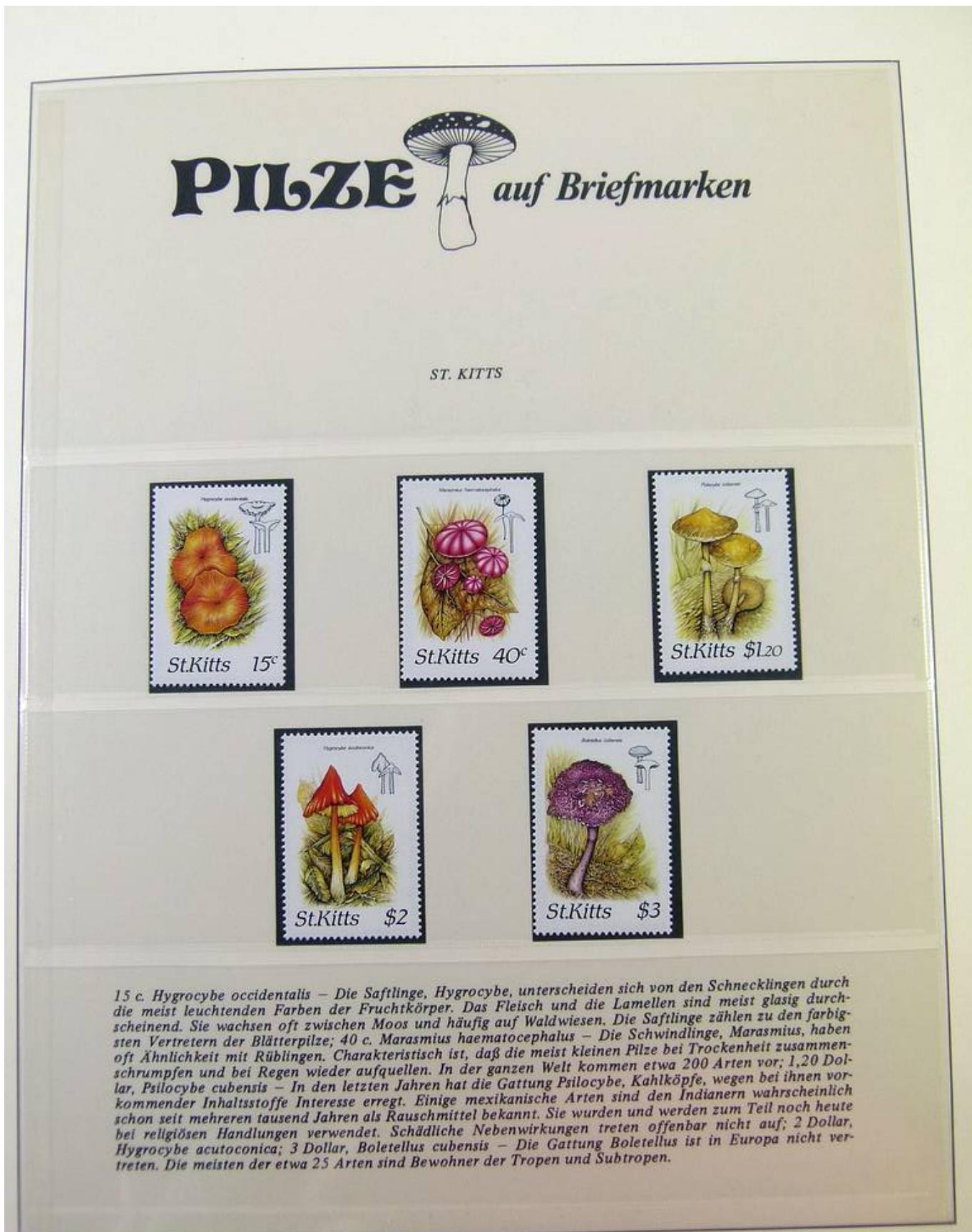


Foto nr.: 22

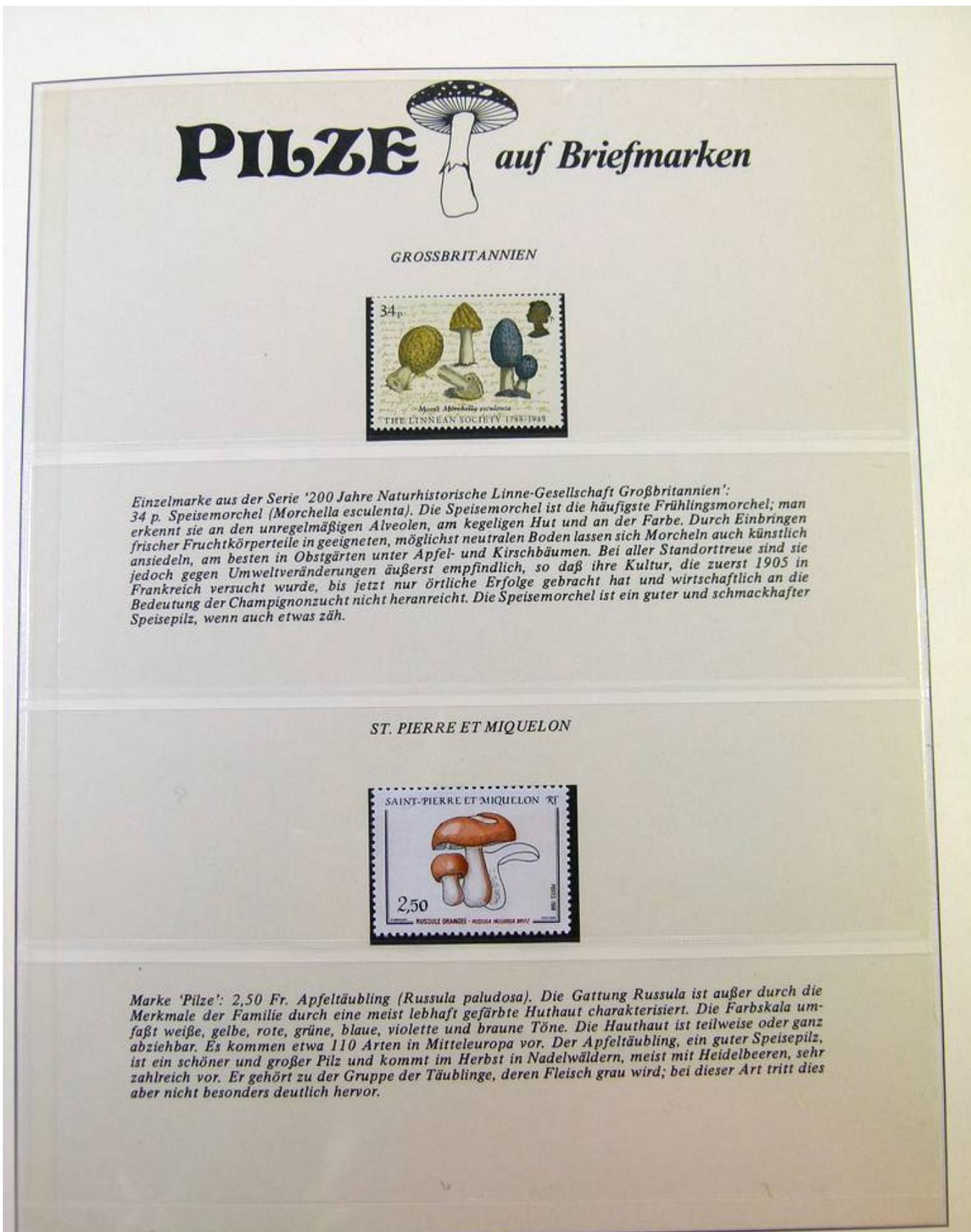


Foto nr.: 23



Foto nr.: 24

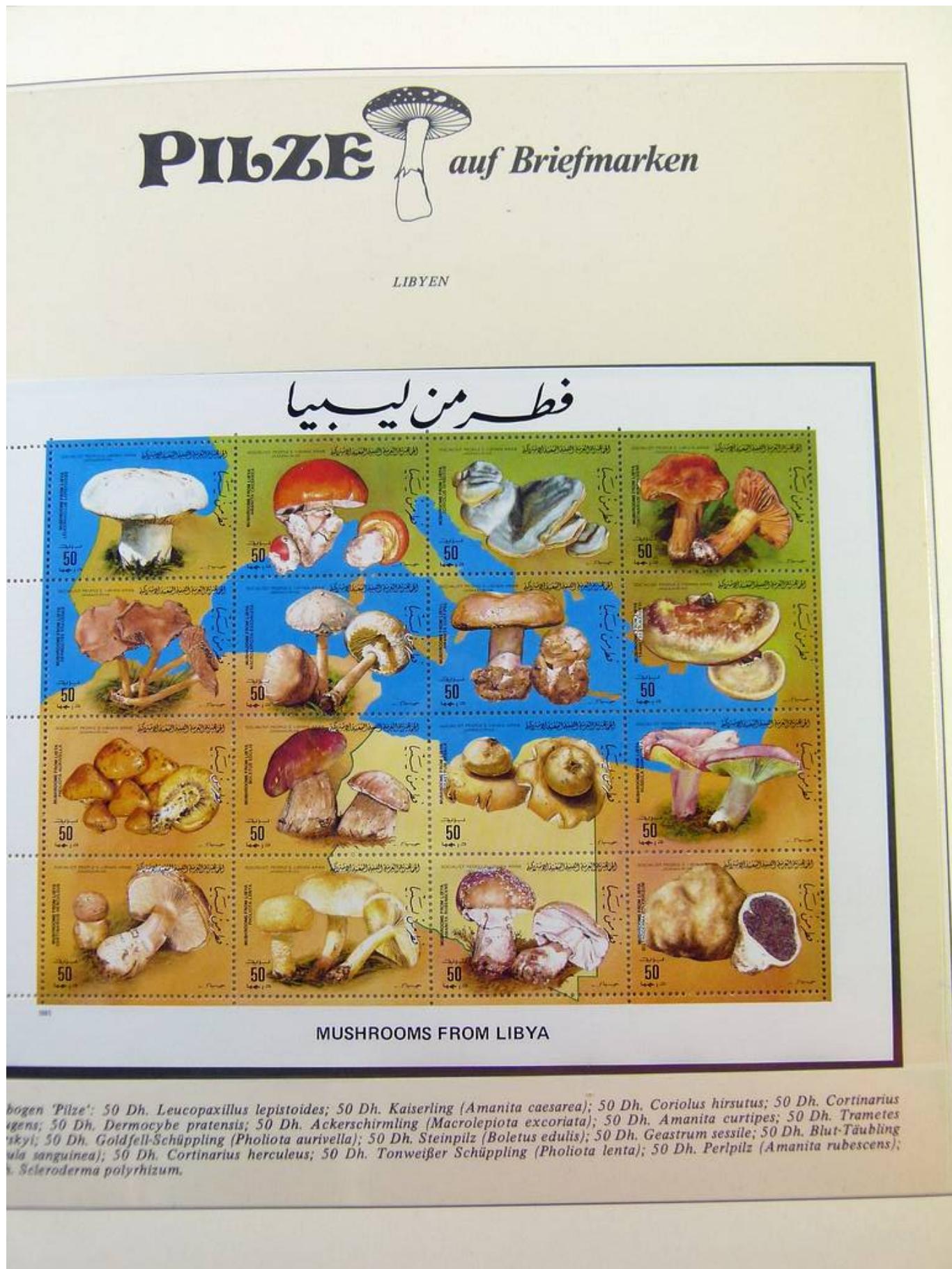


Foto nr.: 25



Foto nr.: 26

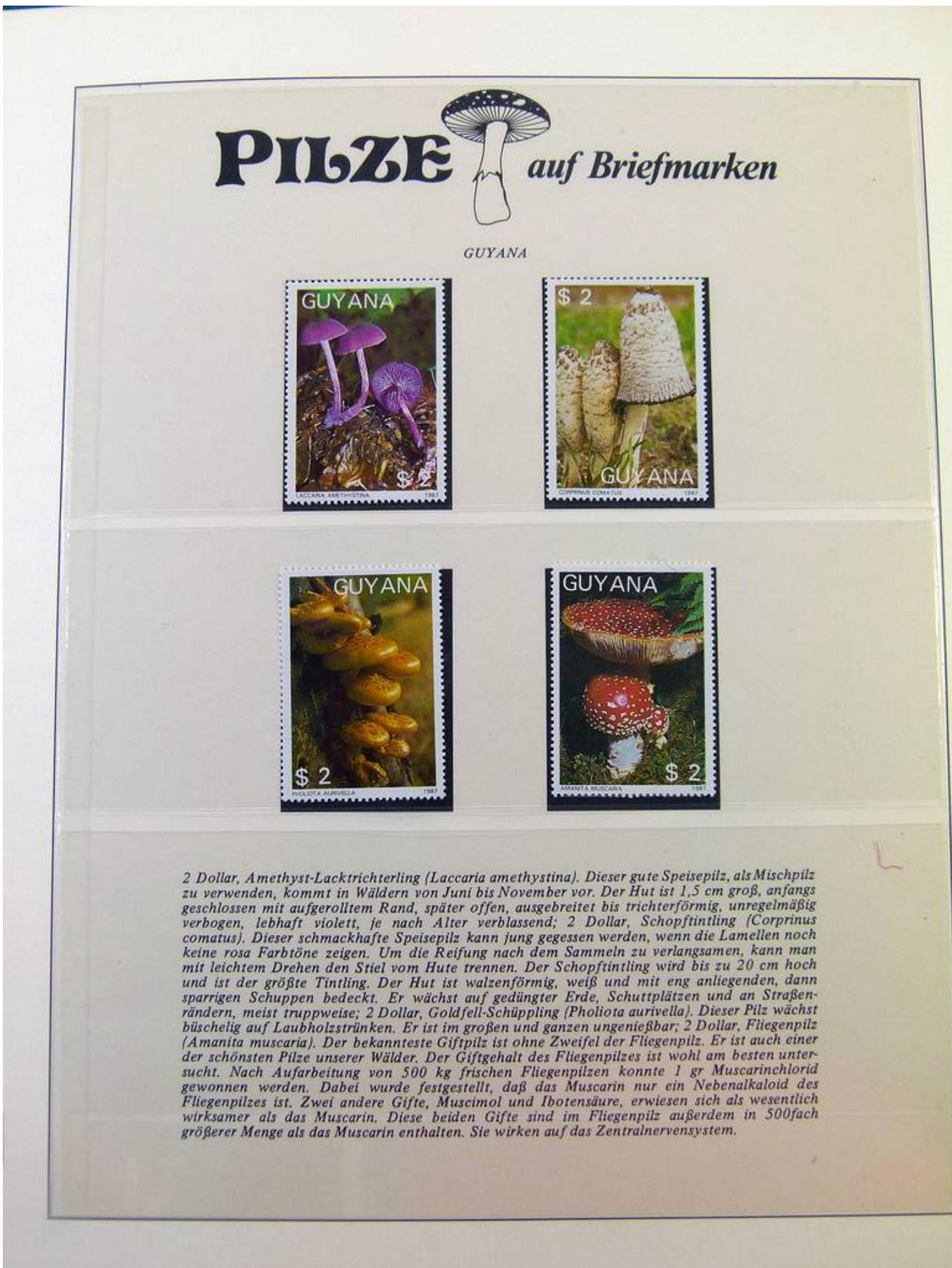


Foto nr.: 27

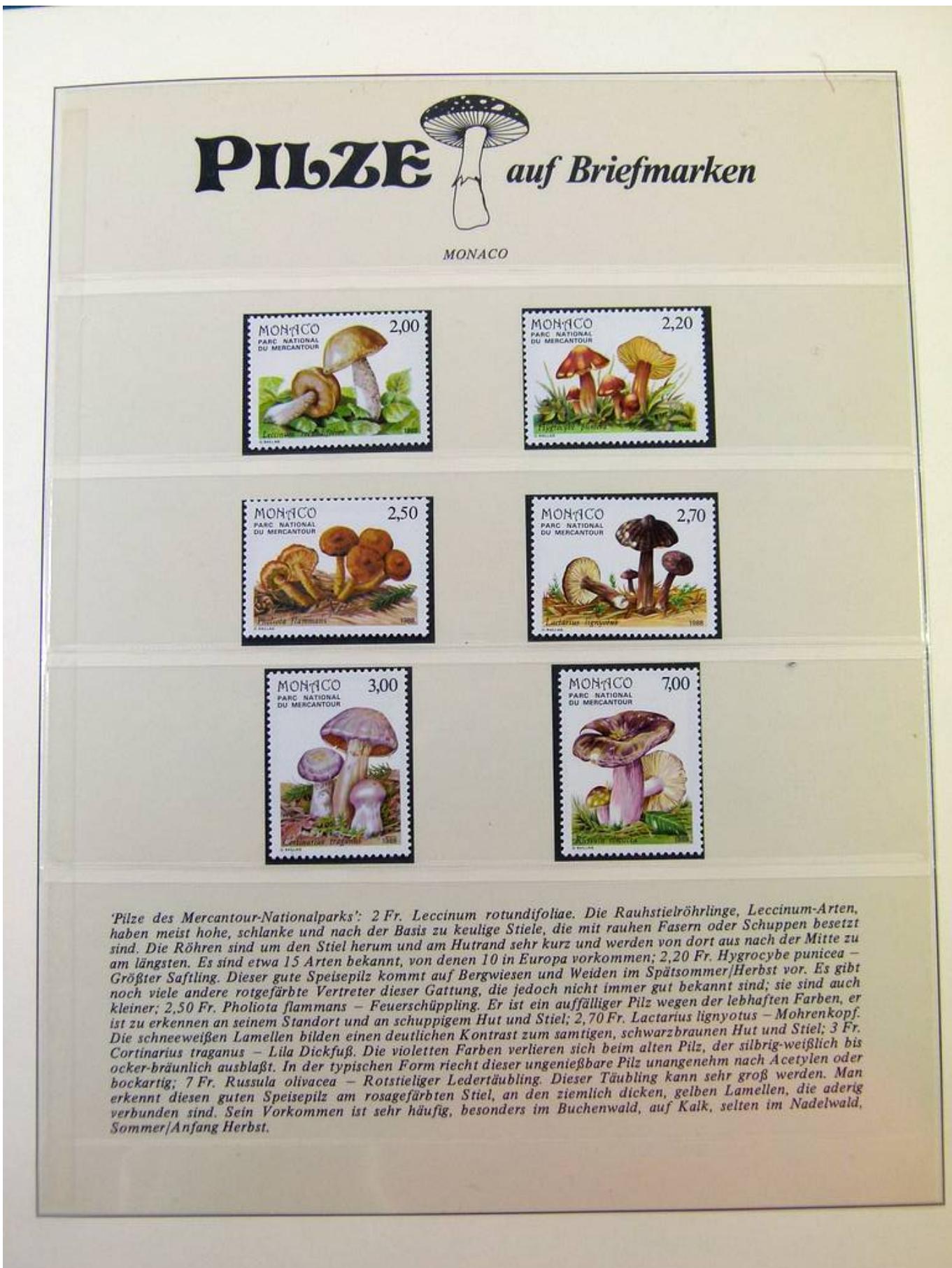


Foto nr.: 28

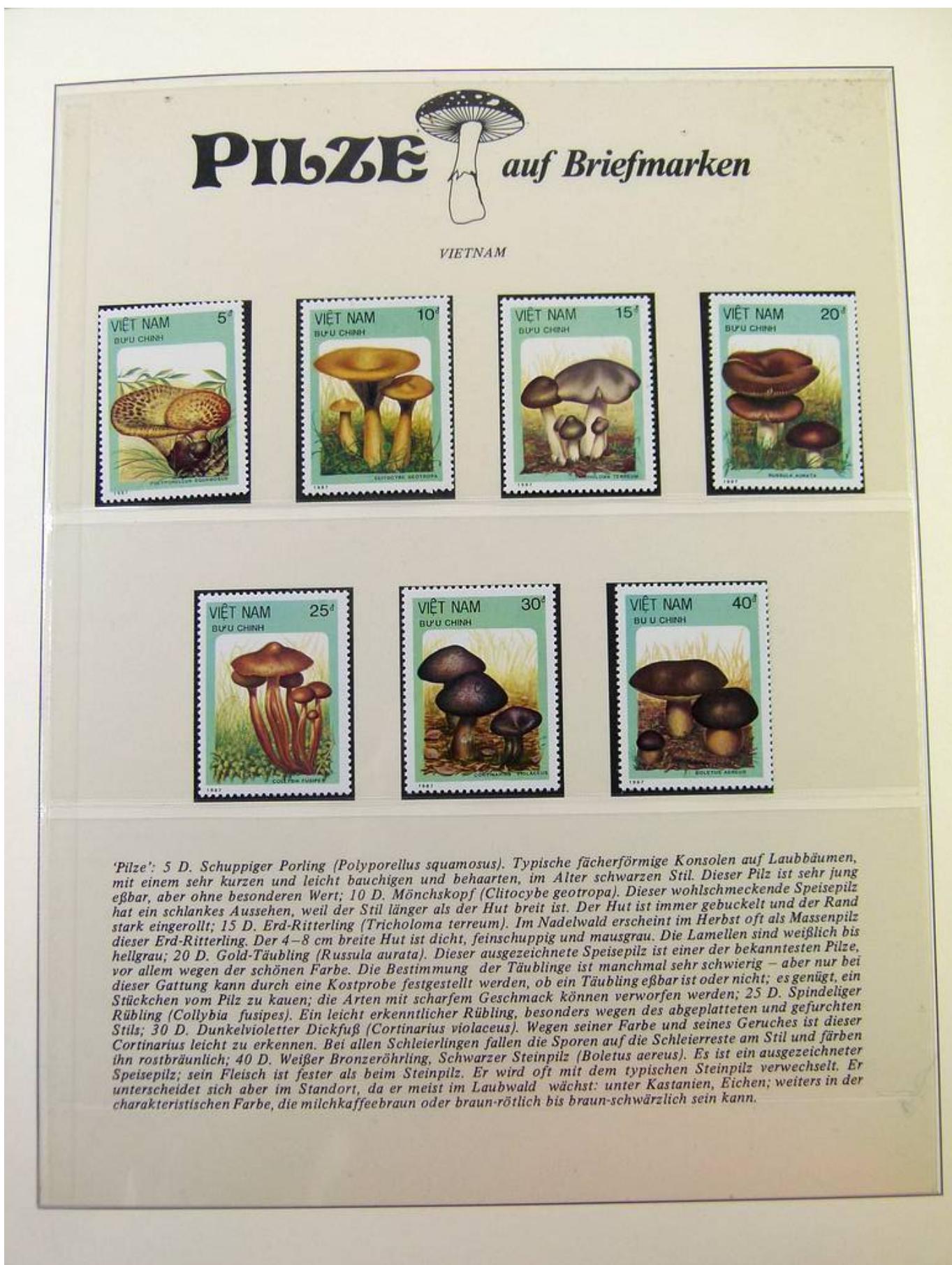


Foto nr.: 29

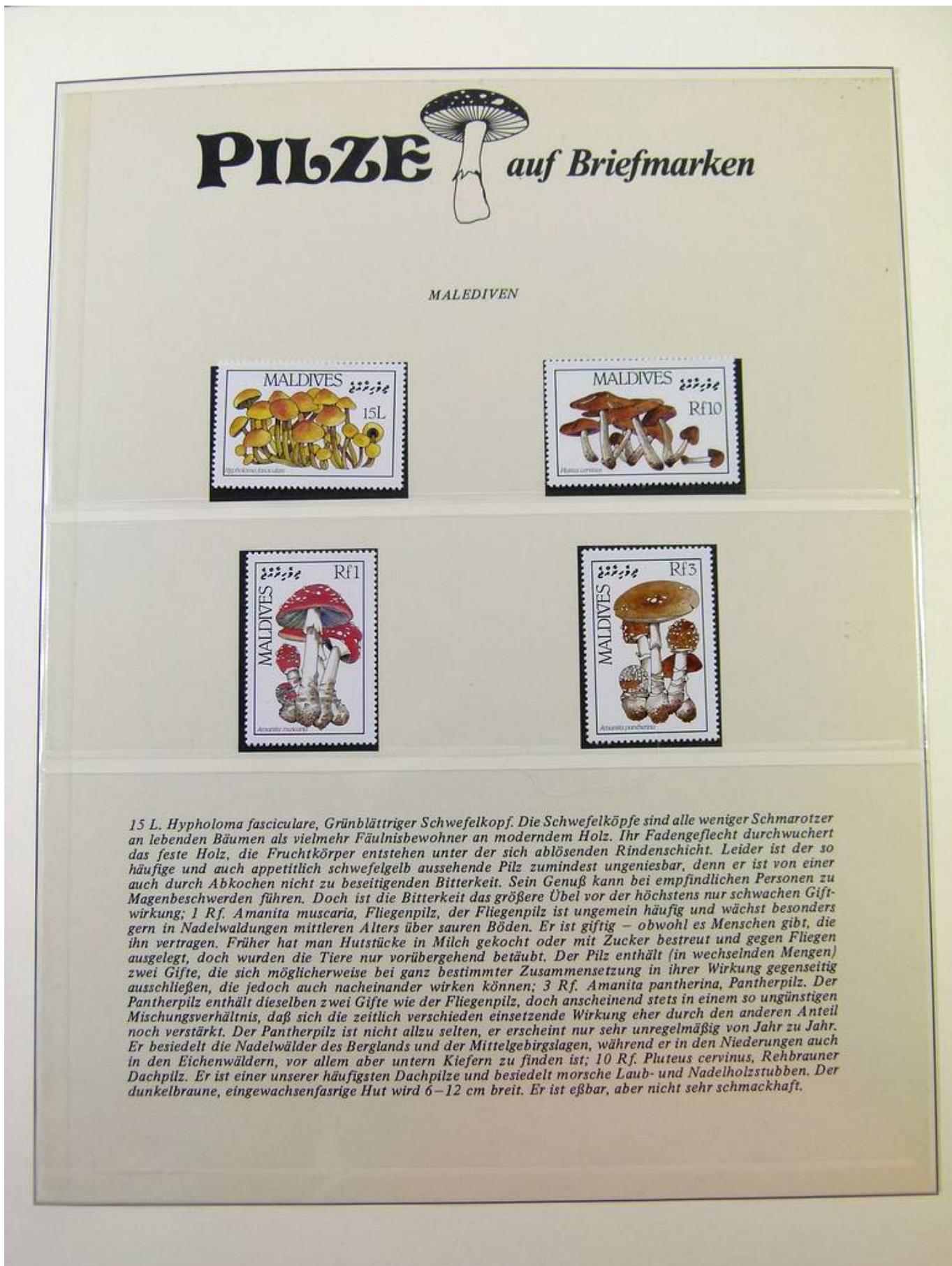


Foto nr.: 30

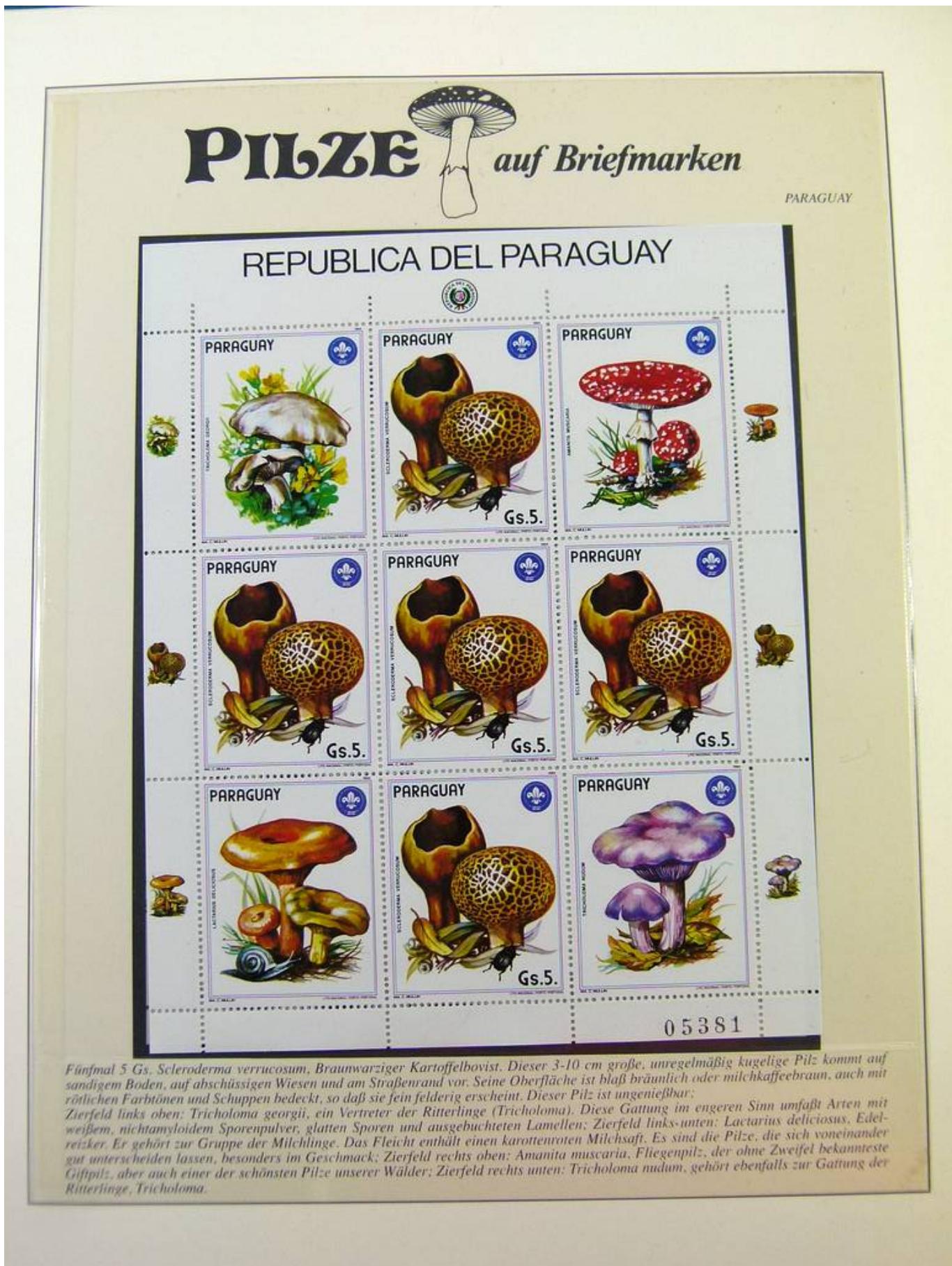


Foto nr.: 31

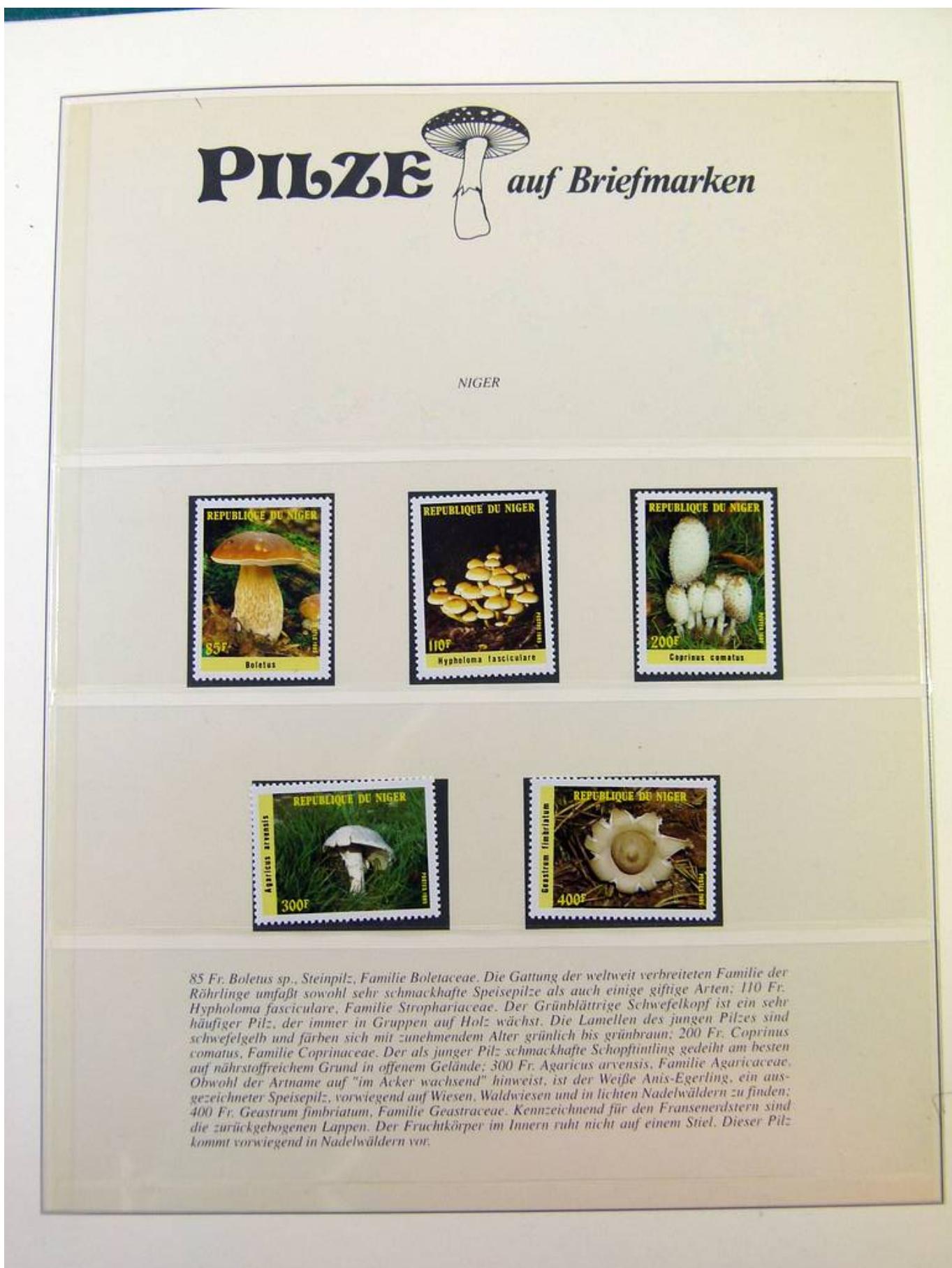


Foto nr.: 32



Foto nr.: 33

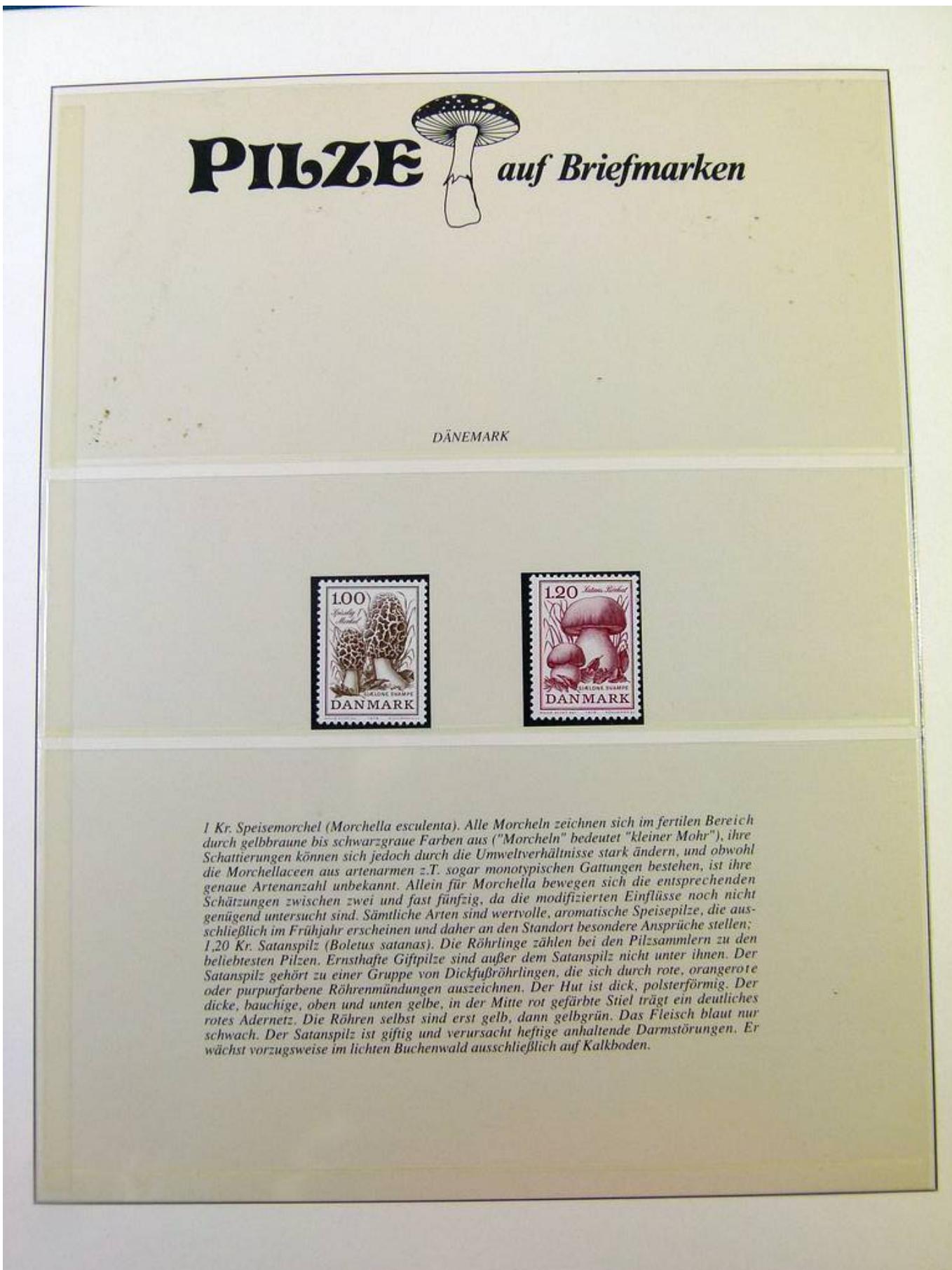


Foto nr.: 34

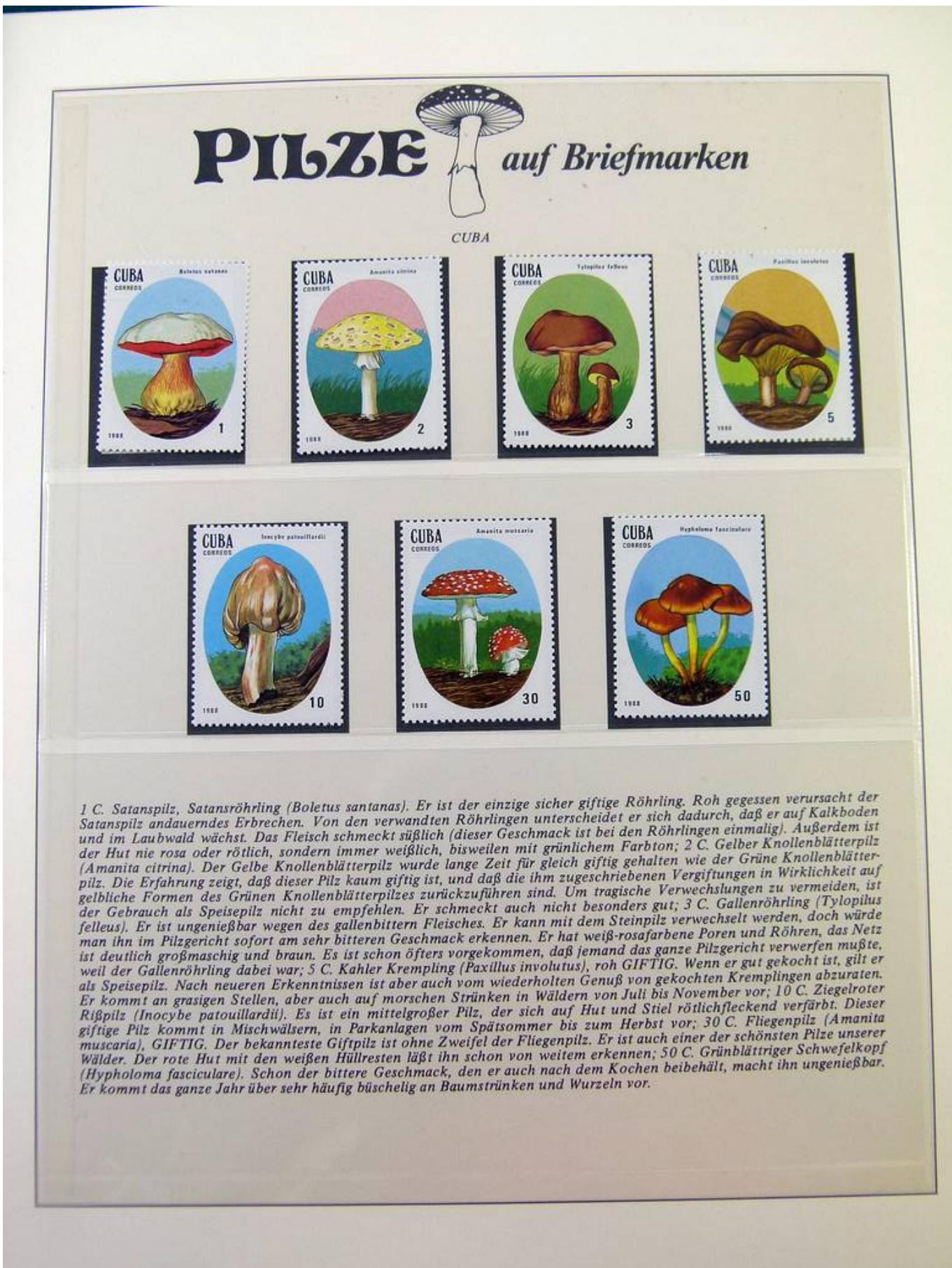


Foto nr.: 35

PILZE auf Briefmarken



NORWEGEN



2,70 Kronen, Trompeten-Pfifferling (*Cantharellus tubaeformis*). Dieser gute Speisepilz kommt im moosreichen Nadelwald, auch im Laubwald und auf morschen Stämpfen vom Sommer bis zum Herbst vor. Der 2–6 cm trichterförmige Hut ist in der Mitte tief durchbohrt und etwas schuppig;

2,70 Kronen, Zigeuner, Reispilz (*Rozites caperata*). Er ist ein häufiger Pilz und wird gern gesammelt. Die jungen Fruchtkörper mit geschlossenem und am Stiel anheftetem Hut schmecken ausgezeichnet nach Konservierung in Essig oder Öl. Das silbrig schimmernde Velum in der Hutmitte kann violette Farbtöne annehmen. Durch dieses Merkmal ist der Pilz von anderen braunsporigen Pilzen zu unterscheiden.



2,90 Kronen, Violetter Rötel-Ritterling (*Lepista nuda*). Dieser gute Speisepilz kann kultiviert werden. Sein Geruch und Geschmack sind etwas parfümiert. Er wächst auf humusreichen Waldböden, meist unter Nadelbäumen. Zu diesem Pilztypus gehört der eßbare Schmutzige Rötel-Ritterling, der in Gärten und um Misthaufen wächst, mit schmächtigerem Aussehen, der Hut ist dünnfleischiger und rötlich-violett gefärbt;

2,90 Kronen, Bitterer Milchling (*Lactarius deterrimus*). Er ist eine Art aus der Gruppe des Edel-Reizkers. Sein Standort ist ausschließlich unter Fichten. Eine Verwechslungsmöglichkeit mit dem bei Kiefern wachsenden Gemeinen Reizker besteht kaum. Merkmale sind das im Alter grünende Fleisch und der sehr bittere, fast scharfe Geschmack. Er ist kleiner als der Edel-Reizker, auch weniger schmackhaft, dünnfleischiger und die karottenrote Milch verfärbt sich nach einer Viertelstunde dunkel rotviolett.

Foto nr.: 36

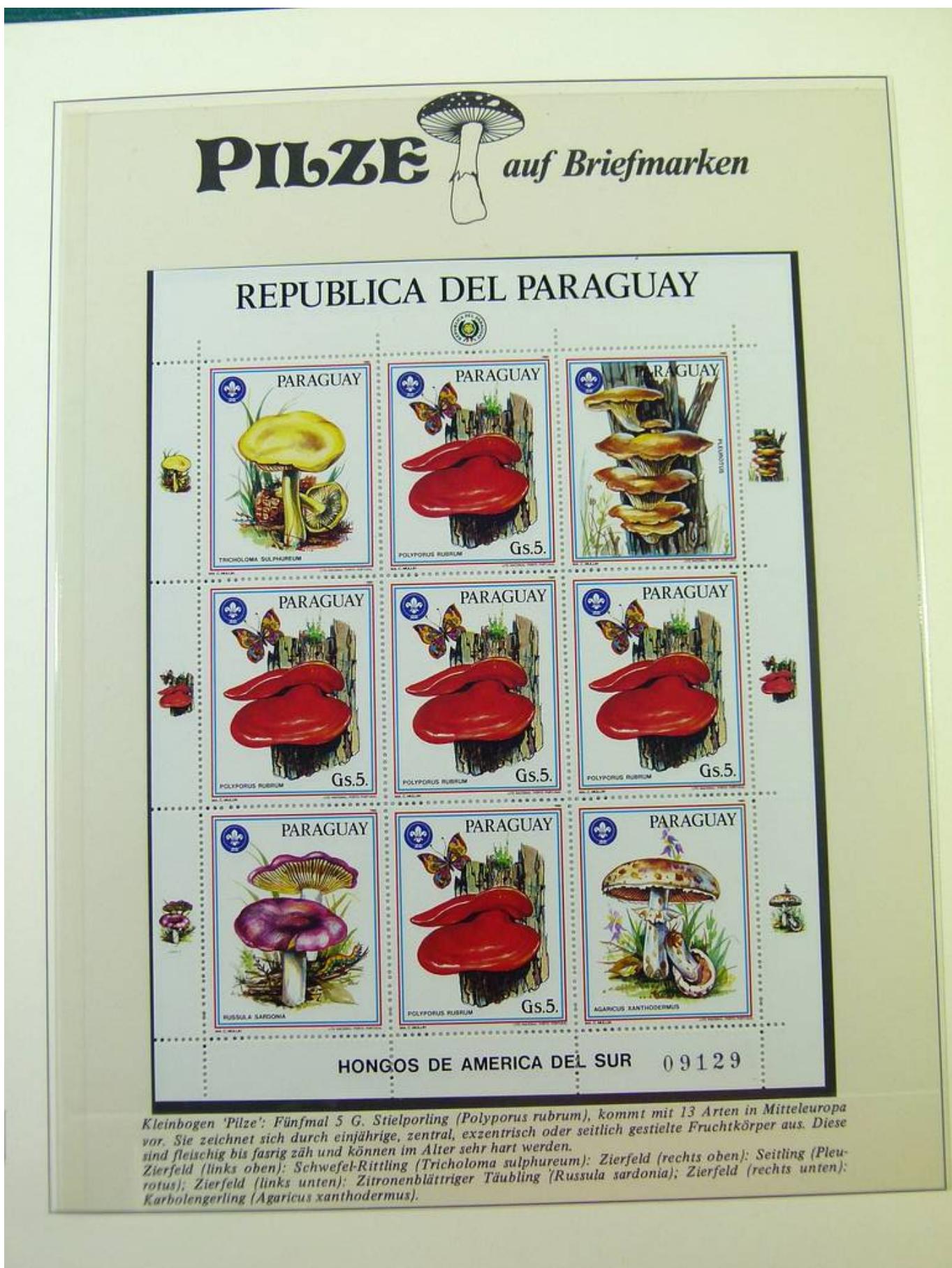


Foto nr.: 37

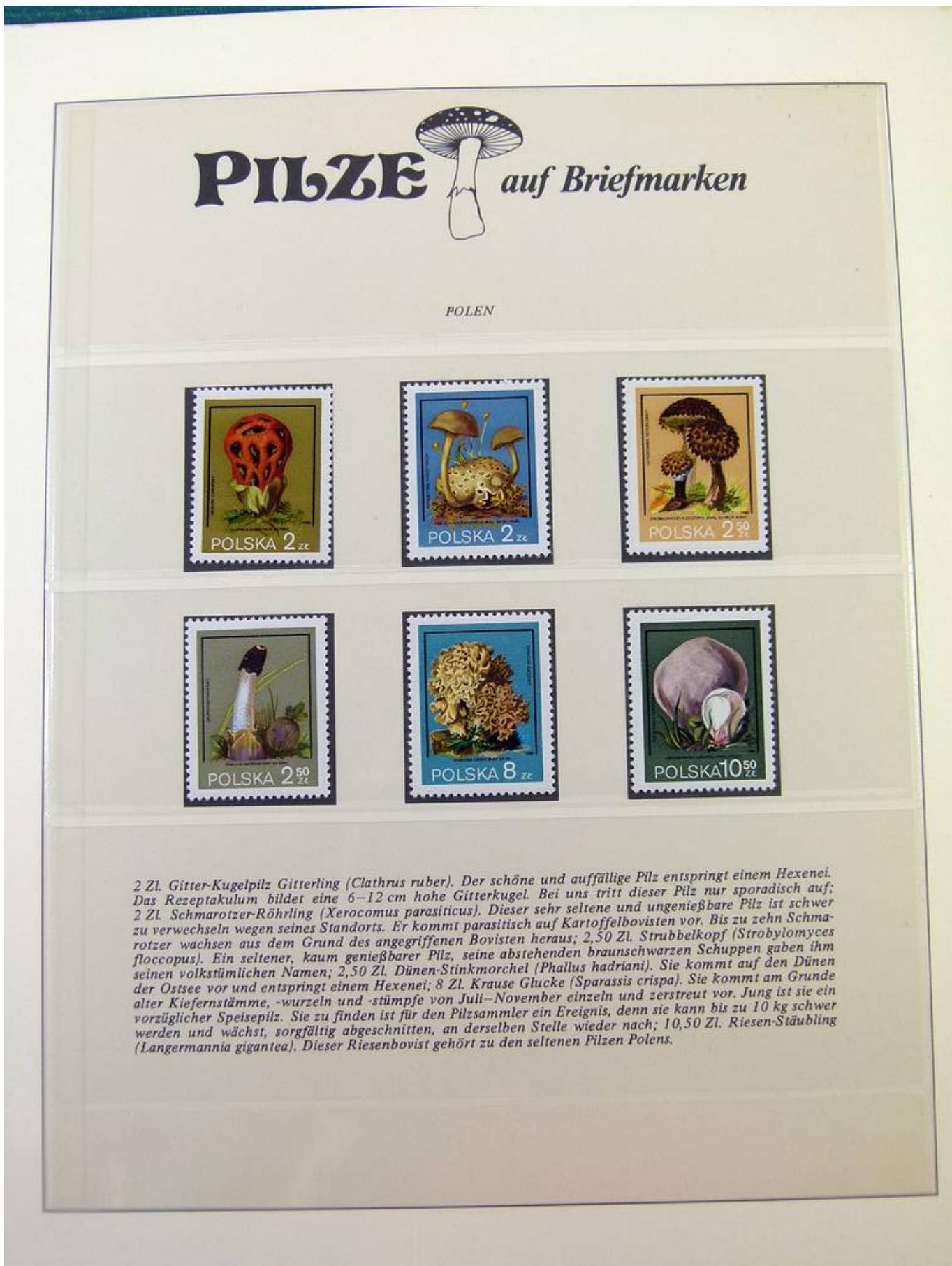


Foto nr.: 38

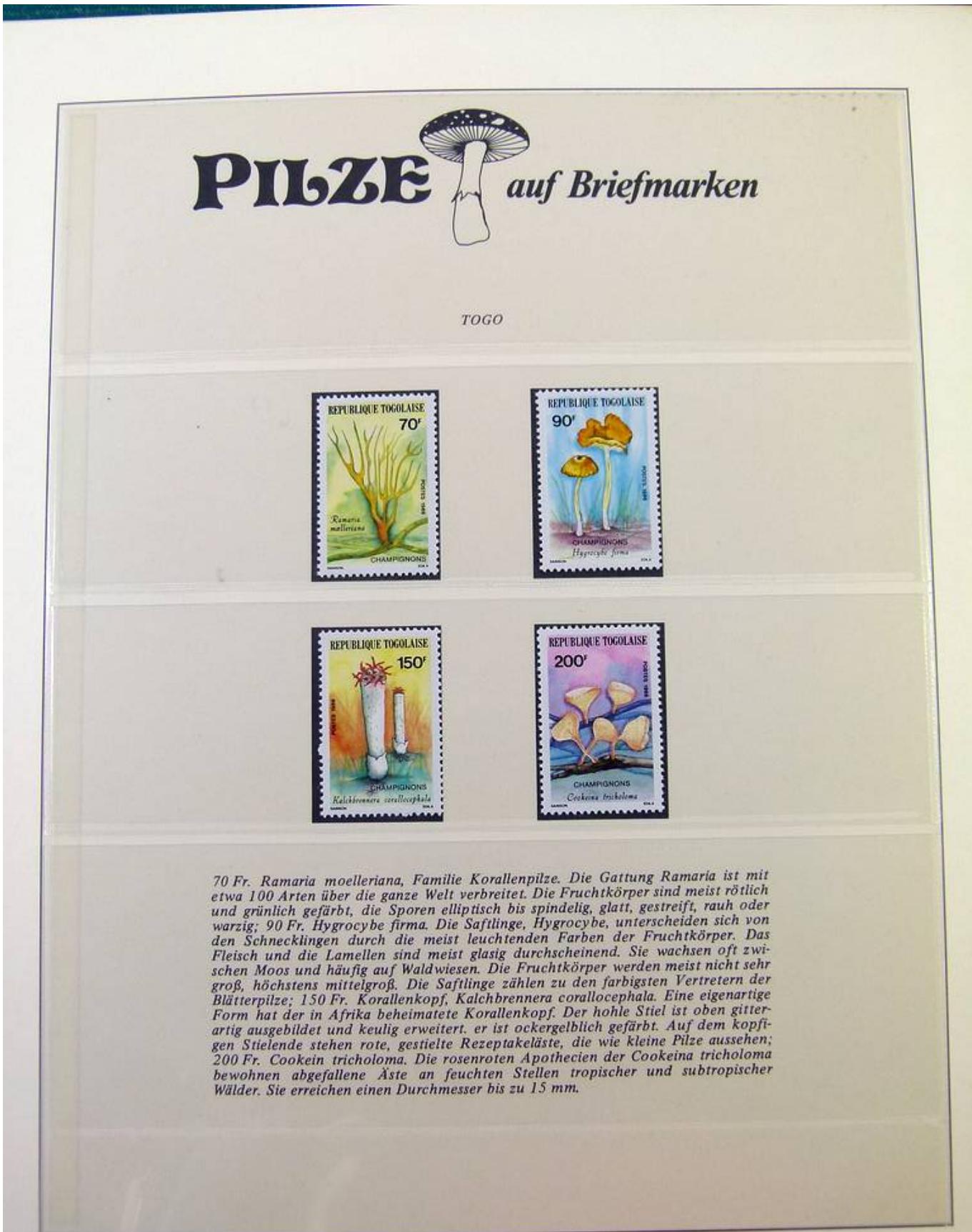


Foto nr.: 39

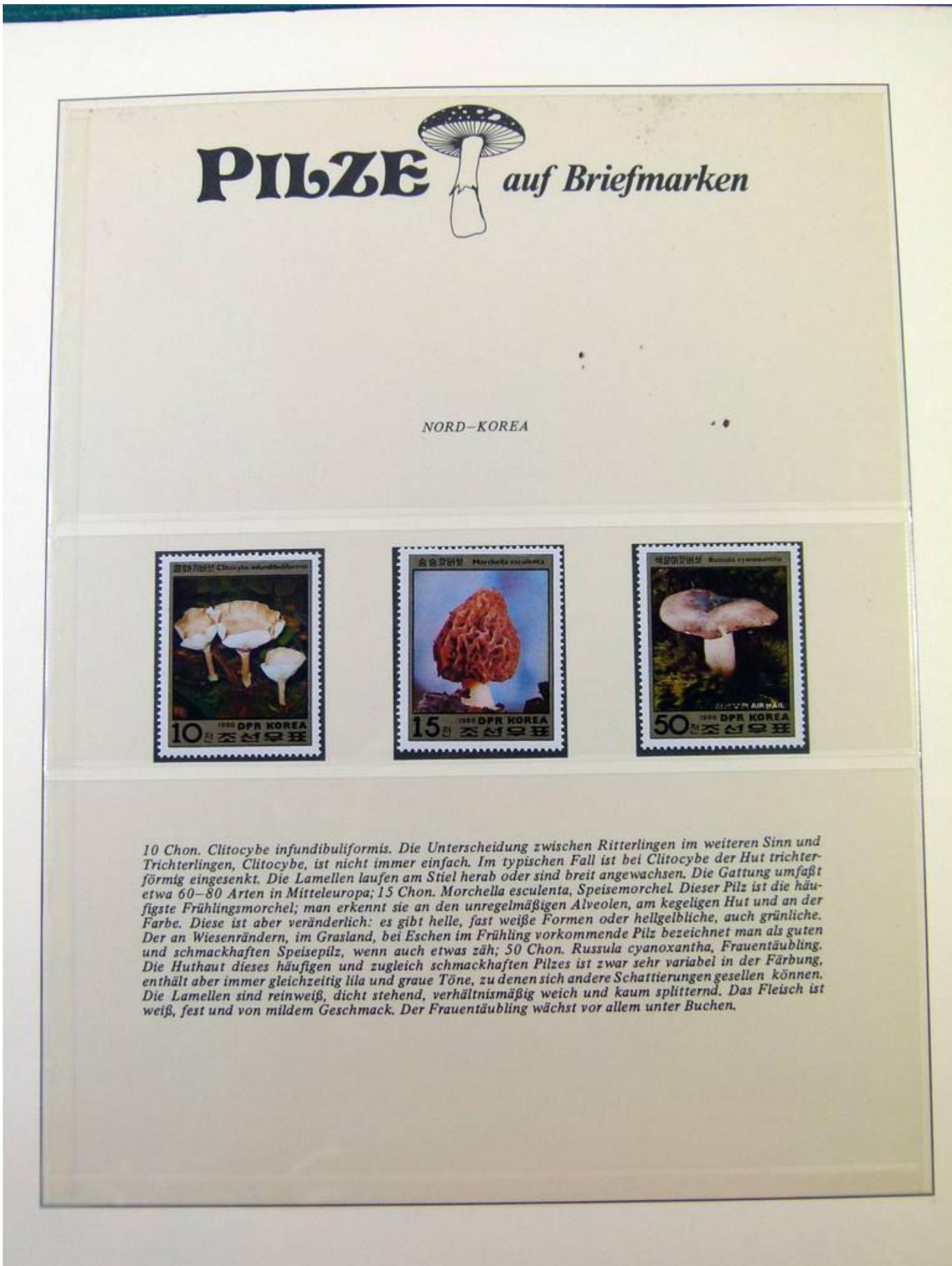


Foto nr.: 40

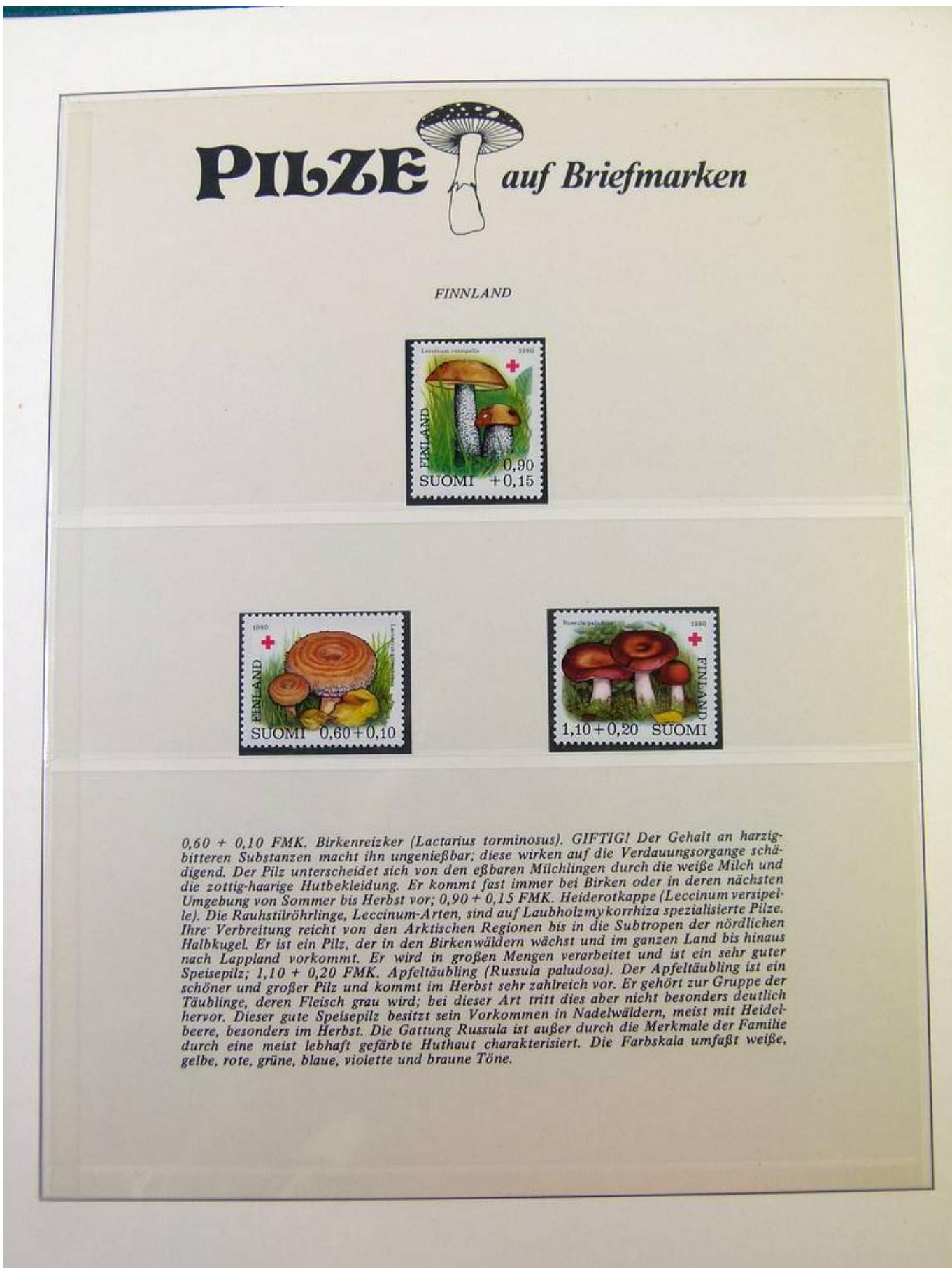


Foto nr.: 41

PILZE auf Briefmarken



FINNLAND





0,50 + 0,10 FMK. *Lactarius deterrimus*, Bitterer Milchling. Er ist eine Art aus der Gruppe des Edel-Reizkers. Sein Standort ist ausschließlich unter Fichten. Charakteristische Merkmale sind das im Alter grünende Fleisch und der sehr bittere, fast scharfe Geschmack. Er ist kleiner als der Edel-Reizker, dünnfleischiger und die karottenrote Milch verfärbt sich nach einer Viertelstunde dunkel rotviolett; **0,80 + 0,15 FMK.** *Macrolepiota procera*, Großer Schirmling, Parasol. Der Stiel wird bis zu 40 cm hoch und röhlig hohl, aber sehr fest. An der Basis ist er knollig verdickt. Der Parasol wächst im Sommer und Herbst in lichten, grasigen Wäldern, zuweilen in großen Mengen. Er ist ein ausgezeichneter Speisepilz, der sich gut zum Braten eignet. Die Stiele sind nicht zu verwenden; **1,00 + 0,20 FMK.** *Rozites caperata*, Zigeuner, Reifpilz. Er ist ein häufiger Pilz und wird gern gesammelt. Die jungen Fruchtkörper mit geschlossenem und am Stiel angeheftetem Hut schmecken ausgezeichnet nach Konservierung in Essig oder Öl. Das silbrig schimmernde Velum (Hülle) in der Hutmitte kann violette Farbtöne annehmen. Durch dieses Merkmal ist der Pilz von anderen braunsporigen Pilzen zu unterscheiden.





0,35 + 0,05 FMK. *Gyromitra esculenta*, Frühjahrslorchel. Er galt als guter Speisepilz. Vor seinem Genuss muß aber gewarnt werden. Es ist noch immer 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 gleichviel zu sich nimmt. Die Erfahrung hat diese Annahme bis jetzt bestätigt; **0,50 + 0,10 FMK.** *Cantharellus cibarius*, Pfifferling, ein schmackhafter und deshalb sehr geschätzter Speisepilz. Er ist gleichmäßig dottergelb gefärbt. Der derbfleischige, in der Mitte oft etwas eingesenkte, kreisförmige Hut geht allmählich in den relativ kurzen Stiel über. Der Pfifferling wächst herdenweise im Nadelwald an humusreichen Stellen. Leider ist er durch unsachgemäßes Sammeln an vielen Stellen fast ausgerottet. Versuche, den Pfifferling zu züchten, haben bisher keinen Erfolg gehabt; **0,60 + 0,15 FMK.** *Boletus edulis*, Stein- oder Herrenpilz, ein sehr begehrter Speisepilz. 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 Varianten nach ihrer Färbung unterschieden. Diese Art ist wahrscheinlich in starker Entwicklung begriffen.

Foto nr.: 42

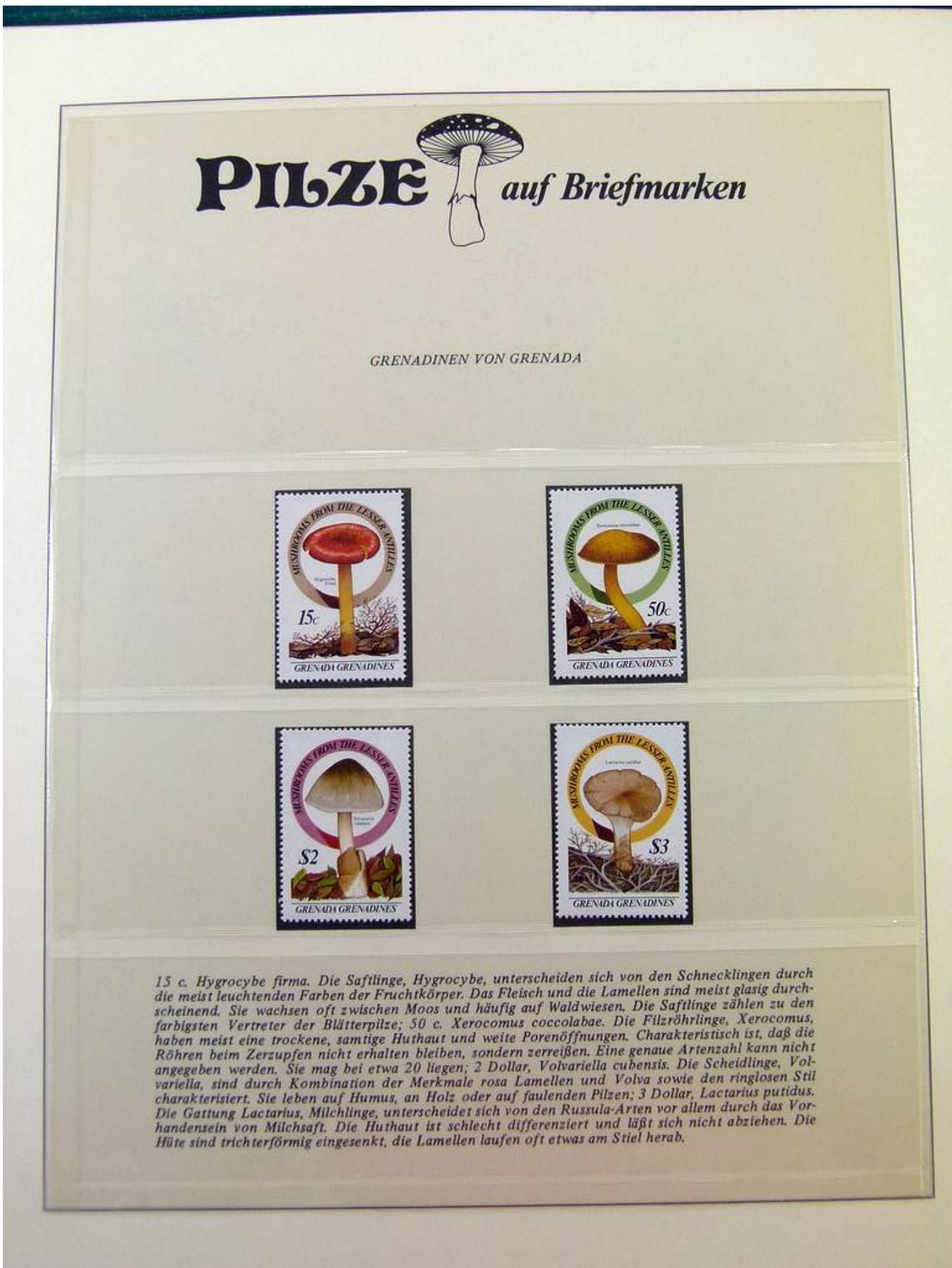


Foto nr.: 43

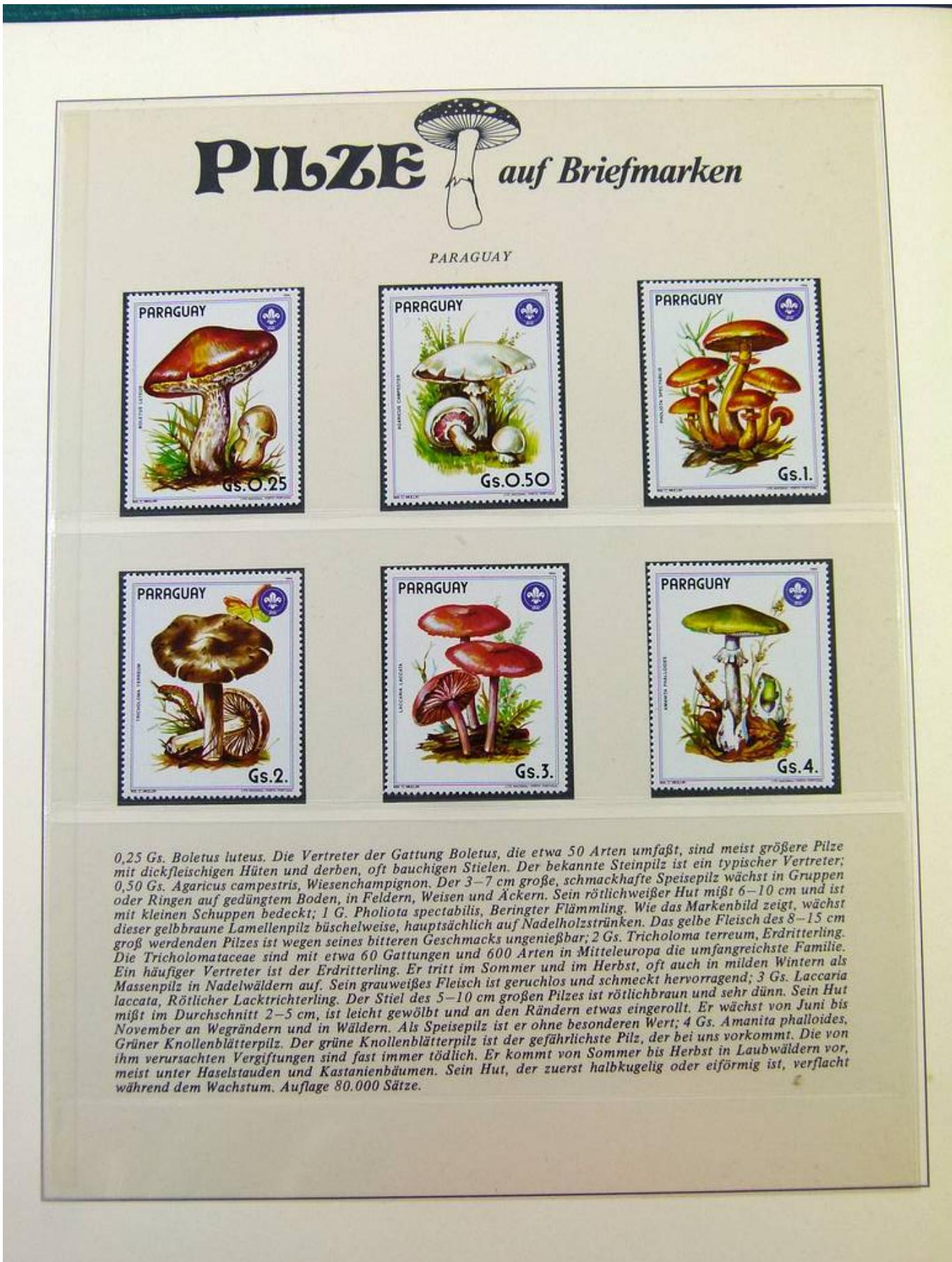


Foto nr.: 44

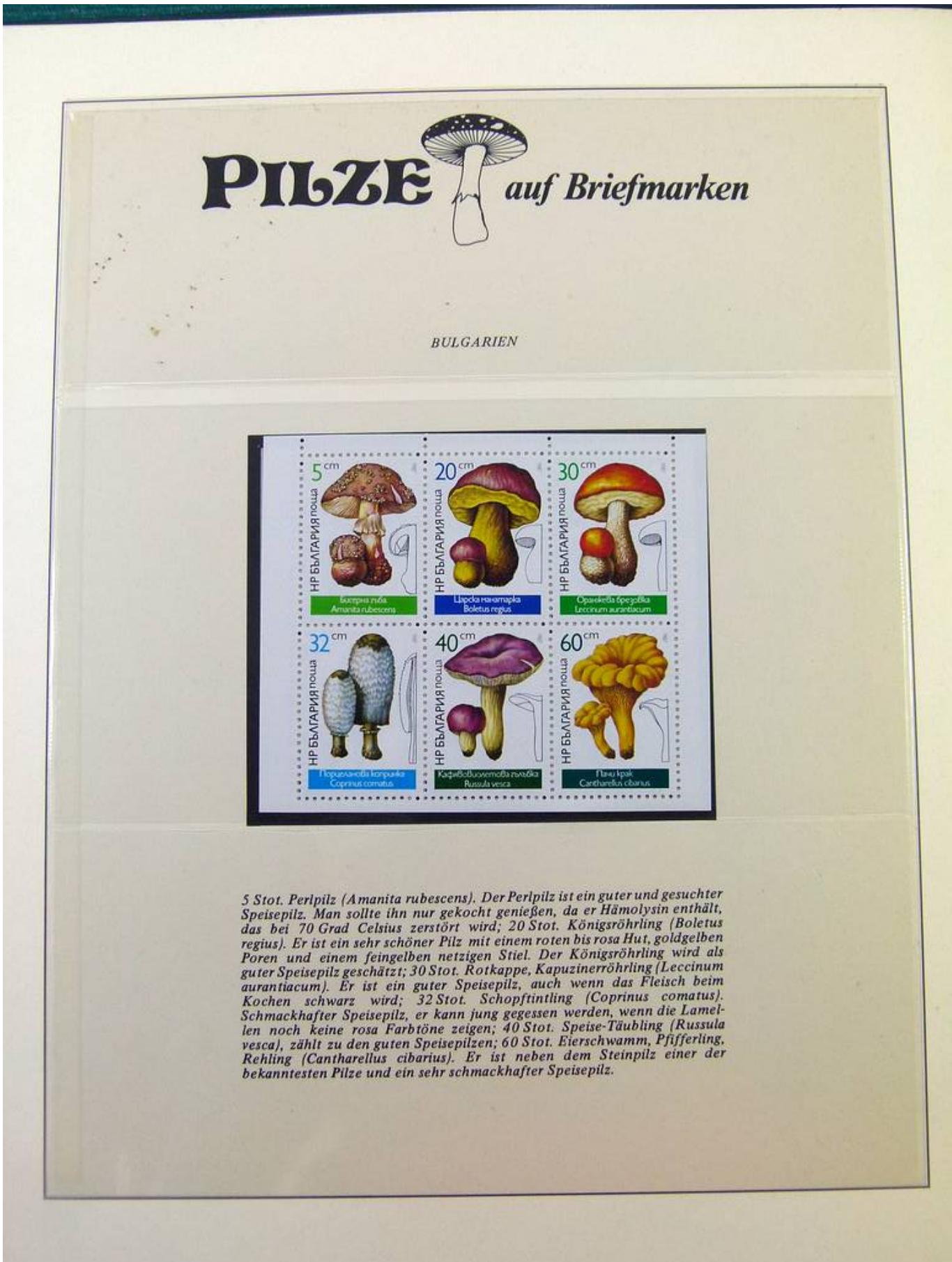


Foto nr.: 45



Foto nr.: 46



Foto nr.: 47

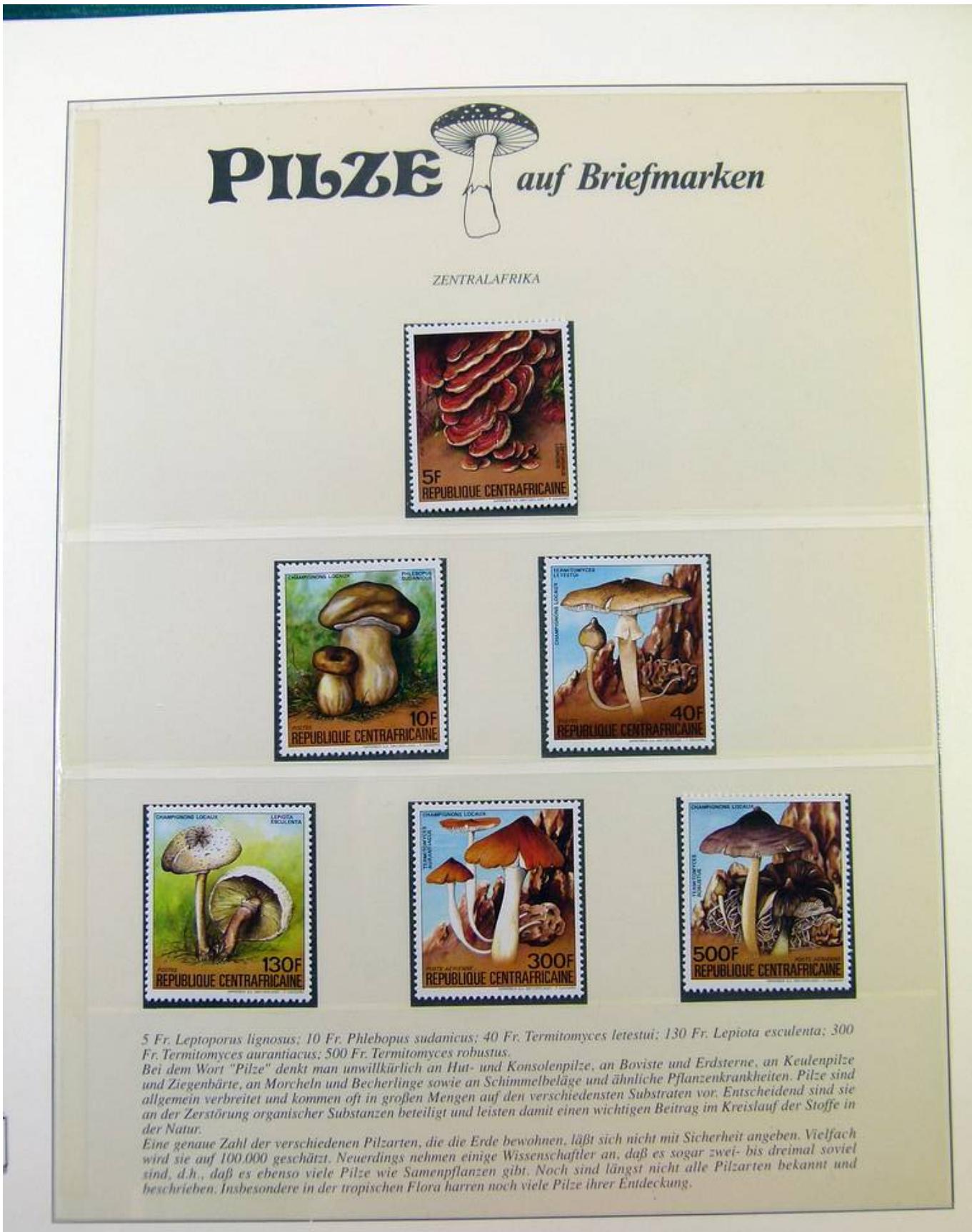


Foto nr.: 48

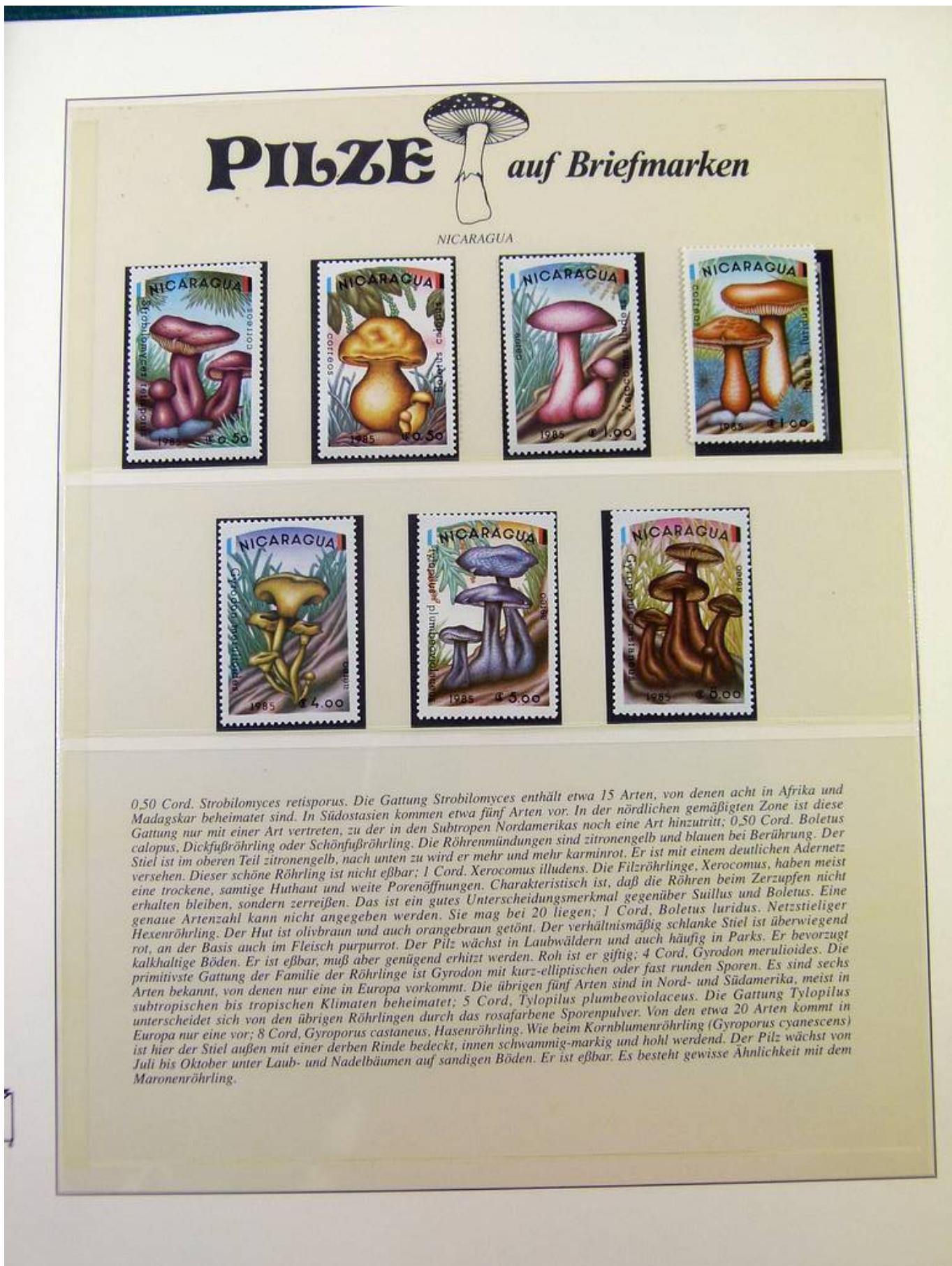


Foto nr.: 49



Foto nr.: 50

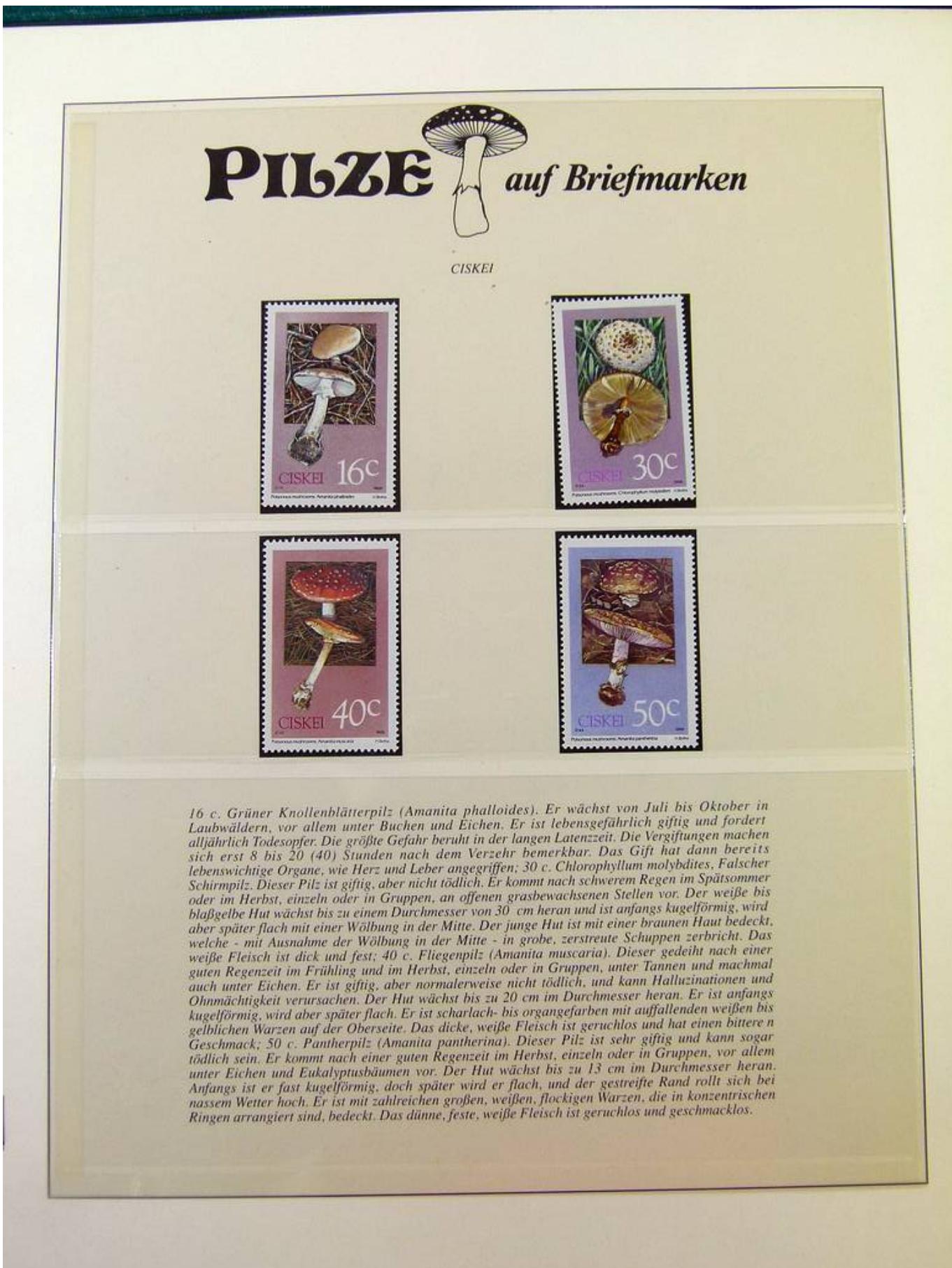


Foto nr.: 51

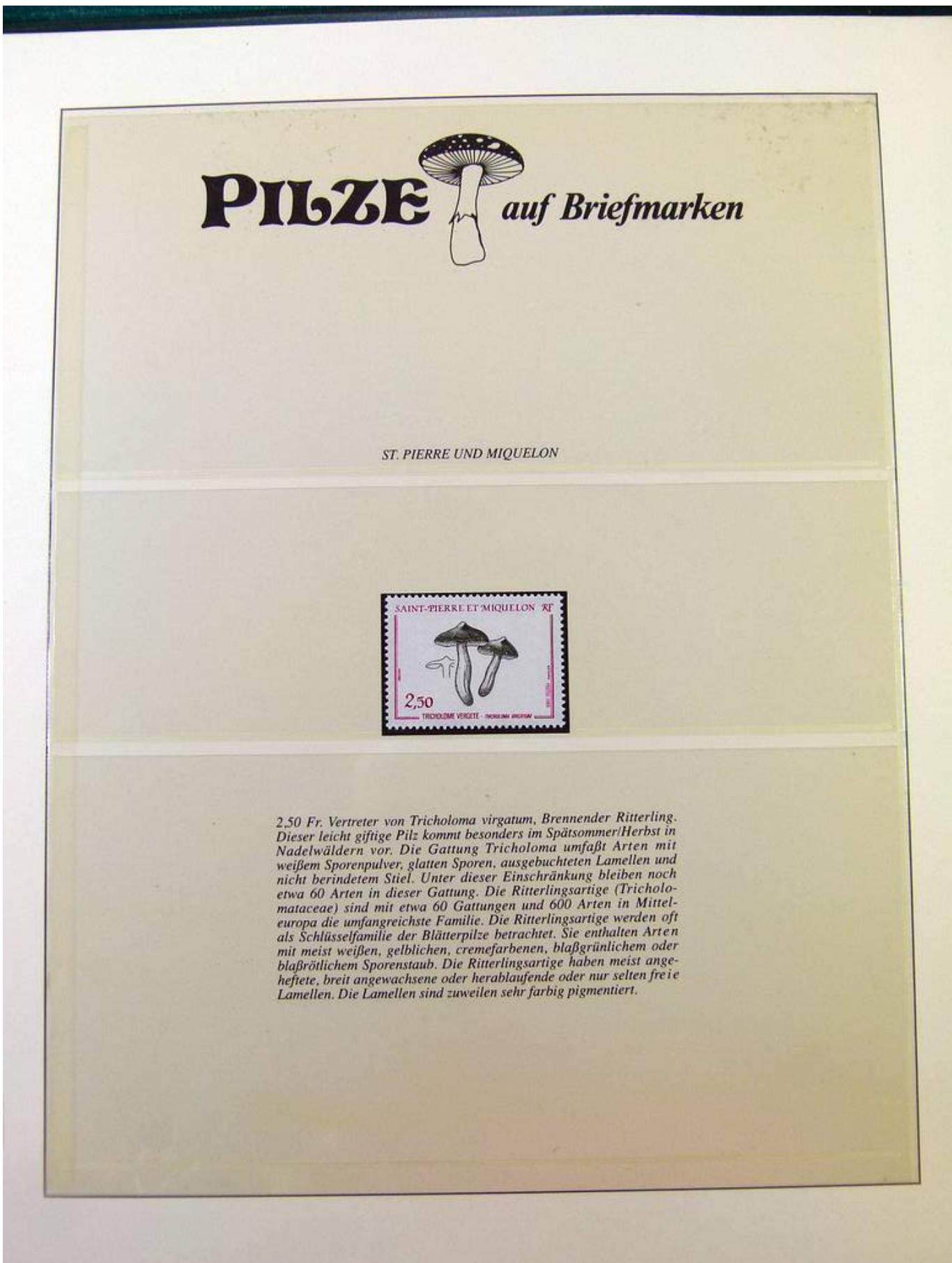
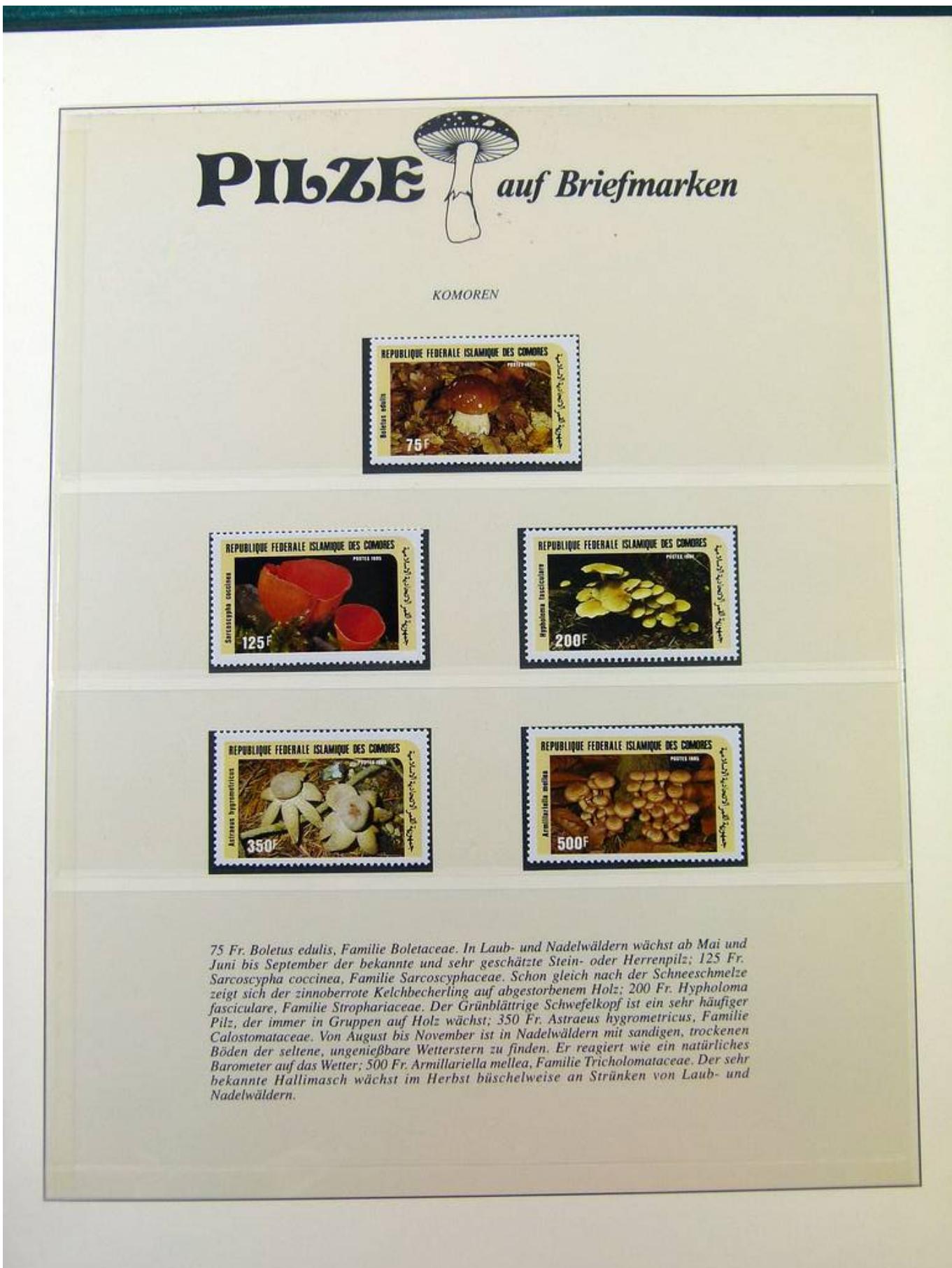


Foto nr.: 52



Foto nr.: 53



75 Fr. *Boletus edulis*, Familie Boletaceae. In Laub- und Nadelwäldern wächst ab Mai und Juni bis September der bekannte und sehr geschätzte Stein- oder Herrenpilz; 125 Fr. *Sarcoscypha coccinea*, Familie Sarcoscyphaceae. Schon gleich nach der Schneeschmelze zeigt sich der zinnoberrote Kelchbecherling auf abgestorbenem Holz; 200 Fr. *Hypholoma fasciculare*, Familie Strophariaceae. Der Grünblättrige Schwefelkopf ist ein sehr häufiger Pilz, der immer in Gruppen auf Holz wächst; 350 Fr. *Astraeus hygrometricus*, Familie Calostomataceae. Von August bis November ist in Nadelwäldern mit sandigen, trockenen Böden der seltene, ungenießbare Wetterstern zu finden. Er reagiert wie ein natürliches Barometer auf das Wetter; 500 Fr. *Armillariella mellea*, Familie Tricholomataceae. Der sehr bekannte Hallimasch wächst im Herbst büschelweise an Strümpfen von Laub- und Nadelwäldern.

Foto nr.: 54

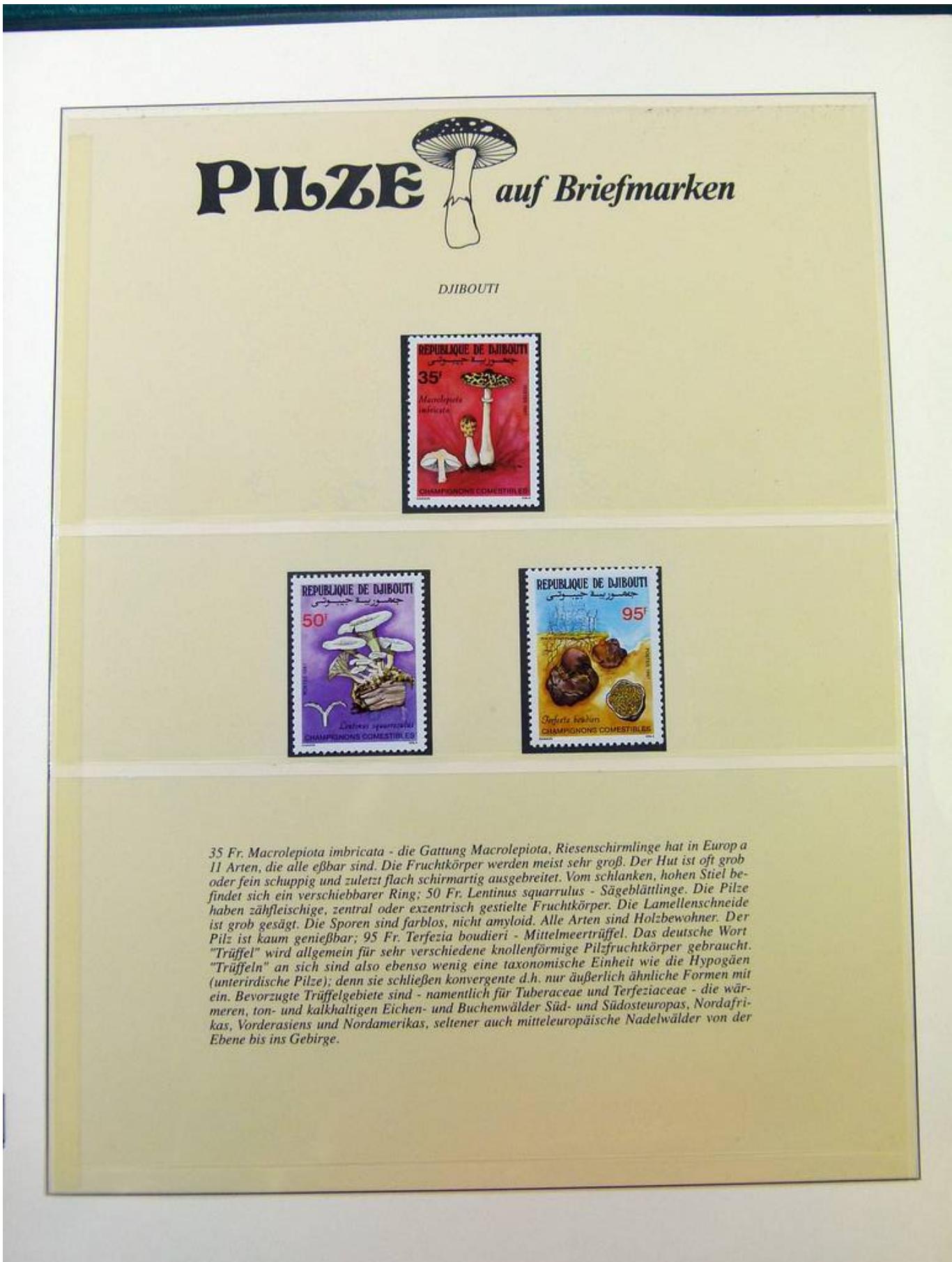


Foto nr.: 55



Foto nr.: 56

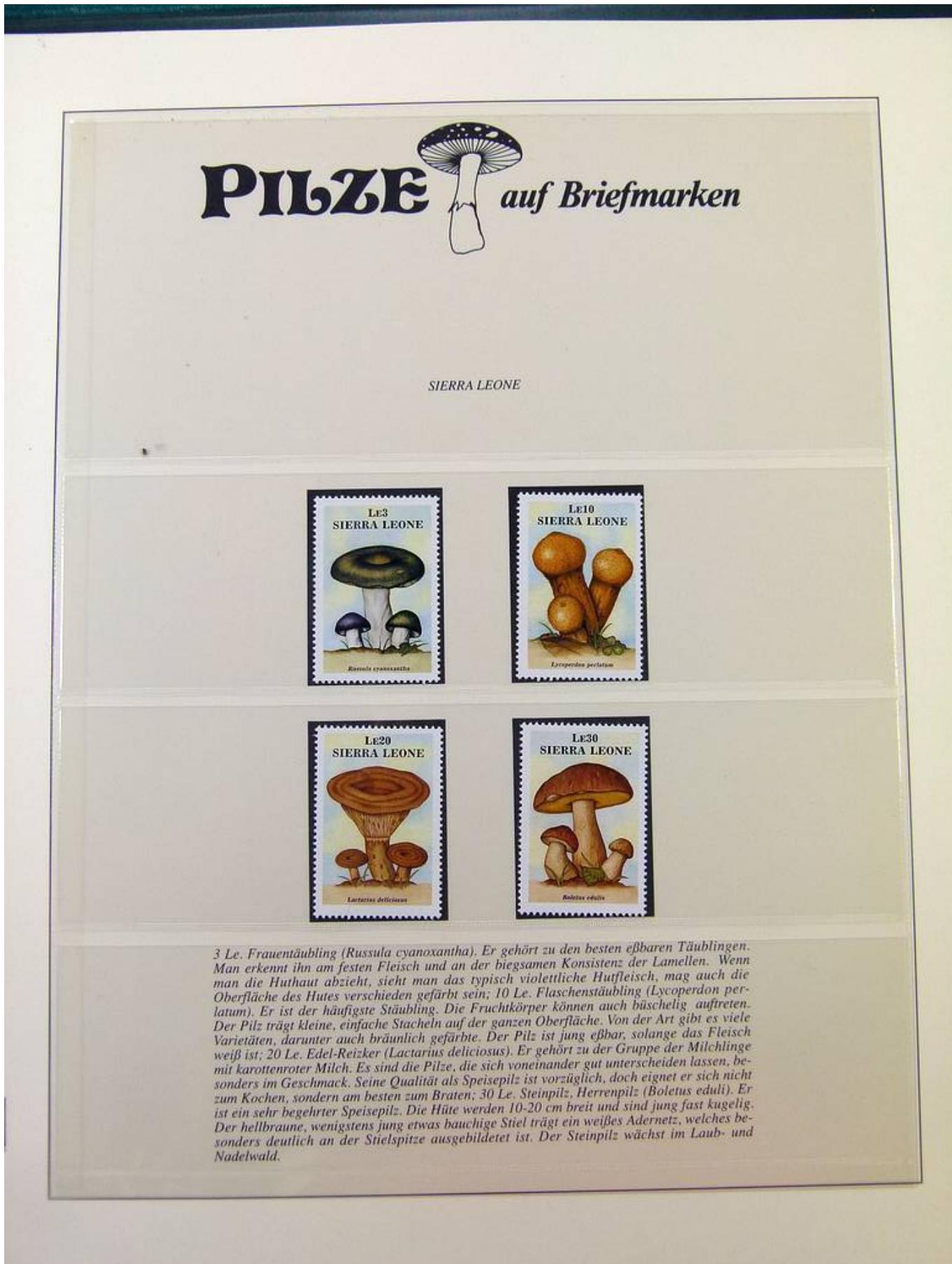


Foto nr.: 57

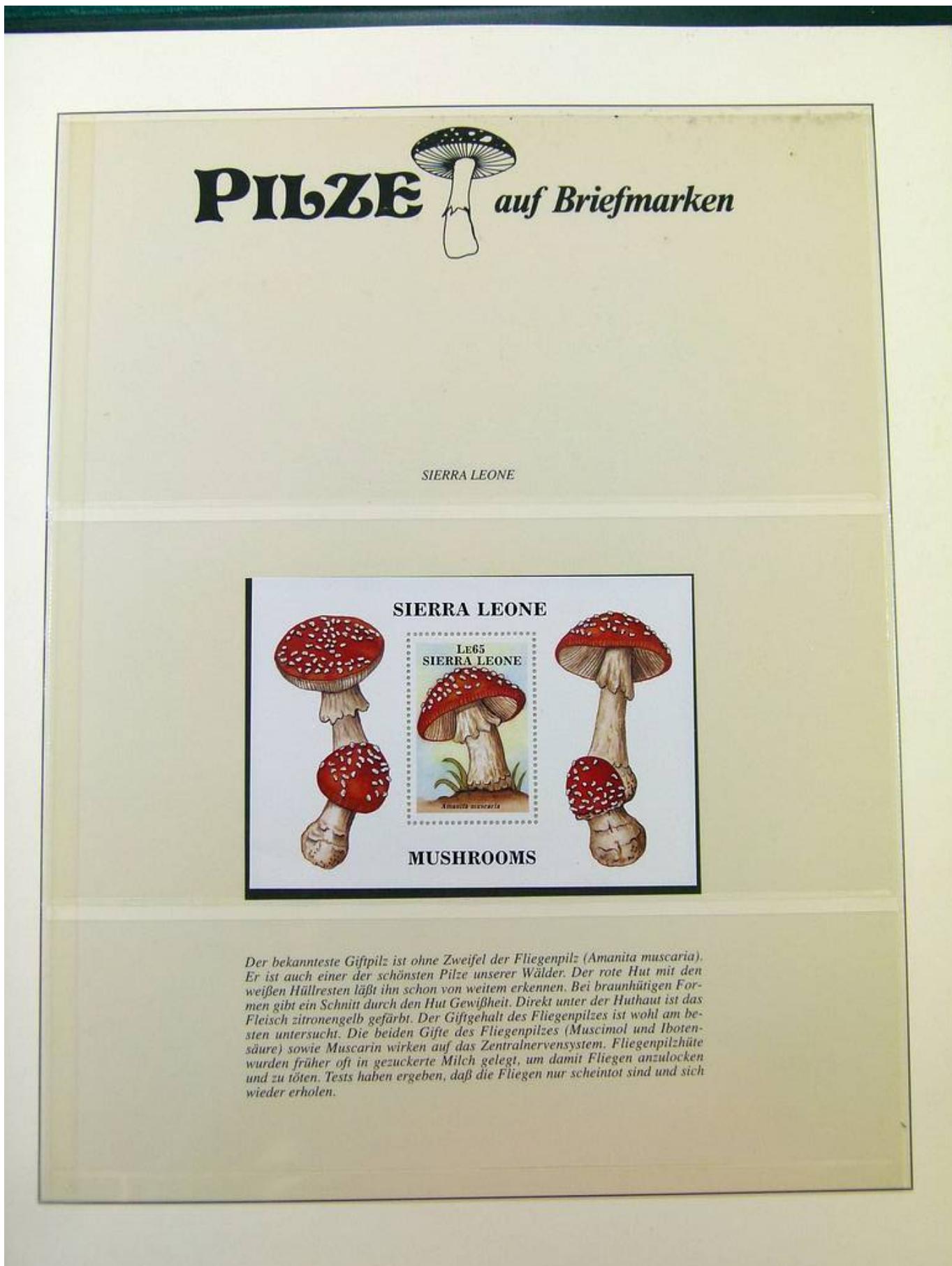


Foto nr.: 58

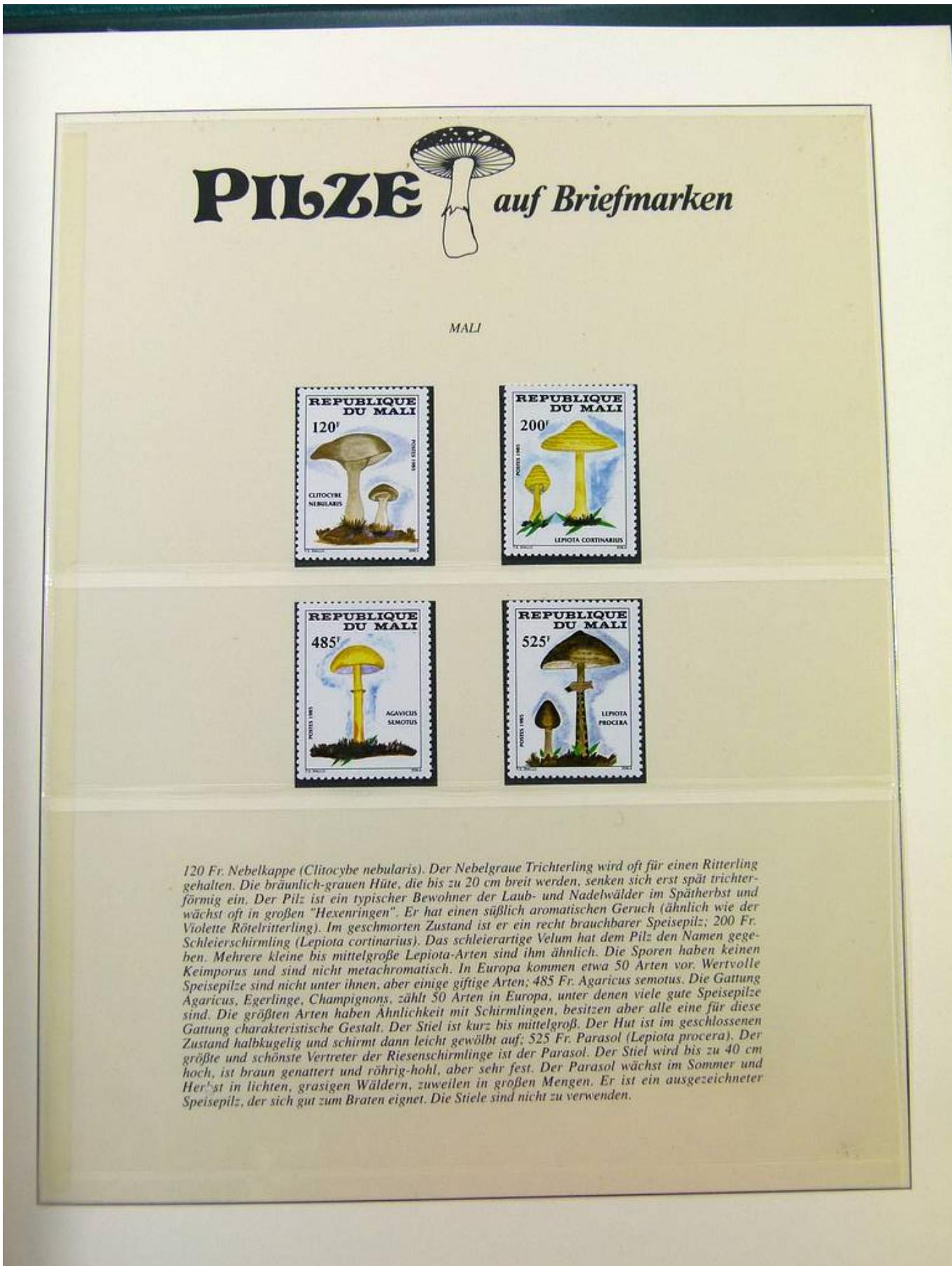


Foto nr.: 59

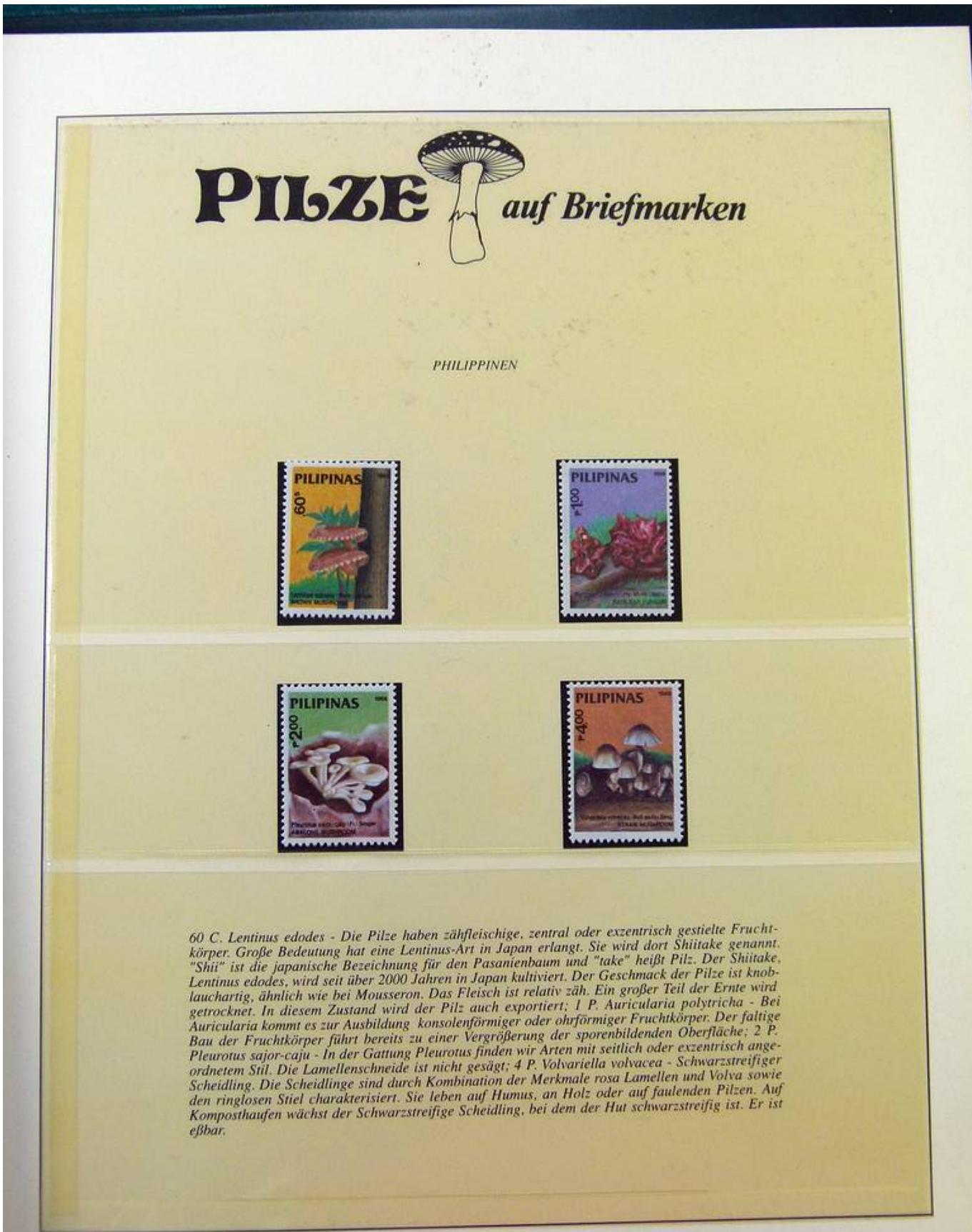


Foto nr.: 60



Foto nr.: 61

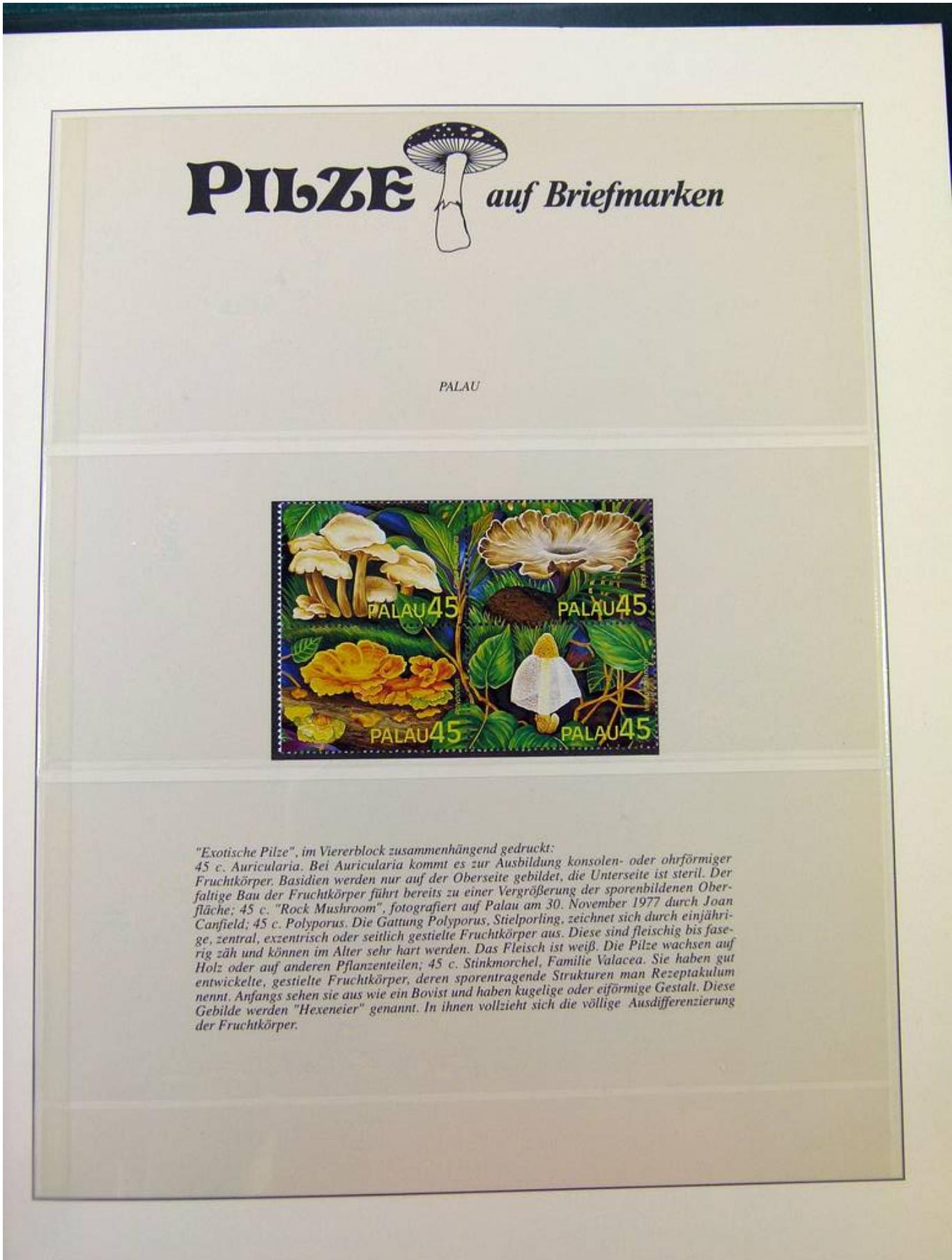


Foto nr.: 62

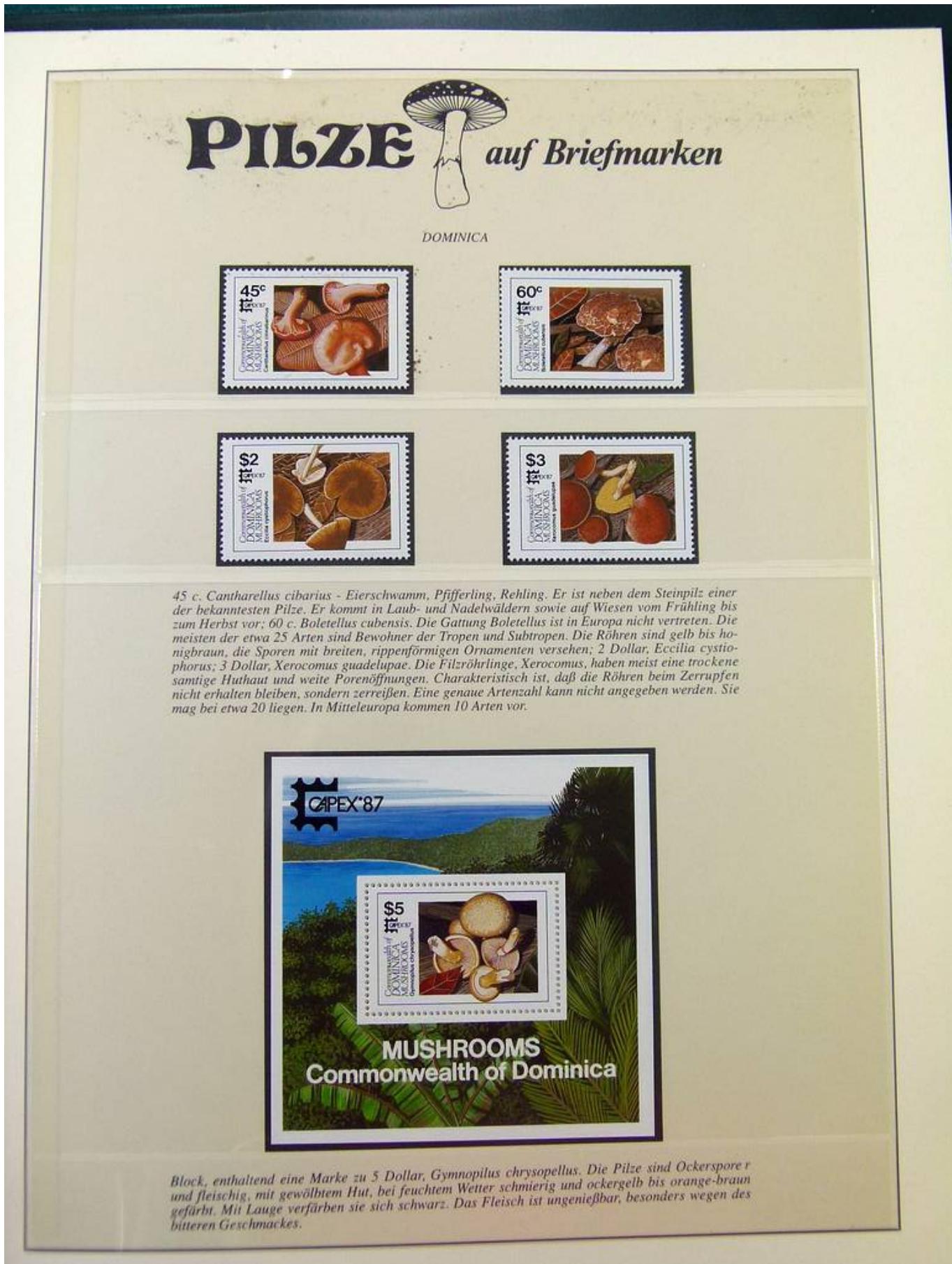


Foto nr.: 63

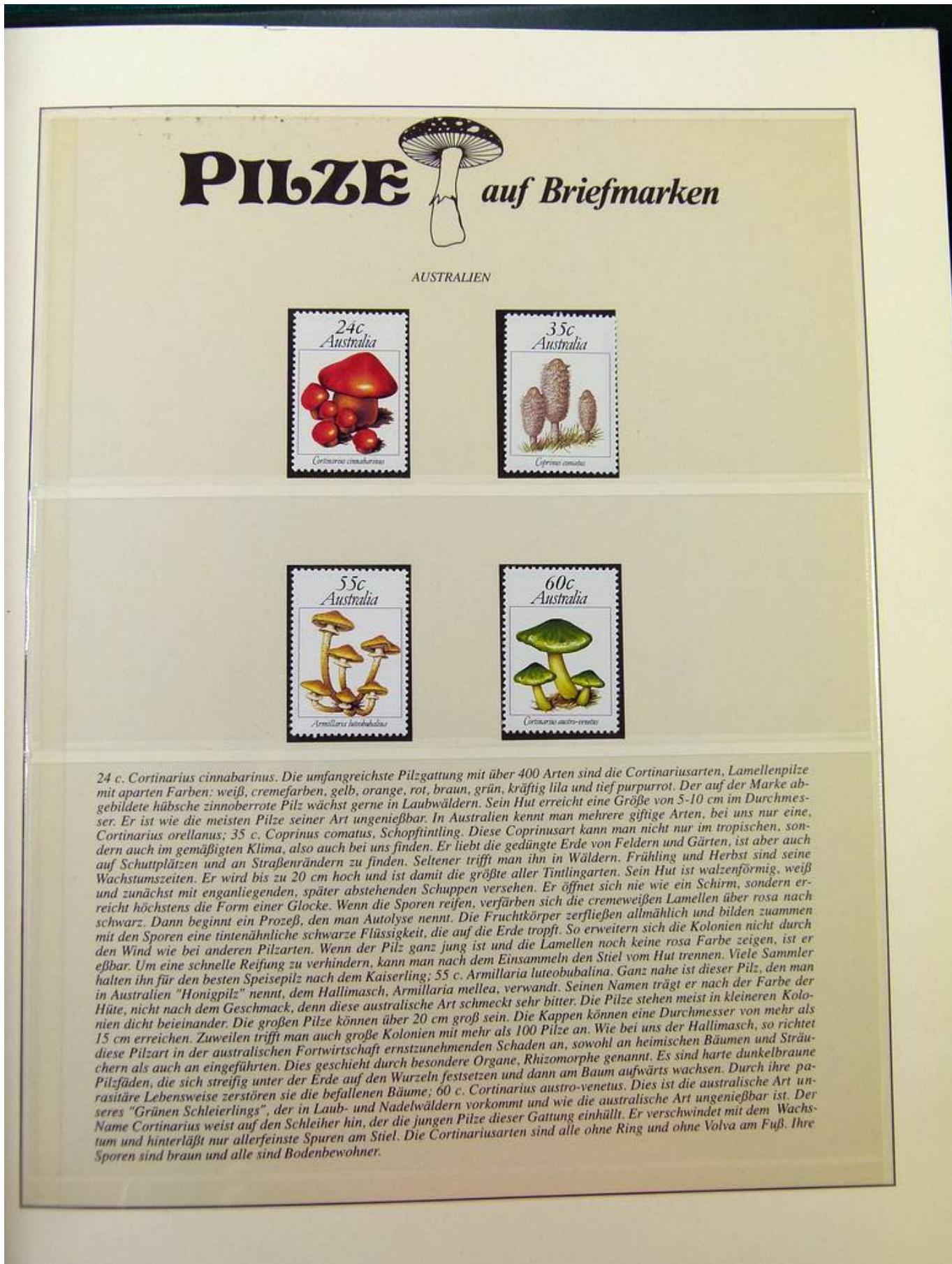
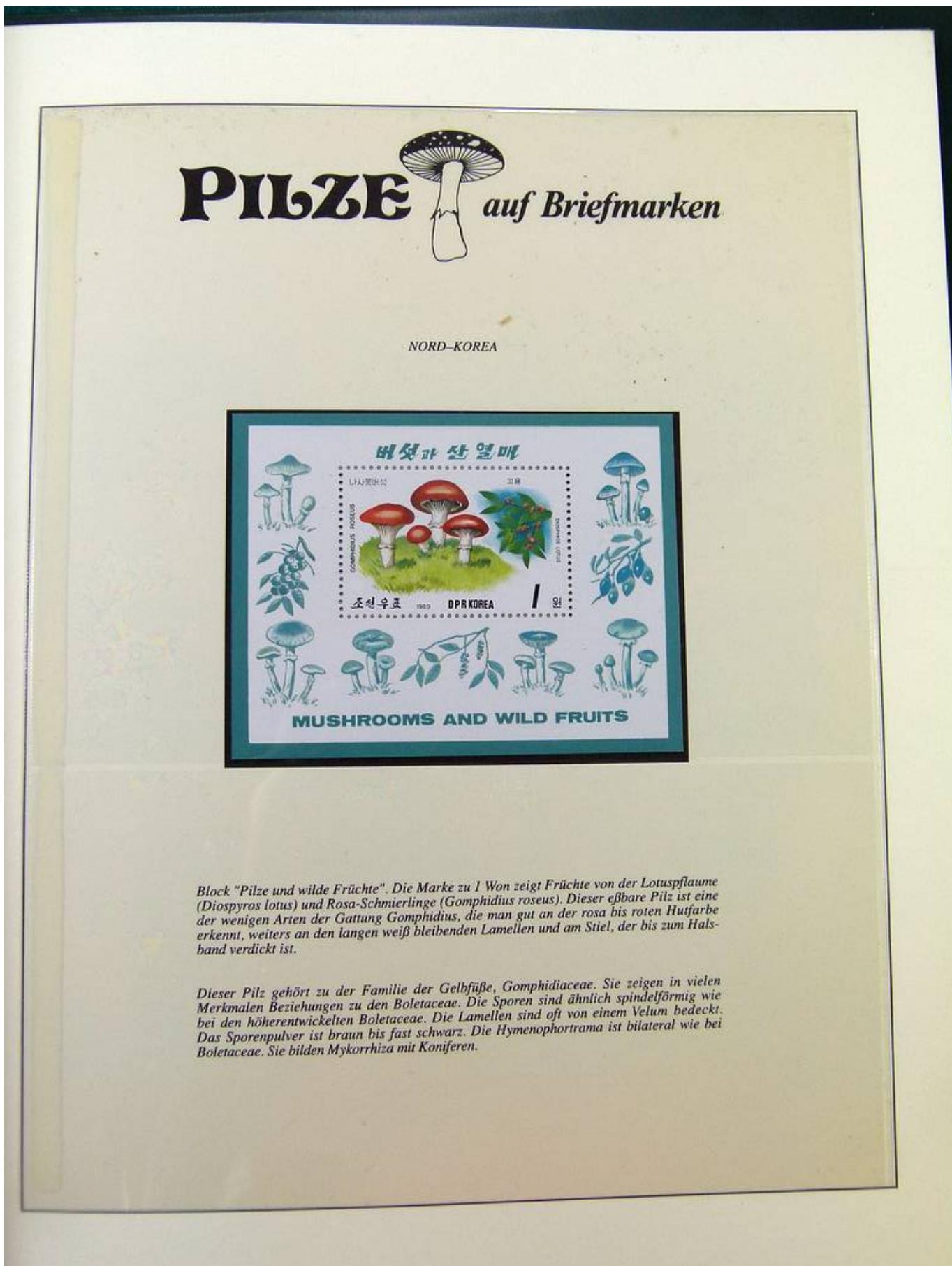


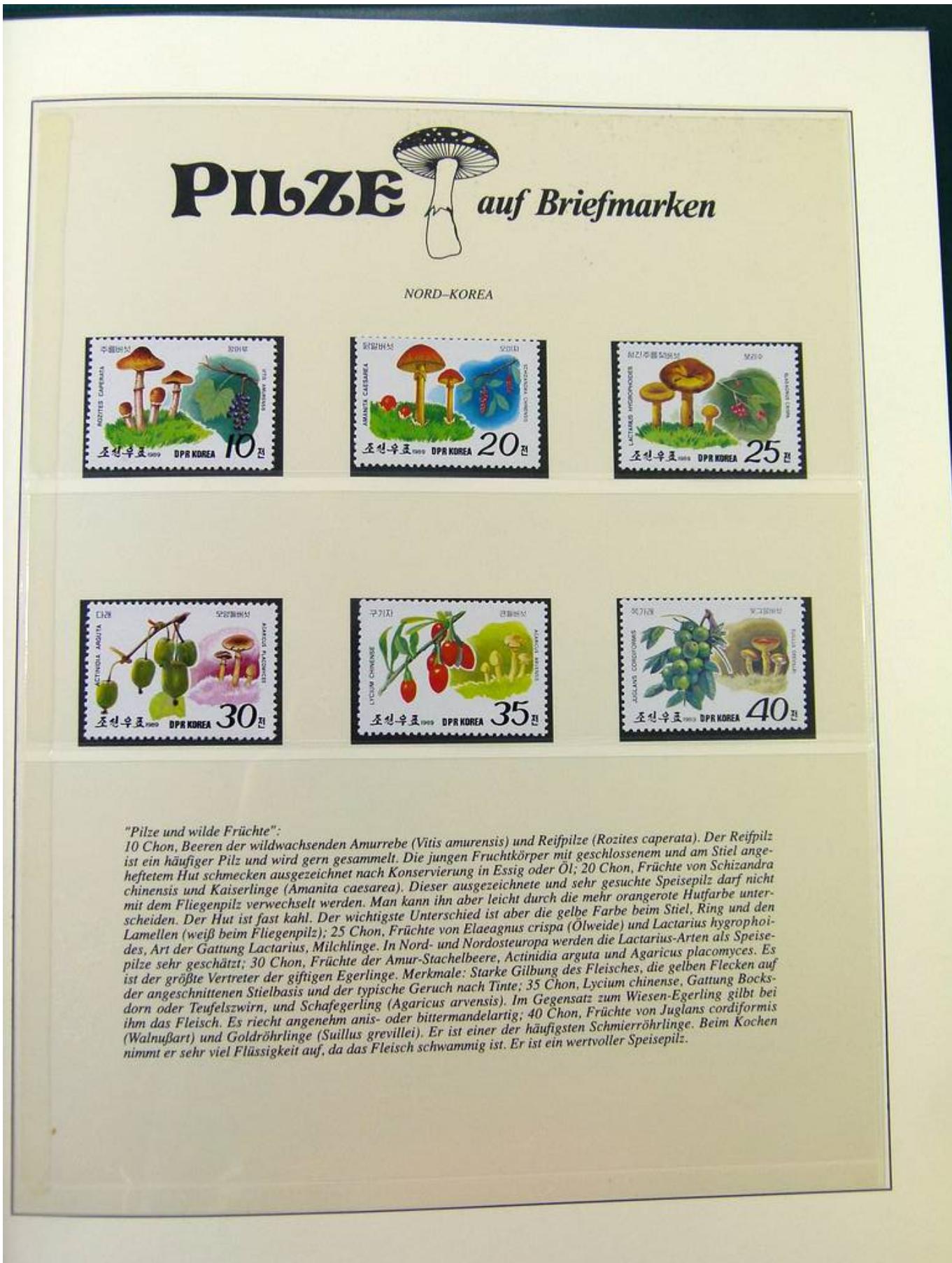
Foto nr.: 64



Block "Pilze und wilde Früchte". Die Marke zu 1 Won zeigt Früchte von der Lotuspflaume (*Diospyros lotus*) und Rosa-Schmierlinge (*Gomphidius roseus*). Dieser eßbare Pilz ist eine der wenigen Arten der Gattung *Gomphidius*, die man gut an der rosa bis roten Hutfarbe erkennt, weiters an den langen weiß bleibenden Lamellen und am Stiel, der bis zum Halsband verdickt ist.

Dieser Pilz gehört zu der Familie der Gelbfüße, *Gomphidiaceae*. Sie zeigen in vielen Merkmalen Beziehungen zu den Boletaceae. Die Sporen sind ähnlich spindelförmig wie bei den höherentwickelten Boletaceae. Die Lamellen sind oft von einem Velum bedeckt. Das Sporenpulver ist braun bis fast schwarz. Die Hymenophortrama ist bilateral wie bei Boletaceae. Sie bilden Mykorrhiza mit Koniferen.

Foto nr.: 65



"Pilze und wilde Früchte":

10 Chon, Beeren der wildwachsenden Amurrebe (*Vitis amurensis*) und Reipilze (*Rozites caperata*). Der Reipilz ist ein häufiger Pilz und wird gern gesammelt. Die jungen Fruchtkörper mit geschlossenem und am Stiel angeheftetem Hut schmecken nach Konservierung in Essig oder Öl; 20 Chon, Früchte von *Schizandra chinensis* und Kaiserlinge (*Amanita caesarea*). Dieser ausgezeichnete und sehr gesuchte Speisepilz darf nicht mit dem Fliegenpilz verwechselt werden. Man kann ihn aber leicht durch die mehr orangefarbene Hutfarbe unterscheiden. Der Hut ist fast kahl. Der wichtigste Unterschied ist aber die gelbe Farbe beim Stiel, Ring und den Lamellen (weiß beim Fliegenpilz); 25 Chon, Früchte von *Elaeagnus crispa* (Ölweide) und *Lactarius hygrophoides*, Art der Gattung *Lactarius*, Milchlinge. In Nord- und Nordosteuropa werden die *Lactarius*-Arten als Speisepilze sehr geschätzt; 30 Chon, Früchte der Amur-Stachelbeere, *Actinidia arguta* und *Agaricus placomyces*. Es ist der größte Vertreter der giftigen Egerlinge. Merkmale: Starke Gilbung des Fleisches, die gelben Flecken auf der angeschnittenen Stielbasis und der typische Geruch nach Tinte; 35 Chon, *Lycium chinense*, Gattung Bocksborn oder Teufelszwirn, und Schafegerling (*Agaricus arvensis*). Im Gegensatz zum Wiesen-Egerling gibt bei ihm das Fleisch. Es riecht angenehm anis- oder bittermandelartig; 40 Chon, Früchte von *Juglans cordiformis* (Walnußart) und Goldröhrlinge (*Suillus grevillei*). Er ist einer der häufigsten Schmierröhrlinge. Beim Kochen nimmt er sehr viel Flüssigkeit auf, da das Fleisch schwamig ist. Er ist ein wertvoller Speisepilz.

Foto nr.: 66

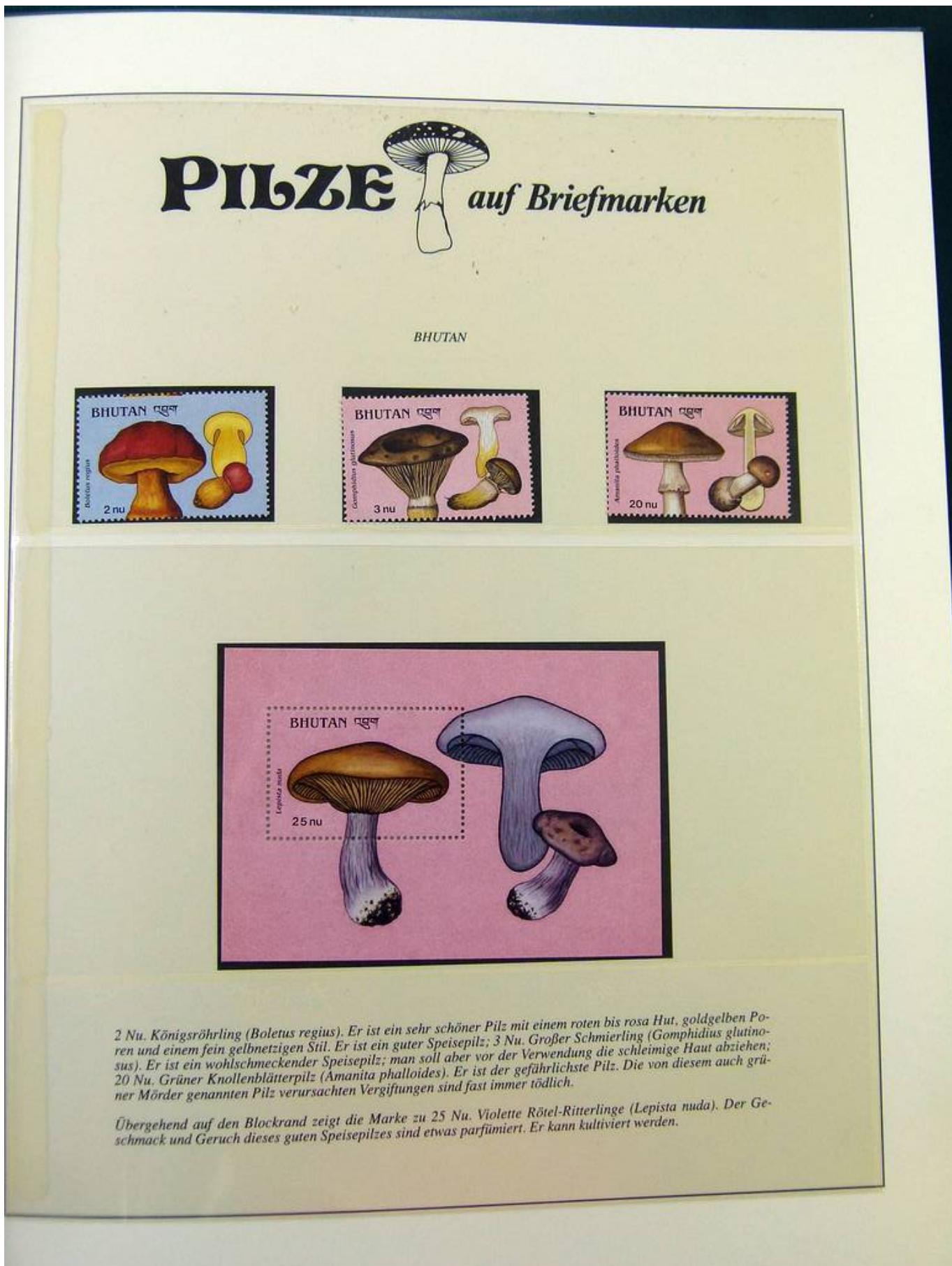


Foto nr.: 67

