

Lot nr.: L253536

Country/Type: Topical

Mushroom topical collection, in album, with MNH stamps.

Price: 150 eur

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

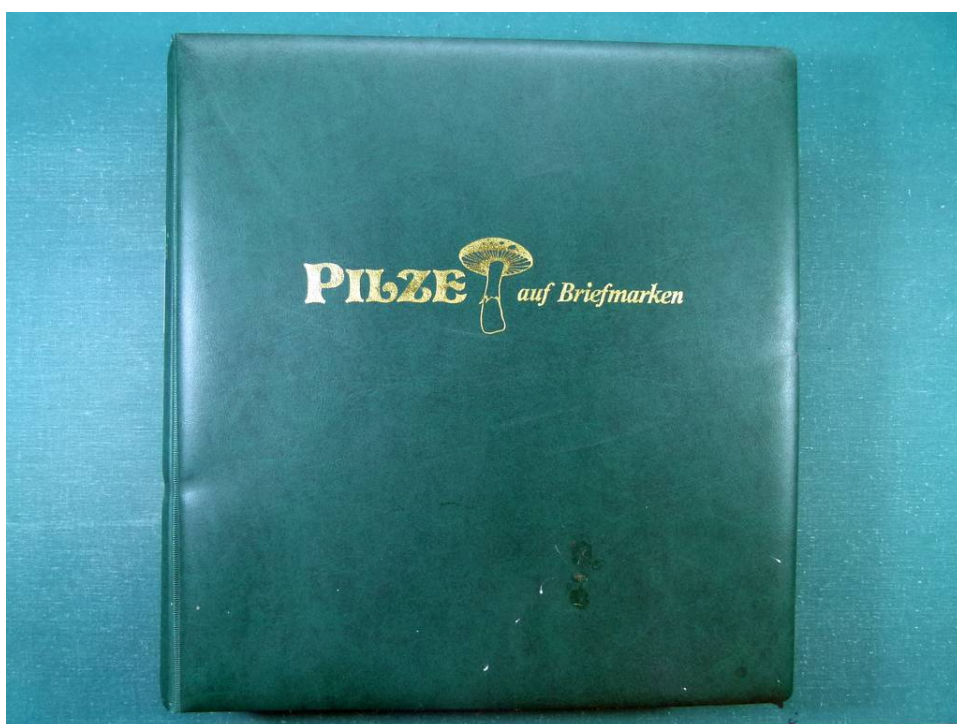


Foto nr.: 2

PILZE auf Briefmarken

DEUTSCHE DEMOKRATISCHE REPUBLIK



5 Pfg. Riesenrötling (*Rhodophyllus sinuatus*). Giftig! Trotz des angenehmen Mehlgeruches, den auch eßbare Rötlinge haben. Er verursacht schwere Vergiftungen. Dieser Pilz wächst in Laubwäldern (Eiche, Buche) auf tonig-kalkigem oder tonig-saurem Boden, in Ringen und Gruppen; 10 Pfg. Satanspilz, Satansröhrling (*Boletus satanas*). Giftig! Er ist der einzige sicher giftige Röhrling. Roh gegessen verursacht der Satanspilz andauerndes Erbrechen. Von verwandten Röhrlingen unterscheidet er sich dadurch, daß er auf Kalkboden oder im Laubwald wächst. Das Fleisch schmeckt süßlich; außerdem ist der Hut nie rosa oder rötlich, sondern immer weißlich bisweilen mit grünlichem Farbton; 15 Pfg. Pantherpilz (*Amanita pantherina*). Giftig! Verursacht neurotrope Vergiftungen. Nach Genuß größerer Mengen kann es zu ernsten Vergiftungen kommen, er kommt auf Heideland in Laub- und Nadelwäldern vor; 20 Pfg. 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; 25 Pfg. Frühjahrsorchel, Stockmorchel (*Gyromitra esculenta*). Er galt als guter Speisepilz. Vor seinem Genuß muß aber gewarnt werden. Es ist immer noch umstritten, ob die Frühjahrsorchel 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; 30 Pfg. Ziegelroter Rißpilz (*Inocybe patouillardii*). Es ist giftig; sein Vorkommen ist in Mischwäldern und Parkanlagen; 35 Pfg. Grüner Knollenblätterpilz, Grüner Mörder (*Amanita phalloides*). TÖDLICH GIFTIG! Der Grüne Knollenblätterpilz ist der gefährlichste Pilz. Die von ihm verursachten Vergiftungen sind fast immer tödlich, er kommt in Laubwäldern, besonders unter Haselstauden und Kastanienbäumen, selten unter Nadelbäumen vor; 40 Pfg. Feld-Trichterling (*Clitocybe dealbata*). Giftig! Er wächst am Waldesrand, in Wiesen, Weiden und Grasheiden. Kommt ziemlich häufig vor; von Sommer bis Herbst.

Foto nr.: 3

PILZE auf Briefmarken

DEUTSCHE DEMOKRATISCHE REPUBLIK



Bunte Briefmarken mit der Darstellung europäischer Speisepilze – als Ergänzung der 1974 erschienenen Serie, auf der Giftpilze abgebildet waren:
5 Pfg. Rotkappe (*Leccinum testaceo scabrum*), ein Pilz, den man hauptsächlich unter Pappeln von Sommer bis Herbst findet; er ist essbar, auch wenn das Fleisch beim Kochen fast schwarz wird. Nur den Hut verwenden; 10 Pfg. Flockenstieler Hexenröhrling (*Boletus erythropus*), ein sehr schmackhafter Speisepilz, der roh nicht gegessen werden darf. Die grünlich-gelblichen Röhren fallen durch ihre leuchtend roten bis dunkelroten Mündungen auf, bei Berührung verfärben sie sich schwarzblau. Auch das gelbliche Fleisch blaut bei Verletzung sehr stark; 15 Pfg. Wiesenchampignon (*Agaricus campestris*), seine Oberhaut ist fast immer weiß, die Blätter an der Hutunterseite sind in der Jugend zartrosa, werden später schokoladenbraun bis fast schwarz. Diese sich verfärbenden Blätter sind das wichtigste Unterscheidungsmerkmal gegenüber den weißen Formen des tödlich giftigen Grünen Knollenblätterpilzes; 20 Pfg. Maronenröhrling (*Xerocomus badius*). Dieser Pilz hat seinen Namen nach der dunkelbraunen Hutoberhaut, deren Farbe an die Eßkastanie, auch Marone genannt, erinnert. Er kommt vorwiegend im Nadelwald von Juni bis November vor, ist sehr schmackhaft, darf aber nicht roh gegessen werden; 35 Pfg. Steinpilz (*Boletus edulis*), seines ausgezeichneten Geschmacks wegen ist er sehr beliebt, man findet ihn in Laub- und Nadelwäldern von fast ganz Europa; 70 Pfg. Pfifferling (*Cantharellus cibarius*), riecht erfrischend würzig, sein Geschmack ist etwas pfeffrig, er gilt neben dem Champignon als der wichtigste europäische Marktpilz.

Foto nr.: 4

PILZE auf Briefmarken

SCHWEDEN



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 Fichtewäldern mit Heidelbeeren vor; 1,15 Kr. Flaschen-Stäubling (*Lycopodium 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, Riesenschirmling, Guggermücken (*Macrolepiota procera*). Dieser sehr bekannte und geschätzte, ausgezeichnete Speisepilz – nur die 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-purpurnen 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

PILZE auf Briefmarken

UNGARN



1 Ft. *Marasmius oreades*, Familie Tricholomataceae. Von Frühling bis Herbst wächst auf Wiesen in Form von Ringen oder Reihen der Feld- oder Narkenschwindling. Der recht kleine Pilz, Hutgröße 1,5–4 cm, mit weißlichem Fleisch riecht angenehm und schmeckt mild. Wie alle Schwindlinge schrumpft er bei Trockenheit zusammen und quillt bei Regen auf; 1 Ft. *Boletus edulis*, Familie Boletaceae. In Laub- und Nadelwäldern wächst ab Mai/Juni bis zum Oktober der recht bekannte und sehr geschätzte Steinpilz oder Herrenpilz. Einen typisch pilzartigen Geruch strömt der recht groß werdende Pilz aus. Fest und weiß ist das Fleisch des Stiels und unter der braunen Kappe. Die Unterseite des Hutes zeigt, daß er zu den Röhrlingen gehört; 2 Ft. *Morchella esculenta*, Familie Morchellaceae. Von April bis Juni kann man auf humus- und kalkreichen Böden im Grasland, oft in der Nähe von Eschen und Pappeln, die geschätzte Speisemorchel mit würzigem Geschmack finden. In der Farbe ist sie sehr variabel. Die Schale reicht von gelblichbraun bis weißlich; 2 Ft. *Agaricus campester*, Familie Agaricaceae. Der ausgezeichnete Speisepilz wächst von Sommer bis Herbst in Gruppen, auch in Form von Ringen auf gut gedüngtem Boden wie Weiden, Wiesen, Gärten und Äckern. Unter dem weißen Hut des Wiesenchampignons, der 6–10 cm breit sein kann, befinden sich zunächst rosa, dann schokoladenbraune und schließlich schwarze Lamellen; 3 Ft. *Cantharellus cibarius*, Familie Cantharellaceae. Von Juli bis Ende September kann man den dottergelben Pfifferling mit seinem charakteristischen Geruch und pfefferartigen Geschmack in Laub- und Nadelwäldern sammeln. In gekochtem Zustand schmeckt der neben dem Steinpilz bekannteste Speisepilz wesentlich milder; 3 Ft. *Macrolepiota procera*, Familie Agaricaceae. Auf kalk- und silikathaltigen Böden von Wäldern und an Wegrändern wächst von Sommer bis Herbst der größte und schönste Riesenschirmling, der 25 cm hoch werden kann und einen 10–25 cm breiten Hut trägt. Wegen des milden nußartigen Geschmacks des jungen Pilzes wird der Parasol oder Große Schirmling als Speisepilz sehr geschätzt; 4 Ft. *Armillariella mellea* oder *Clitocybe mellea*, Familie Tricholomataceae. Der sehr bekannte Hallimasch wächst im Herbst büschelweise an Strüngen von Laub- und Nadelwäldern. Er befällt zuerst die Wurzeln und vermehrt sich dann stammwärts. Die Farbe des gekochten sehr schmackhaften Speisepilzes ist variabel von honiggelb bis dunkeloliv. Die Farbe wird beeinflusst von der Holzart, auf der der Pilz schmarotzt.

Foto nr.: 6

PILZE auf Briefmarken

UNGARN



2 Ft. Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Der Grüne Knollenblätterpilz ist der gefährlichste Pilz. Die von ihm verursachten Vergiftungen sind immer tödlich; 2 Ft. Fliegenpilz (*Amanita muscaria*). Verursacht neurotope Vergiftungen. In verschiedenen Gegenden wird er ohne böse Folgen gegessen; die Huthaut wird entfernt, weil angeblich ihn ihr die giftige Substanz angehäuft sein soll; 2 Ft. Ziegelroter Risspilz (*Inocybe patouillardi*); giftig; es ist ein mittelgroßer Pilz, der sich auf Hut und Stiel rötlich fleckend verfärbt; 4 Ft. Leuchtender Ölbaumpilz (*Omphalotus olearius*); giftig, führt zu Übelkeit und Erbrechen; 4 Ft. Pantherpilz (*Amanita pantherina*), giftig, wenn auch kaum tödlich, verursacht neurotope Vergiftungen; 6 Ft. Frühjahrslorchel (*Gyromitra esculenta*), er galt als guter Speisepilz. Vor seinem Genuß aber muß gewarnt werden. Es ist immer noch umstritten, ob die Frühjahrslorchel eßbar ist oder nicht; sie hat schon Vergiftungen mit tödlichem Ausgang verursacht. Auflage 384.300 Sätze.

Foto nr.: 7

PILZE auf Briefmarken



THAILAND



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 Häkchenkonidien, 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

PILZE auf Briefmarken



KONGO



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 Strünken 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

PILZE auf Briefmarken

AFGHANISTAN



3 Afs. Rötlicher Holz-Ritterling (*Tricholomopsis rutilans*). Dieser eßbare aber wenig schmackhafte Pilz besitzt sehr veränderliche Farben; 4 Afs. Schusterpilz, Donnerpilz (*Boletus miniatoporus*). Er kann mit dem Netzstieligen Hexenröhrling nicht verwechselt werden, wenn man darauf achtet, daß der Schusterpilz kein Netz hat, das Fleisch unter den Röhren typisch gelb, die Oberfläche nicht orange ist und der Hut filziger. Trotz des blauen Fleisches ist er ein guter Speisepilz; 7 Afs. Perlpilz (*Amanita rubescens*). Der Perlpilz ist ein guter und gesuchter Speisepilz. Man muß vor allem darauf achten, diesen Wulstling nicht mit dem Pantherpilz zu verwechseln, der ebenfalls häufig aber giftig ist. Der Pantherpilz hat einen geriefen Hutrand und das Fleisch wird niemals rötlich, die Manschette sitzt auf halber Höhe des Stieles; 11 Afs. Birkenpilz (*Boletus scaber*). Ein sehr häufiger Pilz ist dieser gute Speisepilz, auch wenn das Fleisch beim Kochen schwarz wird. Er kommt im Sommer/Herbst im Laubwald vor; 12 Afs. Falten-Tintling (*Coprinus atramentarius*). Er ist jung eßbar, solange die Lamellen sich noch nicht verfärben. Jedenfalls ist es gefährlich, nach Genuß des gekochten Pilzes alkoholische Getränke zu sich zu nehmen, da er in diesem Falle öfters eine Art Antabus – Wirkung mit lästigen Hautstörungen hervorruft; 18 Afs. Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*). Der Grünblättrige Schwefelkopf ist giftig. Schon der bittere Geschmack, den er auch nach dem Kochen beibehält, macht ihn ungenießbar, während der Rauchblättrige Schwefelkopf als eßbar gilt. Er wird aber leicht mit anderen, giftigen Schwefelköpfen verwechselt, so daß vom Genuß abgeraten werden muß; 20 Afs. Rotkappe (*Boletus aurantiacus*). Dieser Pilz ist eßbar, mit den gleichen Eigenschaften wie der Birkenpilz.

Foto nr.: 10

PILZE auf Briefmarken

SAN MARINO



Sonderausgabe 'Pilze': 5 Lire, Kaiserling (*Amanita caesarea*). Er ist ein ausgezeichnete und sehr gesuchter Speisepilz. Der Kaiserling darf nicht mit dem Fliegenpilz und dessen Varietät, dem orangefarbenen Fliegenpilz verwechselt werden. Man kann ihn aber leicht durch die mehr orangefarbene Hutfarbe unterscheiden, der Hut ist fast kahl. Der wichtigste Unterschied ist aber die gelbe Farbe beim Stielring und den Lamellen (weiß beim Fliegenpilz); 15 Lire, Mehlpilz (*Clitopilus prunulus*), ungenießbar, er ist ein seltener Pilz; 20 Lire, Parasolpilz (*Lepiota procera*) Volksname: Großer Schirmling, Riesenschirmling, Guggermucken, ein ausgezeichnete Speisepilz; sehr bekannt und geschätzt; nur der Hut ist verwendbar. Er kommt in Wäldern auf grasigen Stellen am Wegrand, auf Kalk- und Silikatboden vor; 40 Lire, Steinpilz (*Boletus edulis*). Die Form und Farbe sind für diesen ausgezeichneten Speisepilz typisch. Die Hutfarbe kann heller aber auch fast bräunlich-schwarz sein. Er kommt im Sommer/Herbst in Laub- und Nadelwäldern vor; 50 Lire, Apfeltäubling (*Russula paludosa*). Dieser gute Speisepilz ist ein schöner und großer Pilz und kommt im Herbst in Nadelwäldern, meist mit Heidelbeere, sehr zahlreich vor; 170 Lire, Mai-Ritterling (*Tricholoma gambosum*). Er ist weiß bis ockergelb gefärbt. Der typische Geruch nach frischgemahlenem Mehl oder Kleie ist ein weiteres gutes Merkmal. Man findet den Mai-Ritterling schon Ende April in Laub- und Nadelwäldern, auf Wiesen und im Gebüsch, in Hexenringen oder in unregelmäßigen Reihen. Er ist ein sehr guter Speisepilz.

Foto nr.: 11

PILZE auf Briefmarken

SOWJETUNION



Giftpilze: 4 Kop. Grüner Knollenblätterpilz, Grüner Mörder (*Amanita phalloides*). **TÖDLICH, GIFTIG.** Der Grüne Knollenblätterpilz ist der gefährlichste Pilz. Die von ihm verursachten Vergiftungen sind fast immer tödlich. Die Färbung des Hutes variiert von weiß zu dunkeloliv. Die eingewachsenen seidigen Radialfasern sind immer sichtbar, aber deutlicher bei den dunklen Exemplaren; 5 Kop. 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; 10 Kop. Pantherpilz (*Amanita pantherina*). **GIFTIG,** wenn auch kaum tödlich. Verursacht neurotrope Vergiftungen; nach Genuß größerer Mengen kann es zu ernstesten Vergiftungen kommen; 15 Kop. Gallenröhrling (*Tylopilus felleus*). Er ist ungenießbar wegen des gallenbitteren Feisches. Er kann mit dem Steinpilz verwechselt werden, doch würde man ihn im Pilzgericht sofort am sehr bitteren Geschmack erkennen. Es ist schon öfters vorgekommen, daß jemand das ganze Pilzgericht wegwerfen mußte, weil der Gallenröhrling dabei war; 20 Kop. Grünblättriger Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*). **GIFTIG,** schon der bittere Geschmack, den er auch nach dem Kochen beibehält, macht ihn ungenießbar. Er wächst büschelig an Baumstrünken und Wurzeln über das ganze Jahr und kommt sehr häufig vor.

Foto nr.: 12

PILZE auf Briefmarken

MOCAMBIQUE



4 Mt. Fliegenpilz (*Amanita muscaria*). Der bekannteste Giftpilz ist ohne Zweifel der Fliegenpilz. Er ist auch einer der schönsten Pilze unserer Wälder. Der rote Hut mit den weißen Hüllresten läßt ihn schon von weitem erkennen. Bei braunhütigen Formen gibt ein Schnitt durch den Hut Gewißheit. Direkt unter der Huthaut ist das Fleisch zitronengelb gefärbt. Der Giftgehalt des Fliegenpilzes ist wohl am besten untersucht. Nach Aufarbeitung von 500 kg frischen Fliegenpilzen konnte 1 g Muscarinchlorid gewonnen werden. Dabei wurde festgestellt, daß das Muscarin nur ein Nebenalkaloid des Fliegenpilzes ist. Zwei andere Gifte des Fliegenpilzes, Muscimol und Ibotensäure, erwiesen sich als wesentlich wirksamer als das Muscarin. Sie wirken auf das Zentralnervensystem; 8 Mt. Edelreizker (*Lactarius deliciosus*). Unter den Milchlingen sind die rotmilchenden Arten die besten Speisepilze. Der Echte Edelreizker, *Lactarius deliciosus*, scheint vor allem in den nördlichen Gebieten der DDR und in Nordeuropa beheimatet zu sein. Er wächst hauptsächlich unter Kiefern. Der Hut ist orangerot gezont und verfärbt sich spangrün. Lamellen und Stiel sind orangegelb. Das Fleisch ist weißlich-orange und enthält einen karottenroten Milchsafte. Seine Qualität als Speisepilz ist vorzüglich, doch eignet er sich nicht zum Kochen, sondern am besten zum Braten; 16 Mt. Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Dieser Pilz ist lebensgefährlich giftig und fordert alljährlich Todesopfer. Die größte Gefahr beruht in der langen Latenzzeit. Die Vergiftungen machen sich erst 8 bis 20 (40) Stunden nach dem Verzehr bemerkbar. Das Gift hat dann bereits lebenswichtige Organe wie Leber und Herz angegriffen. Die ersten Anzeichen der Vergiftung sind Erbrechen, Krämpfe, Durchfälle und Schweißausbruch. Oft tritt zunächst noch einmal eine vorübergehende Besserung ein, ehe der Tod nach 3–5 Tagen infolge schwerer Organschäden erfolgt; 30 Mt. Violetter Rötler (*Tricholoma nudum*, Synonym: *Lepista nuda*). Der Violette Rötler tritt im Herbst oft als Massenpilz auf. Oft wächst er in 'Hexenringen'. Der ganze Pilz hat hell- bis sattviolette Farben. Das hellviolette Fleisch hat einen aromatischen Geruch, der sich beim Schmoren des Pilzes verliert. Der Violette Rötler ist ein guter Speisepilz, der auch für den Marktverkauf zugelassen ist. Er tritt bis zu den ersten Frosten auf und kann nur mit violetten Schleierlingen verwechselt werden.

Foto nr.: 13

PILZE auf Briefmarken

FALKLAND INSELN



Marken 'Pilze': 10 P. Butterpilz (*Suillus luteus*). Er ist ein ausgezeichnete 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 rosablättrige Helmling ist einer der häufigsten Helmlinge. Er wächst nur auf Holz; die Lamellen sind meist charakteristisch rosa gefärbt; 29 P. *Camarophyllus 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

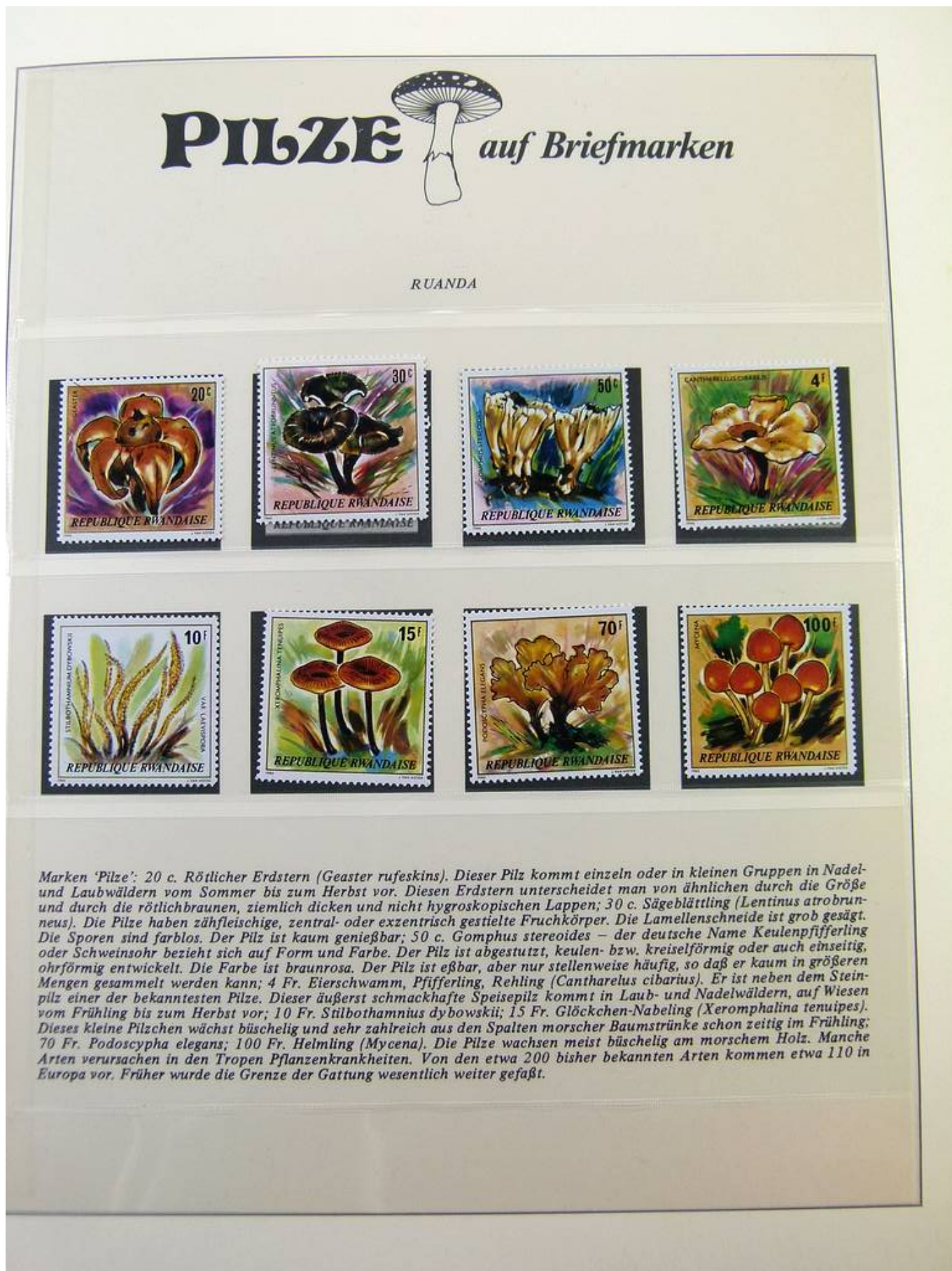


Foto nr.: 15

PILZE auf Briefmarken

ZAIRE



Marken 'Pilze': 30 s. Weitporiger Kremppling (*Phylloporus ampliporus*), eine 1972 aus dem Osten Zaires neu beschriebene Art aus der Familie der Boletaceae. Dieser kleine Pilz mit weißem Fleisch erreicht einen Hutdurchmesser von 3 cm; 5 K. Schlauchpilz (*Engleromyces goetzei*). Ein im Durchmesser bis zu 30 cm großer Schmarotzer auf Bambus aus der Familie der Xylariaceae (Holzkeulen). Im getrockneten Zustand schrumpft der Pilz sehr zusammen, und das weiße Fleisch wird zäh und hornartig hart sowie gelb. Es besitzt dann einen stark süßlichen Geruch, etwa nach gedörrten Birnen; 8 K. Becherpilz (*Scutellinia virungae*). Erreicht nur 5 bis 12 mm im Durchmesser; 10 K. Blutroter Dickporling (*Pycnoporus sanguineus*). Eine sehr nahe verwandte Art unseres heimischen Zinnoberschwamms kommt in den Tropen der ganzen Welt vor und unterscheidet sich vom Zinnoberschwamm hauptsächlich durch die kleineren Poren; 30 K. Mennigfarbiger Pfifferling (*Cantharellus miniatescens*). Ein Bodenbewohner der Wälder Zentralafrikas mit weit am Stiel herablaufendem rosa und gelbem Hymenophor. Das Fleisch ist dünn und fest, im Stiel fasrig und weiß, unter der Oberfläche des Hutes gelblich oder orange; 40 K. Aderiger Milchling (*Lactarius phlebonemus*) wurde nach seinem geaderten Hut benannt. Er erreicht im Hutdurchmesser 10 cm, hat weißliches Fleisch und ockerfarbene, später dunkelnde Milch. Sein scharfer und bitterer Geschmack sowie der leicht stinkende Geruch stellen seine Genießbarkeit in Frage; 48 K. Schleier-Stinkmorchel (*Phallus indusiatus*). Ein stinkendes, bizarres und zugleich hübsches, zierliches Gewächs, das in den tropischen feuchten Wäldern der meisten Kontinente vorkommt und als Hexenei gegessen wird; 100 K. Korallenpilz (*Ramaria moelleriana*). Die Gattung *Ramaria* ist mit etwa 100 Arten über die ganze Welt verbreitet. Die Fruchtkörper sind meist rötlich oder grünlich gefärbt, die Sporen elliptisch bis spindelig, glatt, gestreift, rau oder warzig.

Foto nr.: 16

PILZE auf Briefmarken

FRANKREICH



Marken 'Pilze': 2 Fr. Kornblumenröhrling (*Gyroporus cyanescens*); kommt besonders in Kiefernwäldern zwischen Heidekraut, aber auch in Laubwäldern im Sommer/Herbst vor. Er ist ein guter Speisepilz. Von den zwei Arten der Gattung *Gyroporus*, Röhrlinge mit weißem Hymenium, verfärbt sich beim Kornblumenröhrling das Fleisch himmelblau; 3 Fr. Schweinsohr, Purpurleistling (*Gomphus clavatus*). Ein ausgezeichnete Speisepilz, fleischig und ausgiebig, kommt in Nadel- oder Mischwäldern, stellenweise zahlreich vor; August bis Oktober. Er wird im Volksmund wegen seiner Farbe und wegen des dicken Fleisches auch Fleischpilz genannt; 4 Fr. Spitzmorchel (*Morchella conica*). Dieser gute Speisepilz kommt in Wäldern, Auwäldern und Gärten von April bis Mai vor; 5 Fr. Gefelderter Grüntäubling (*Russula virescens*); er ist der meistgesuchte eßbare Täubling. Man erkennt ihn an der spangrünen, felderig rissigen Huthaut, die mitunter auch ganz weiß sein kann. Sein Gewicht, das ihn vor allen anderen Täublingen auszeichnet, kann bei der Bestimmung weiterhelfen sowie das brüchige Fleisch und die immer gefelderte Huthaut.

Foto nr.: 17

PILZE auf Briefmarken

JUGOSLAWIEN



4 Din. *Agaricus campestris*, Wiesen-Champignon. Dieser ausgezeichnete Speisepilz ist wohlbekannt. Sein 6–10 cm großer weißer Hut, oft mit einem rötlichen oder bräunlichen Ton, entwickelt sich im August und September auf gut gedüngtem Boden wie Wiesen und Weiden. Er gehört zur Gruppe der Egerlinge. Die Pilze sind an ihrem weißen Fleisch und an den Lamellen zu erkennen, die beim jungen Pilz rosa sind und sich mit zunehmendem Alter zunächst fleischrot, dunkelbraun und schließlich schwarz färben. Ein weiteres Kennzeichen ist der einfache Ring. Diese Pilze werden im Handel in großen Mengen angeboten. Deshalb werden sie in Kellerräumen, außer Betrieb gesetzten Tunnels und ähnlichen Örtlichkeiten künstlich gezüchtet; 6,10 Din. *Morchella vulgaris*, Morchel. Dieser Pilz, der etwa 10–15 cm hoch wird, unterscheidet sich von ähnlichen durch seine unregelmäßige Form und seine dunkle Farbe. Sein dünnes, weißes Fleisch riecht angenehm und bricht leicht. Er wächst von März bis Anfang Juni gewöhnlich nach dem Regen an hellen grasigen Plätzen in Laubwäldern; 8,80 Din. *Boletus edulis*, Steinpilz oder Herrenpilz. In Laub- und Nadelwäldern wächst dieser recht bekannte und sehr geschätzte Speisepilz im Mai und Juni bis Oktober. Das Fleisch dieses Pilzes, der recht groß werden kann, ist fest und weiß. Seine Kappe ist anfangs rosafarben, später braun. Seine Hutunterseite zeigt, daß er zu den Röhrlingen gehört, unter denen es außer dem Satanspilz, *Boletus satanas*, kaum gefährliche Giftpilze gibt, dafür aber recht viele gute Speisepilze; 15 Din. *Cantharellus cibarius*, Pfifferling. Von Juli bis Ende September kann man den dottergelben Pilz mit seinem charakteristischen Geruch und leicht pfefferigen Geschmack in Laub- und Nadelwäldern pflücken. Das Fleisch dieses Leistenpilzes ist etwas heller als sein Äußeres. Der 3–8 cm breite Hut hat einen unregelmäßigen Rand und zur Mitte hin eine trichterförmige Vertiefung. Neben dem Steinpilz ist er der begehrteste und bekannteste Pilz.

Foto nr.: 18

PILZE auf Briefmarken

PARAGUAY



0,25 G. Großer Schirmling (*Lepiota procera*). Dieser ausgezeichnete Speisepilz ist sehr bekannt und geschätzt. Es ist nur der Hut verwendbar. Der Große Schirmling kommt in Wäldern, auf grasigen Stellen, am Wegrand, auf Kalk- und Silikatboden im Sommer und Herbst vor. Die Gattung *Lepiota* enthält kleine bis mittelgroße Arten; 0,50 G. Fast beringter Ritterling (*Tricholoma albo-brunneum*, Synonym: *Tricholoma batschii*). Er ist einer der typischen Herbstritterlinge mit kastanienbraunem bis rötlichem Hut und Stil und meist unangenehmem Geruch. Er ist ungenießbar; 1 G. Korallenpilz (*Clavaria*). 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; 2 G. *Volvaria*; 3 G. Flaschen-Stäubling (*Lycoperdon perlatum*). Der Flaschen-Stäubling wächst von Juni bis November oft in großen Scharen in Laub- und Nadelwäldern. Wie alle Boviste und Stäublinge eignet er sich, am besten in Scheiben geschnitten, zum Braten; 4 G. Gemeine Stinkmorchel, europäische Art (*Dictyophora duplicata*), Familie *Phallaceae*; haben gut entwickelte gestielte Fruchtkörper, deren sporentragende Strukturen man *rezeptakulum* nennt. Anfangs sehen sie aus wie ein Bovist und haben kugelige und elförmige Gestalt.

Foto nr.: 19

PILZE auf Briefmarken

NEVIS



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 chrysopellus*, 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

PILZE auf Briefmarken

BULGARIEN



5 St. Perlpilz (*Amanita rubescens*). Der Perlpilz ist ein guter und gesuchter Speisepilz. Man sollte ihn nur gekocht genießen, da er Hämolyysin 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; 20 St. Königsröhrling (*Boletus regius*). Er ist ein sehr schöner Pilz mit einem roten bis rosa Hut, goldgelben Poren und einem feingelb-netzigen Stiel. Der Königsröhrling wird von den Sammlern als guter Speisepilz geschätzt; 30 St. Rotkappe, Kapuzinerröhrling (*Leccinum aurantiacum*). Der Hut ist orangebraun und wird größer als beim Birkenpilz. Die Röhren sind grau-weiß. Der Stiel ist mit braunen oder schwarzbraunen Faserschuppen besetzt. Das Fleisch schwärzt und ist fester als beim Birkenpilz. Die Rotkappe ist ein ausgezeichnete Speisepilz; 32 St. Schopftintling (*Coprinus comatus*). Der Schopftintling wird bis zu 20 cm hoch und ist der größte Tintling. Der Hut ist walzenförmig, weiß und mit erst anliegenden, dann sparrigen Schuppen bedeckt. Der Schopftintling wächst auf gedüngter Erde, Schuttplätzen und an Straßenrändern, meist truppweise. So lange die Lamellen weiß und hellrosa sind, ist er essbar und schmackhaft; 40 St. Speisetäubling (*Russula vesca*). Dieser gute Speisepilz kommt sehr häufig in Laub- und Nadelwäldern ab Mai vor; 60 St. Eierschwamm, Pfifferling, Rehling (*Cantharellus cibarius*). Der Pfifferling ist ein schmackhafter und deshalb sehr geschätzter Speisepilz. Er ist gleichmäßig dottergelb gefärbt. Der derbfleischige, in der Mitte oft eingesenkte kreiselförmige Hut geht allmählich in den relativ kurzen Stiel über. Auflage 300.000 Sätze.

Foto nr.: 21

PILZE auf Briefmarken

ST. KITTS



15 c. *Hygrocybe occidentalis* – 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 Saftlinge zählen zu den farbigsten Vertretern der Blätterpilze; 40 c. *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. In der ganzen Welt kommen etwa 200 Arten vor; 1,20 Dollar, *Psilocybe cubensis* – In den letzten Jahren hat die Gattung *Psilocybe*, Kahlköpfe, wegen bei ihnen vorkommender Inhaltsstoffe Interesse erregt. Einige mexikanische Arten sind 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; 2 Dollar, *Hygrocybe acutoconica*; 3 Dollar, *Boletellus cubensis* – Die Gattung *Boletellus* ist in Europa nicht vertreten. Die meisten der etwa 25 Arten sind Bewohner der Tropen und Subtropen.

Foto nr.: 22

PILZE auf Briefmarken

GROSSBRITANNIEN



Einzelmarke aus der Serie '200 Jahre Naturhistorische Linne-Gesellschaft Großbritannien':
 34 p. Speisemorchel (*Morchella esculenta*). Die Speisemorchel ist die häufigste Frühlingsmorchel; man erkennt sie an den unregelmäßigen Alveolen, am kegeligen Hut und an der Farbe. Durch Einbringen frischer Fruchtkörperteile in geeigneten, möglichst neutralen Boden lassen sich Morcheln auch künstlich ansiedeln, am besten in Obstgärten unter Apfel- und Kirschbäumen. Bei aller Standorttreue sind sie jedoch gegen Umweltveränderungen äußerst empfindlich, so daß ihre Kultur, die zuerst 1905 in Frankreich versucht wurde, bis jetzt nur örtliche Erfolge gebracht hat und wirtschaftlich an die Bedeutung der Champignonzucht nicht heranreicht. Die Speisemorchel ist ein guter und schmackhafter Speisepilz, wenn auch etwas zäh.

ST. PIERRE ET MIQUELON



Marke 'Pilze': 2,50 Fr. Apfeltäubling (*Russula paludosa*). Die Gattung *Russula* ist außer durch die Merkmale der Familie durch eine meist lebhaft gefärbte Huthaut charakterisiert. Die Farbskala umfaßt weiße, gelbe, rote, grüne, blaue, violette und braune Töne. Die Hauthaut ist teilweise oder ganz abziehbar. Es kommen etwa 110 Arten in Mitteleuropa vor. Der Apfeltäubling, ein guter Speisepilz, ist ein schöner und großer Pilz und kommt im Herbst in Nadelwäldern, meist mit Heidelbeeren, sehr zahlreich vor. Er gehört zu der Gruppe der Täublinge, deren Fleisch grau wird; bei dieser Art tritt dies aber nicht besonders deutlich hervor.

Foto nr.: 23

PILZE auf Briefmarken

TSCHAD



Marken 'Pilze': 25 Fr. *Chlorophyllum molybdites*. Leider wurden keine genaueren Angaben zu diesem in Nachschlagewerken nicht erwähnten Pilz mitgeliefert. Der Gattungsname weist auf die grünen Lamellen hin; 30 Fr. *Tulostoma volvulatum*. Die Marke zeigt eine Stielbovistenart. Der kugelige Fruchtkörper mit einer runden Mündung am Scheitel wird von einem langen Stiel getragen. Auffallend ist, daß er im Grunde eine Volva besitzt oder volvaähnlich aussieht; 50 Fr. *Lentinus tuber-regium*. Die tropische Sägeblattlingsart überdauert Trockenzeiten mit Hilfe des unterirdischen knollenartigen Organes, aus dem mit Beginn der Regenzeit plötzlich die Pilze hervorbereichen; 70 Fr. *Lentinus tuber-regium*. Der zähe, ledrige Pilz ist nur in jungem Stadium essbar. Sein unterirdisches Teil, das Sclerotium, hingegen wird zur Herstellung einer Art Mehl verwendet, aus dem vielerlei Speisen bereitet werden; 80 Fr. *Podaxis pistillaris*. Leider wurden zu diesem Pilz keine genaueren Angaben mitgeliefert. Auffallend ist die knollige Form der Stielbasis und die lappig wirkende, glockige Hutform; 100 Fr. *Chlorophyllum molybdites*. Der Pilz, zu dem leider keine näheren Informationen mitgeliefert wurden, erinnert etwas an Schirmlinge. Auffallend sind die grünen Lamellen und die schwarze Stielbasis, die eine Volva sein könnte.

Foto nr.: 24

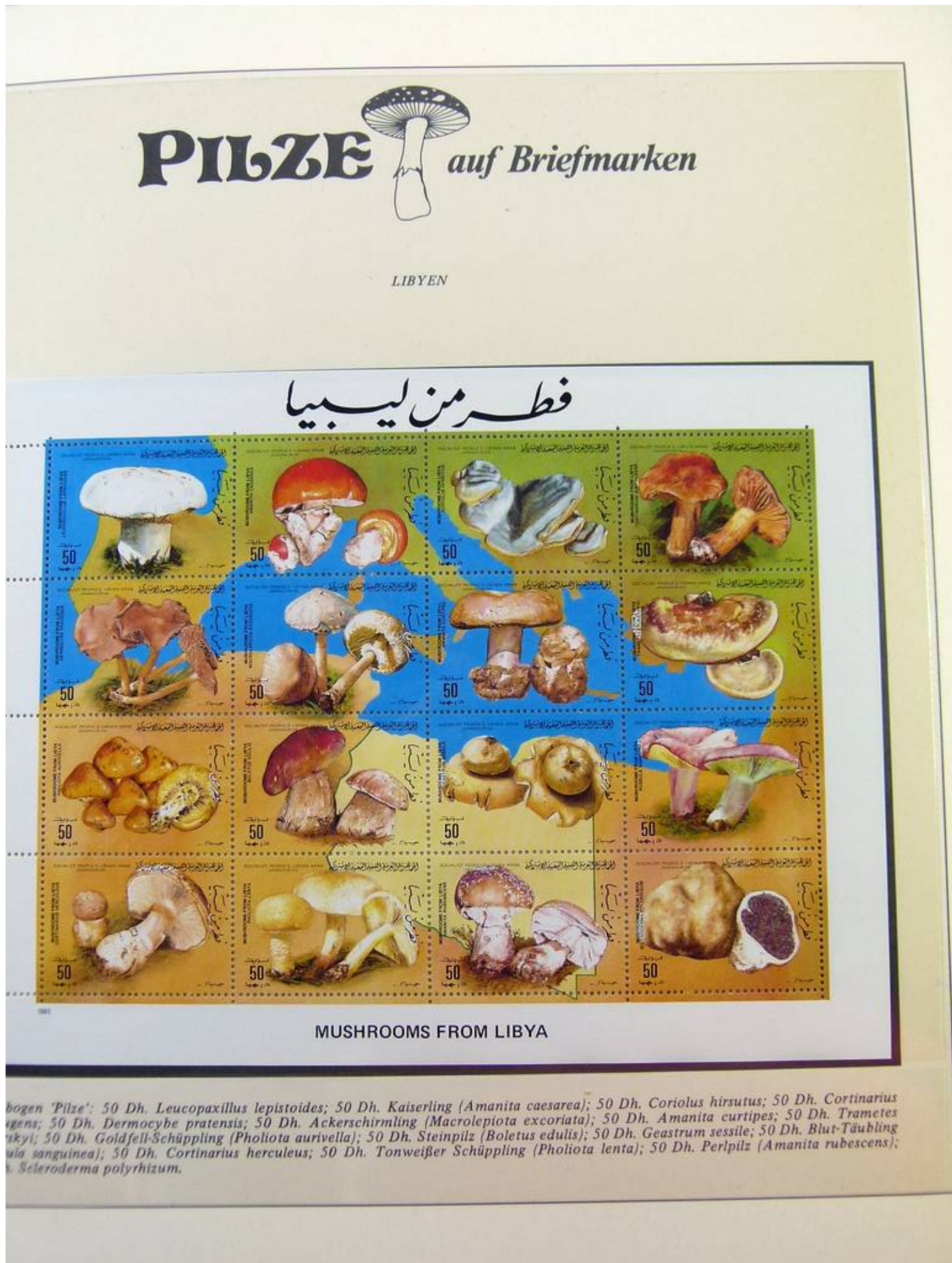


Foto nr.: 25

PILZE auf Briefmarken

ST. THOMAS UND PRINZENINSELN



Marken 'Pilze': 6 Db. Veilchenblauer Schönpilz (*Calocybe ionides*). Dieser essbare Pilz kommt einzeln, in Wäldern, auf humusreichen Böden während des gesamten Sommers vor. Er ist leicht zu erkennen an der violetten Färbung auf Hut und Stiel; 25 Db. *Hygrophorus coccineus*. Wegen der oft schleimig klebrigen Hutoberfläche werden die *Hygrophorus*-Arten Schnecklinge genannt. Der Hut ist meist weiß, grau oder braun und nicht leuchtend gefärbt. Er ist essbar; 30 Db. *Boletus versipellis*. Die Vertreter der Gattung *Boletus* sind meist größere Pilze mit dickfleischigen Hüten und derben, oft bauchigen Stielen. Der bekannte Steinpilz ist ein typischer Vertreter. Die Gattung umfaßt etwa 50 Arten, davon 16 in Europa.



Block 'Pilze'. Übergend auf den Blockrand zeigt die Marke zu 35 Db. *Morchella-vulgaris*-Pilze. Dieser gute Speisepilz kommt im Frühling in Wäldern vor. Von anderen Morcheln unterscheidet sich dieser Pilz durch die unregelmäßige Form, das Fehlen der ockergelben Farbtöne (typisch für die Speisemorchel) und dadurch, daß der Hut mit dem Stiel ohne Einbuchtung verwachsen ist.

Foto nr.: 26

PILZE auf Briefmarken



GUYANA



2 Dollar, Amethyst-Lacktrichterling (*Laccaria amethystina*). Dieser gute Speisepilz, als Mischpilz zu verwenden, kommt in Wäldern von Juni bis November vor. Der Hut ist 1,5 cm groß, anfangs geschlossen mit aufgerolltem Rand, später offen, ausgebreitet bis trichterförmig, unregelmäßig verbogen, lebhaft violett, je nach Alter verblassend; 2 Dollar, Schopftintling (*Corpinus comatus*). Dieser schmackhafte Speisepilz kann jung gegessen werden, wenn die Lamellen noch keine rosa Farbtöne zeigen. Um die Reifung nach dem Sammeln zu verlangsamen, kann man mit leichtem Drehen den Stiel vom Hute trennen. Der Schopftintling wird bis zu 20 cm hoch und ist der größte Tintling. Der Hut ist walzenförmig, weiß und mit eng anliegenden, dann sparrigen Schuppen bedeckt. Er wächst auf gedüngter Erde, Schuttplätzen und an Straßenrändern, meist truppweise; 2 Dollar, Goldfell-Schüppling (*Pholiota aurivella*). Dieser Pilz wächst büschelig auf Laubholzstrünken. Er ist im großen und ganzen ungenießbar; 2 Dollar, Fliegenpilz (*Amanita muscaria*). Der bekannteste Giftpilz ist ohne Zweifel der Fliegenpilz. Er ist auch einer der schönsten Pilze unserer Wälder. Der Giftgehalt des Fliegenpilzes ist wohl am besten untersucht. Nach Aufarbeitung von 500 kg frischen Fliegenpilzen konnte 1 gr Muscarinchlorid gewonnen werden. Dabei wurde festgestellt, daß das Muscarin nur ein Nebenalkaloid des Fliegenpilzes ist. Zwei andere Gifte, Muscimol und Ibotensäure, erwiesen sich als wesentlich wirksamer als das Muscarin. Diese beiden Gifte sind im Fliegenpilz außerdem in 500fach größerer Menge als das Muscarin enthalten. Sie wirken auf das Zentralnervensystem.

Foto nr.: 27

PILZE auf Briefmarken

MONACO



'Pilze des Mercantour-Nationalparks': 2 Fr. *Leccinum rotundifoliae*. Die Rohstielröhrlinge, *Leccinum*-Arten, haben meist hohe, schlanke und nach der Basis zu keulige Stiele, die mit rauen Fasern oder Schuppen besetzt sind. Die Röhren sind um den Stiel herum und am Hutrand sehr kurz und werden von dort aus nach der Mitte zu am längsten. Es sind etwa 15 Arten bekannt, von denen 10 in Europa vorkommen; 2,20 Fr. *Hygrocybe punicea* – Größter Saftling. Dieser gute Speisepilz kommt auf Bergwiesen und Weiden im Spätsommer/Herbst vor. Es gibt noch viele andere rotgefärbte Vertreter dieser Gattung, die jedoch nicht immer gut bekannt sind; sie sind auch kleiner; 2,50 Fr. *Pholiota flammans* – Feuerschüppling. Er ist ein auffälliger Pilz wegen der lebhaften Farben, er ist zu erkennen an seinem Standort und an schuppigem Hut und Stiel; 2,70 Fr. *Lactarius lignyotus* – Mohrenkopf. Die schneeweißen Lamellen bilden einen deutlichen Kontrast zum samtigen, schwarzbraunen Hut und Stiel; 3 Fr. *Cortinarius traganus* – Lila Dickfuß. Die violetten Farben verlieren sich beim alten Pilz, der silbrig-weißlich bis ocker-bräunlich ausbleicht. In der typischen Form riecht dieser ungenießbare Pilz unangenehm nach Acetylen oder bockartig; 7 Fr. *Russula olivacea* – Rotstieliger Ledertäubling. Dieser Täubling kann sehr groß werden. Man erkennt diesen guten Speisepilz am rosagefärbten Stiel, an den ziemlich dicken, gelben Lamellen, die aderig verbunden sind. Sein Vorkommen ist sehr häufig, besonders im Buchenwald, auf Kalk, selten im Nadelwald, Sommer/Anfang Herbst.

Foto nr.: 28

PILZE auf Briefmarken

VIETNAM



'Pilze': 5 D. Schuppiger Porling (*Polyporellus squamosus*). Typische fächerförmige Konsolen auf Laubbäumen, mit einem sehr kurzen und leicht bauchigen und behaarten, im Alter schwarzen Stiel. Dieser Pilz ist sehr jung essbar, aber ohne besonderen Wert; 10 D. Mönchskopf (*Clitocybe geotropa*). Dieser wohlschmeckende Speisepilz hat ein schlankes Aussehen, weil der Stiel länger als der Hut breit ist. Der Hut ist immer gebuckelt und der Rand stark eingerollt; 15 D. Erd-Ritterling (*Tricholoma terreum*). Im Nadelwald erscheint im Herbst oft als Massenpilz dieser Erd-Ritterling. Der 4–8 cm breite Hut ist dicht, feinschuppig und mausgrau. Die Lamellen sind weißlich bis hellgrau; 20 D. Gold-Täubling (*Russula aurata*). Dieser ausgezeichnete Speisepilz ist einer der bekanntesten Pilze, vor allem wegen der schönen Farbe. Die Bestimmung der Täublinge ist manchmal sehr schwierig – aber nur bei dieser Gattung kann durch eine Kostprobe festgestellt werden, ob ein Täubling essbar ist oder nicht; es genügt, ein Stückchen vom Pilz zu kauen; die Arten mit scharfem Geschmack können verworfen werden; 25 D. Spindeliger Röhrling (*Collybia fusipes*). Ein leicht erkenntlicher Röhrling, besonders wegen des abgeplatteten und gefurchten Stils; 30 D. Dunkelvioletter Dickfuß (*Cortinarius violaceus*). Wegen seiner Farbe und seines Geruches ist dieser *Cortinarius* leicht zu erkennen. Bei allen Schleierlingen fallen die Sporen auf die Schleierreste am Stiel und färben ihn rostbräunlich; 40 D. Weißer Bronzeröhrling, Schwarzer Steinpilz (*Boletus aereus*). Es ist ein ausgezeichnete Speisepilz; sein Fleisch ist fester als beim Steinpilz. Er wird oft mit dem typischen Steinpilz verwechselt. Er unterscheidet sich aber im Standort, da er meist im Laubwald wächst: unter Kastanien, Eichen; weiters in der charakteristischen Farbe, die milchkaffeebraun oder braun-rötlich bis braun-schwärzlich sein kann.

Foto nr.: 29

PILZE auf Briefmarken

MALEDIVEN



15 L. *Hypoloma fasciculare*, Grünblättriger Schwefelkopf. Die Schwefelköpfe sind alle weniger Schmarotzer an lebenden Bäumen als vielmehr Fäulnisbewohner an modernem Holz. Ihr Fadengeflecht durchwuchert das feste Holz, die Fruchtkörper entstehen unter der sich ablösenden Rindenschicht. Leider ist der so häufige und auch appetitlich schwefelgelb aussehende Pilz zumindest ungenießbar, denn er ist von einer auch durch Abkochen nicht zu beseitigenden Bitterkeit. Sein Genuß kann bei empfindlichen Personen zu Magenbeschwerden führen. Doch ist die Bitterkeit das größere Übel vor der höchstens nur schwachen Giftwirkung; 1 Rf. *Amanita muscaria*, Fliegenpilz, der Fliegenpilz ist ungemein häufig und wächst besonders gern in Nadelwäldungen mittleren Alters über sauren Böden. Er ist giftig – obwohl es Menschen gibt, die ihn vertragen. Früher hat man Hutstücke in Milch gekocht oder mit Zucker bestreut und gegen Fliegen ausgelegt, doch wurden die Tiere nur vorübergehend betäubt. Der Pilz enthält (in wechselnden Mengen) zwei Gifte, die sich möglicherweise bei ganz bestimmter Zusammensetzung in ihrer Wirkung gegenseitig ausschließen, die jedoch auch nacheinander wirken können; 3 Rf. *Amanita pantherina*, Pantherpilz. Der Pantherpilz enthält dieselben zwei Gifte wie der Fliegenpilz, doch anscheinend stets in einem so ungünstigen Mischungsverhältnis, daß sich die zeitlich verschieden einsetzende Wirkung eher durch den anderen Anteil noch verstärkt. Der Pantherpilz ist nicht allzu selten, er erscheint nur sehr unregelmäßig von Jahr zu Jahr. Er besiedelt die Nadelwälder des Berglands und der Mittelgebirgslagen, während er in den Niederungen auch in den Eichenwäldern, vor allem aber untern Kiefern zu finden ist; 10 Rf. *Pluteus cervinus*, Rehbrauner Dachpilz. Er ist einer unserer häufigsten Dachpilze und besiedelt morsche Laub- und Nadelholzstubben. Der dunkelbraune, eingewachsenfasrige Hut wird 6–12 cm breit. Er ist essbar, aber nicht sehr schmackhaft.

Foto nr.: 30



Foto nr.: 31

PILZE auf Briefmarken

NIGER



85 Fr. *Boletus* sp., Steinpilz, Familie Boletaceae. Die Gattung der weltweit verbreiteten Familie der Röhrlinge umfaßt sowohl sehr schmackhafte Speisepilze als auch einige giftige Arten; 110 Fr. *Hypholoma fasciculare*, Familie Strophariaceae. Der Grünblättrige Schwefelkopf ist ein sehr häufiger Pilz, der immer in Gruppen auf Holz wächst. Die Lamellen des jungen Pilzes sind schwefelgelb und färben sich mit zunehmendem Alter grünlich bis grünbraun; 200 Fr. *Coprinus comatus*, Familie Coprinaceae. Der als junger Pilz schmackhafte Schopfstintling gedeiht am besten auf nährstoffreichem Grund in offenem Gelände; 300 Fr. *Agaricus arvensis*, Familie Agaricaceae. Obwohl der Artname auf "im Acker wachsend" hinweist, ist der Weiße Antis-Egerling, ein ausgezeichnete Speisepilz, vorwiegend auf Wiesen, Waldwiesen und in lichten Nadelwäldern zu finden; 400 Fr. *Geastrum fimbriatum*, Familie Geastraceae. Kennzeichnend für den Fransenerdstern sind die zurückgebogenen Lappen. Der Fruchtkörper im Innern ruht nicht auf einem Stiel. Dieser Pilz kommt vorwiegend in Nadelwäldern vor.

Foto nr.: 32



Foto nr.: 33

PILZE auf Briefmarken

DÄNEMARK



1 Kr. Speisemorchel (*Morchella esculenta*). Alle Morcheln zeichnen sich im fertilen Bereich durch gelbbraune bis schwarzgraue Farben aus ("Morcheln" 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 Artenanzahl unbekannt. Allein für *Morchella* bewegen sich die entsprechenden Schätzungen zwischen zwei und fast fünfzig, da die modifizierten Einflüsse noch nicht genügend untersucht sind. Sämtliche Arten sind wertvolle, aromatische Speisepilze, die ausschließlich im Frühjahr erscheinen und daher an den Standort besondere Ansprüche stellen; 1.20 Kr. Satanspilz (*Boletus satanas*). Die Röhrlinge zählen bei den Pilzsammlern zu den beliebtesten Pilzen. Ernsthafte Giftpilze sind außer dem Satanspilz nicht unter ihnen. Der Satanspilz gehört zu einer Gruppe von Dickfußröhrlingen, die sich durch rote, orangerote oder purpurfarbene Röhrenmündungen auszeichnen. Der Hut ist dick, polsterförmig. Der dicke, bauchige, oben und unten gelbe, in der Mitte rot gefärbte Stiel trägt ein deutliches rotes Adernetz. Die Röhren selbst sind erst gelb, dann gelbgrün. Das Fleisch blaut nur schwach. Der Satanspilz ist giftig und verursacht heftige anhaltende Darmstörungen. Er wächst vorzugsweise im lichten Buchenwald ausschließlich auf Kalkboden.

Foto nr.: 34

PILZE auf Briefmarken

CUBA



1 C. Satanspilz, Satansröhrling (*Boletus satanas*). Er ist der einzige sicher giftige Röhrling. Roh gegessen verursacht der Satanspilz andauerndes Erbrechen. Von den verwandten Röhrlingen unterscheidet er sich dadurch, daß er auf Kalkboden und im Laubwald wächst. Das Fleisch schmeckt süßlich (dieser Geschmack ist bei den Röhrlingen einmalig). Außerdem ist der Hut nie rosa oder rötlich, sondern immer weißlich, bisweilen mit grünlichem Farbton; 2 C. Gelber Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*). Der Gelbe Knollenblätterpilz wurde lange Zeit für gleich giftig gehalten wie der Grüne Knollenblätterpilz. Die Erfahrung zeigt, daß dieser Pilz kaum giftig ist, und daß die ihm zugeschriebenen Vergiftungen in Wirklichkeit auf gelbliche Formen des Grünen Knollenblätterpilzes zurückzuführen sind. Um tragische Verwechslungen zu vermeiden, ist der Gebrauch als Speisepilz nicht zu empfehlen. Er schmeckt auch nicht besonders gut; 3 C. Gallenröhrling (*Tylopilus felleus*). Er ist ungenießbar wegen des gallenbittern Fleisches. Er kann mit dem Steinpilz verwechselt werden, doch würde man ihn im Pilzgericht sofort am sehr bitteren Geschmack erkennen. Er hat weiß-rosafarbene Poren und Röhren, das Netz ist deutlich großmaschig und braun. Es ist schon öfters vorgekommen, daß jemand das ganze Pilzgericht verwerfen mußte, weil der Gallenröhrling dabei war; 5 C. Kahler Krempling (*Paxillus involutus*), roh GIFTIG. Wenn er gut gekocht ist, gilt er als Speisepilz. Nach neueren Erkenntnissen ist aber auch vom wiederholten Genuß von gekochten Kremplingen abzuraten. Er kommt an grasigen Stellen, aber auch auf morschen Strüngen in Wäldern von Juli bis November vor; 10 C. Ziegelroter Rißpilz (*Inocybe patouillardii*). Es ist ein mittelgroßer Pilz, der sich auf Hut und Stiel rötlichfleckend verfärbt. Dieser giftige Pilz kommt in Mischwäldern, in Parkanlagen vom Spätsommer bis zum Herbst vor; 30 C. Fliegenpilz (*Amanita muscaria*), GIFTIG. Der bekannteste Giftpilz ist ohne Zweifel der Fliegenpilz. Er ist auch einer der schönsten Pilze unserer Wälder. Der rote Hut mit den weißen Hüllresten läßt ihn schon von weitem erkennen; 50 C. Grünblättriger Schwefelkopf (*Hypholoma fasciculare*). Schon der bittere Geschmack, den er auch nach dem Kochen beibehält, macht ihn ungenießbar. Er kommt das ganze Jahr über sehr häufig büschelig an Baumstrüngen und Wurzeln vor.

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 Stümpfen 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 Rötter-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 Rötter-Ritterling, der in Gärten und um Misthaufen wächst, mit schwächerem 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

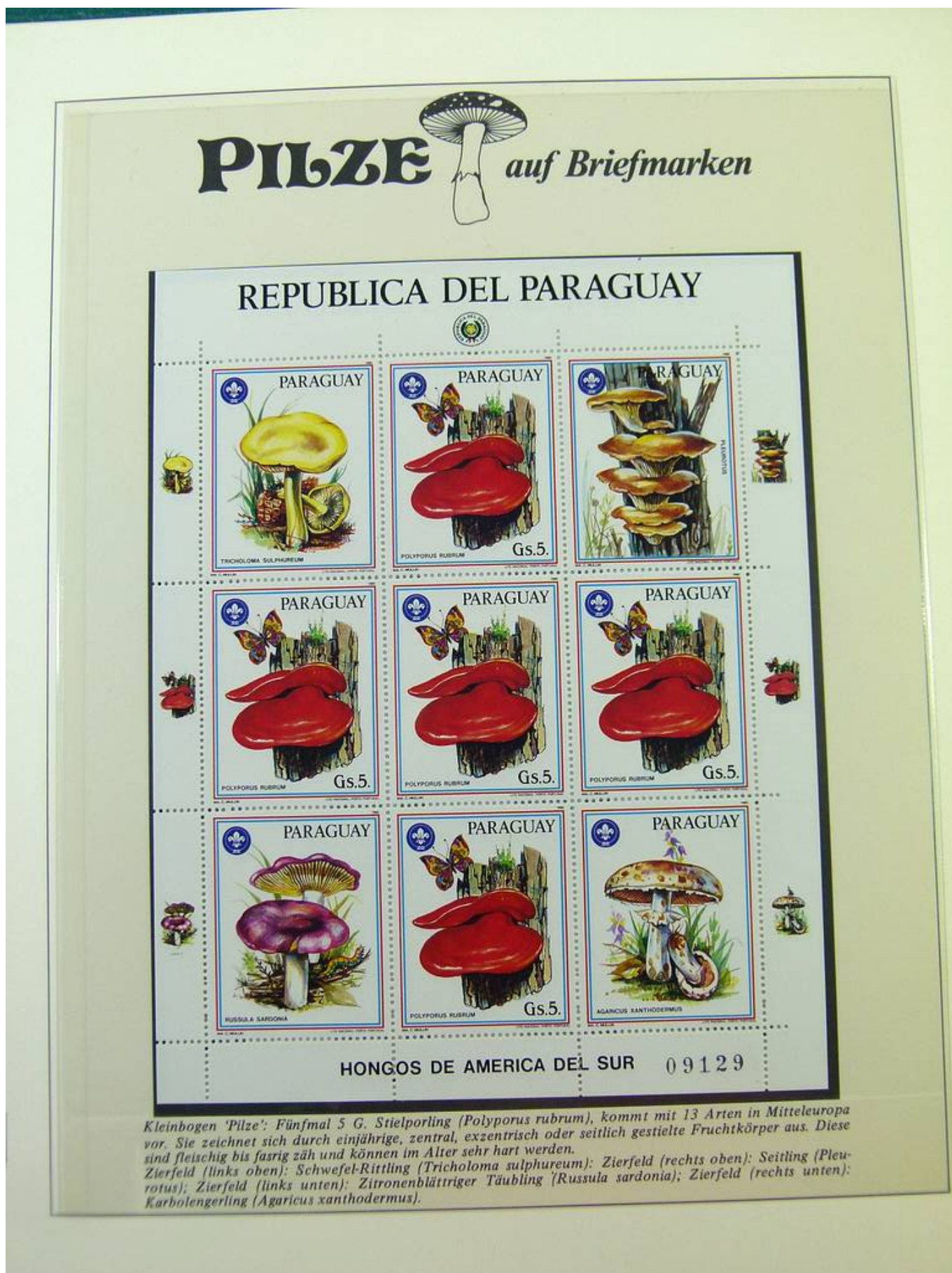


Foto nr.: 37

PILZE auf Briefmarken



POLEN



2 Zł. Gitter-Kugelpilz Gitterling (*Clathrus ruber*). Der schöne und auffällige Pilz entspringt einem Hexenei. Das Rezeptakulum bildet eine 6–12 cm hohe Gitterkugel. Bei uns tritt dieser Pilz nur sporadisch auf.
2 Zł. Schmarotzer-Röhrling (*Xerocomus parasiticus*). Dieser sehr seltene und ungenießbare Pilz ist schwer zu verwechseln wegen seines Standorts. Er kommt parasitisch auf Kartoffelbovisten vor. Bis zu zehn Schmarotzer wachsen aus dem Grund des angegriffenen Bovisten heraus; 2,50 Zł. Strubbelkopf (*Strobilomyces floccopus*). Ein seltener, kaum genießbarer Pilz, seine abstehenden braunschwarzen Schuppen gaben ihm seinen volkstümlichen Namen; 2,50 Zł. Dünen-Stinkmorchel (*Phallus hadriani*). Sie kommt auf den Dünen der Ostsee vor und entspringt einem Hexenei; 8 Zł. Krause Glucke (*Sparassis crispa*). Sie kommt am Grunde alter Kiefernstämme, -wurzeln und -stümpfe von Juli–November einzeln und zerstreut vor. Jung ist sie ein vorzüglicher Speisepilz. Sie zu finden ist für den Pilzsammler ein Ereignis, denn sie kann bis zu 10 kg schwer werden und wächst, sorgfältig abgeschnitten, an derselben Stelle wieder nach; 10,50 Zł. Riesen-Stäubling (*Langermannia gigantea*). Dieser Riesenbovist gehört zu den seltenen Pilzen Polens.

Foto nr.: 38

PILZE auf Briefmarken

TOGO



70 Fr. *Ramaria moelleriana*, Familie Korallenpilze. Die Gattung *Ramaria* ist mit etwa 100 Arten über die ganze Welt verbreitet. Die Fruchtkörper sind meist rötlich und grünlich gefärbt, die Sporen elliptisch bis spindelig, glatt, gestreift, rauh oder warzig; 90 Fr. *Hygrocybe firma*. Die Saftlinge, *Hygrocybe*, unterscheiden sich von den Schneeklingen 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; 150 Fr. Korallenkopf, *Kalchbrennera corallocephala*. Eine eigenartige Form hat der in Afrika beheimatete Korallenkopf. Der hohle Stiel ist oben gitterartig ausgebildet und keulig erweitert. er ist ockergelblich gefärbt. Auf dem kopfigen Stielende stehen rote, gestielte Rezeptakeläste, die wie kleine Pilze aussehen; 200 Fr. *Cookeina tricholoma*. Die rosenroten Apothecien der *Cookeina tricholoma* bewohnen abgefallene Äste an feuchten Stellen tropischer und subtropischer Wälder. Sie erreichen einen Durchmesser bis zu 15 mm.

Foto nr.: 39

PILZE auf Briefmarken

NORD-KOREA



10 Chon. *Clitocybe infundibuliformis*. Die Unterscheidung zwischen Ritterlingen im weiteren Sinn und Trichterlingen, *Clitocybe*, ist nicht immer einfach. Im typischen Fall ist bei *Clitocybe* der Hut trichterförmig eingesenkt. Die Lamellen laufen am Stiel herab oder sind breit angewachsen. Die Gattung umfaßt etwa 60–80 Arten in Mitteleuropa; 15 Chon. *Morchella esculenta*, Speisemorchel. Dieser Pilz ist die häufigste Frühlingsmorchel; man erkennt sie an den unregelmäßigen Alveolen, am kegeligen Hut und an der Farbe. Diese ist aber veränderlich: es gibt helle, fast weiße Formen oder hellgelbliche, auch grünliche. Der an Wiesenrändern, im Grasland, bei Eschen im Frühling vorkommende Pilz bezeichnet man als guten und schmackhaften Speisepilz, wenn auch etwas zäh; 50 Chon. *Russula cyanoxantha*, Frauentäubling. Die Huthaut dieses häufigen und zugleich schmackhaften Pilzes ist zwar sehr variabel in der Färbung, enthält aber immer gleichzeitig lila und graue Töne, zu denen sich andere Schattierungen gesellen können. Die Lamellen sind reinweiß, dicht stehend, verhältnismäßig weich und kaum splitternd. Das Fleisch ist weiß, fest und von mildem Geschmack. Der Frauentäubling wächst vor allem unter Buchen.

Foto nr.: 40

PILZE *auf Briefmarken*

FINNLAND



0,60 + 0,10 FMK. 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 die zottig-haarige Hutbekleidung. Er kommt fast immer bei Birken oder in deren nächsten Umgebung von Sommer bis Herbst vor; 0,90 + 0,15 FMK. Heiderotkappe (*Leccinum versipelle*). Die Raustilröhrlinge, *Leccinum*-Arten, sind auf Laubholzmykorrhiza spezialisierte Pilze. Ihre Verbreitung reicht von den Arktischen Regionen bis in die Subtropen der nördlichen Halbkugel. Er ist ein Pilz, der in den Birkenwäldern wächst und im ganzen Land bis hinaus nach Lappland vorkommt. Er wird in großen Mengen verarbeitet und ist ein sehr guter Speisepilz; 1,10 + 0,20 FMK. Apfeltäubling (*Russula paludosa*). Der Apfeltäubling ist ein schöner und großer Pilz und kommt im Herbst sehr zahlreich vor. Er gehört zur Gruppe der Täublinge, deren Fleisch grau wird; bei dieser Art tritt dies aber nicht besonders deutlich hervor. Dieser gute Speisepilz besitzt sein Vorkommen in Nadelwäldern, meist mit Heidelbeere, besonders im Herbst. Die Gattung *Russula* ist außer durch die Merkmale der Familie durch eine meist lebhaft gefärbte Huthaut charakterisiert. Die Farbskala umfaßt weiße, gelbe, rote, grüne, blaue, violette und braune Töne.

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 röhrig 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 ausgezeichnete Speisepilz, der sich gut zum Braten eignet. Die Stiele sind nicht zu verwenden; 1,00 + 0,20 FMK. *Rozites caperata*, Zigeuner, Reisepilz. 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*, Frühjahrsorchel. Er galt als guter Speisepilz. Vor seinem Genuß muß aber gewarnt werden. Es ist noch immer umstritten, ob die Frühjahrsorchel 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, kreiselförmige 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 begehrtter 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

PILZE auf Briefmarken

GRENADINEN VON GRENADA



15 c. *Hygrocybe firma*. 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 Saftlinge zählen zu den farbigsten Vertretern der Blätterpilze; 50 c. *Xerocomus coccinellae*. Die Filzröhrlinge, *Xerocomus*, haben meist eine trockene, samtige Huthaut und weite Porenöffnungen. Charakteristisch ist, daß die Röhren beim Zerzupfen nicht erhalten bleiben, sondern zerreißen. Eine genaue Artenzahl kann nicht angegeben werden. Sie mag bei etwa 20 liegen; 2 Dollar, *Volvariella cubensis*. 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; 3 Dollar, *Lactarius stipitatus*. Die Gattung *Lactarius*, Milchlinge, unterscheidet sich von den *Russula*-Arten vor allem durch das Vorhandensein von Milchsaft. Die Huthaut ist schlecht differenziert und läßt sich nicht abziehen. Die Hüte sind trichterförmig eingesenkt, die Lamellen laufen oft etwas am Stiel herab.

Foto nr.: 43

PILZE auf Briefmarken

PARAGUAY



0,25 Gs. *Boletus luteus*. Die Vertreter der Gattung *Boletus*, die etwa 50 Arten umfaßt, sind meist größere Pilze mit dickfleischigen Hüten und derben, oft bauchigen Stielen. Der bekannte Steinpilz ist ein typischer Vertreter; 0,50 Gs. *Agaricus campestris*, Wiesenchampignon. Der 3–7 cm große, schmackhafte Speisepilz wächst in Gruppen oder Ringen auf gedüngtem Boden, in Feldern, Weisen und Äckern. Sein rötlichweißer Hut mißt 6–10 cm und ist mit kleinen Schuppen bedeckt; 1 G. *Pholiota spectabilis*, Beringter Flämmling. Wie das Markenbild zeigt, wächst dieser gelbbraune Lamellenpilz büschelweise, hauptsächlich auf Nadelholzstrünken. Das gelbe Fleisch des 8–15 cm groß werdenden Pilzes ist wegen seines bitteren Geschmacks ungenießbar; 2 Gs. *Tricholoma terreum*, Erdritterling. Die *Tricholomataceae* sind mit etwa 60 Gattungen und 600 Arten in Mitteleuropa die umfangreichste Familie. Ein häufiger Vertreter ist der Erdritterling. Er tritt im Sommer und im Herbst, oft auch in milden Wintern als Massenpilz in Nadelwäldern auf. Sein grauweißes Fleisch ist geruchlos und schmeckt hervorragend; 3 Gs. *Laccaria laccata*, Rötlicher Lacktrichterling. Der Stiel des 5–10 cm großen Pilzes ist rötlichbraun und sehr dünn. Sein Hut mißt im Durchschnitt 2–5 cm, ist leicht gewölbt und an den Rändern etwas eingerollt. Er wächst von Juni bis November an Wegrändern und in Wäldern. Als Speisepilz ist er ohne besonderen Wert; 4 Gs. *Amanita phalloides*, Grüner Knollenblätterpilz. Der grüne Knollenblätterpilz ist der gefährlichste Pilz, der bei uns vorkommt. Die von ihm verursachten Vergiftungen sind fast immer tödlich. Er kommt von Sommer bis Herbst in Laubwäldern vor, meist unter Haselstauden und Kastanienbäumen. Sein Hut, der zuerst halbkugelig oder eiförmig ist, verflacht während dem Wachstum. Auflage 80.000 Sätze.

Foto nr.: 44

PILZE auf Briefmarken

BULGARIEN



5 Stot. Perlpilz (*Amanita rubescens*). Der Perlpilz ist ein guter und gesuchter Speisepilz. Man sollte ihn nur gekocht genießen, da er Hämolyisin enthält, das bei 70 Grad Celsius zerstört wird; 20 Stot. Königsröhrling (*Boletus regius*). Er ist ein sehr schöner Pilz mit einem roten bis rosa Hut, goldgelben Poren und einem feingelben netzigen Stiel. Der Königsröhrling wird als guter Speisepilz geschätzt; 30 Stot. Rotkappe, Kapuzinerröhrling (*Leccinum aurantiacum*). Er ist ein guter Speisepilz, auch wenn das Fleisch beim Kochen schwarz wird; 32 Stot. Schopftintling (*Coprinus comatus*). Schmackhafter Speisepilz, er kann jung gegessen werden, wenn die Lamellen noch keine rosa Farbtöne zeigen; 40 Stot. Speise-Täubling (*Russula vesca*), zählt zu den guten Speisepilzen; 60 Stot. Eierschwamm, Pfifferling, Rehling (*Cantharellus cibarius*). Er ist neben dem Steinpilz einer der bekanntesten Pilze und ein sehr schmackhafter Speisepilz.

Foto nr.: 45

PILZE auf Briefmarken

RUMÄNIEN



50 b. Perlpilz, *Amanita rubescens*, ein guter und gesuchter Speisepilz; kommt in humusreichen Laub- und Nadelwäldern von Juni bis Oktober vor. Für Anfänger gilt Vorsicht walten zu lassen, wegen Verwechslung mit giftigen Wulstlingen; 1 L. Netzstieliger Hexenröhrling, *Boletus luridus*. Er wächst in Laubwäldern und auch häufig in Parks. Er bevorzugt kalkhaltige Böden. Stellenweise ist er recht häufig. Der Pilz ist essbar, muß aber genügend erhitzt werden, roh ist er giftig; 2 L. Grünender Pfeffermilchling, *Lactarius piperatus*. Bei normaler Zubereitung ungenießbar wegen des brennend scharfen Geschmacks. Am heißen Rost mit Speck gebraten ist er aber sehr schmackhaft, denn beim Braten verliert sich diese Schärfe und der Pilz ist essbar. Er erscheint oft in großen Trupps im Sommer im Buchenwald, wenn andere Pilze recht rar sind; 3 L. Wolliggestiefelter Schirmpling, *Lepiota clypeolaria*. Wie alle kleinen Schirmlinge nicht essbar. Er kommt in Laub- und Nadelwäldern im Sommer und Herbst vor. Sein Fleisch ist weiß oder blaß sowie zart. Geruch nicht unangenehm; 4 L. Frauentäubling, *Russula cyanoxantha*. Die Huthaut ist zwar sehr variabel in der Färbung, enthält aber immer gleichzeitig lila und grüne Töne, zu denen sich andere Schattierungen gesellen können. Die Lamellen sind rein weiß, dicht stehend, verhältnismäßig weich und kaum splitternd. Das Fleisch ist weiß, fest und von mildem Geschmack. Dieser häufige und zugleich schmackhafte Pilz wächst vor allem unter Buchen; 5 L. Rötlicher Gallerttrichter, *Tremiscus helvelloides*. Man findet diesen Pilz auf dem Erdboden, besonders in Kalkgebieten. Im Alter oder bei starker Trockenheit blasen die braun-orangefarbenen Pilze aus. Sie bevorzugen feuchte Nadelwälder auf Kalkboden, kommen aber auch im Laubwald vor. Der Pilz erreicht in Mitteleuropa wahrscheinlich seine nördliche Grenze. Unter der Familie der Gallert- oder Zitterpilze ist er der einzige Vertreter, der in nennenswertem Maße für Speisewecke verwendet wird, obwohl er wenig Eigengeschmack besitzt. Auflage 200.000 Sätze.

Foto nr.: 46

PILZE auf Briefmarken

LAOS



0,50 K. *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; 1 K. *Boletus edulis*, Familie Boletaceae. Der ausgezeichnete Speisepilz wächst in Laub- und Nadelwäldern. Der festfleischige Stiel trägt einen braunen Hut mit weißen Röhren auf der Unterseite bei jungen Exemplaren und gelb bei alten; 2 K. *Coprinus comatus*, Familie Coprinaceae. Der Schopftintling gedeiht am besten auf gedüngter Erde in offenem Gelände, seltener in Wäldern. Der gute Speisepilz wächst im Frühling und Herbst; 2 K. *Amanita rubescens*, Familie Amanitaceae. Gekocht gilt der rotbraune bis fleischfarbene Perlpilz als guter Speisepilz. Schon im Frühling ist er in Laub- und Nadelwäldern zu finden; 3 K. *Xerocomus subtomentosus*, Familie Boletaceae, Ziegenlippe. Filzröhrling, Mooshauptchen, alle Namen weisen auf die samtartig-weichfilzige Oberfläche des Hutes mit feldartig zerrissener Oberfläche hin. Der gute Speisepilz hat einen obstartigen Geschmack; 4 K. *Lepiota procera*, Familie Agaricaceae. Der als Speisepilz sehr geschätzte Parasolpilz wächst auf kalkhaltigen Waldböden und Wegrändern vom Sommer bis zum Herbst; 8 K. *Paxillus involutus*, Familie Paxillaceae. Auf morschen Strünken und grasigen Plätzen in Wäldern erscheint von Juli bis November der Kahle Krempling. Er ist roh giftig, gekocht mit Vorbehalt zu genießen.

Foto nr.: 47

PILZE auf Briefmarken

ZENTRALAFRIKA



5 Fr. *Leptoporus lignosus*; 10 Fr. *Phlebopus sudanicus*; 40 Fr. *Termitomyces letestui*; 130 Fr. *Lepiota esculenta*; 300 Fr. *Termitomyces aurantiacus*; 500 Fr. *Termitomyces robustus*.
Bei dem Wort "Pilze" denkt man unwillkürlich an Hut- und Konsolenpilze, an Boviste und Erdsterne, an Keulenpilze und Ziegenbärte, an Morcheln und Becherlinge sowie an Schimmelbeläge und ähnliche Pflanzenkrankheiten. Pilze sind allgemein verbreitet und kommen oft in 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.

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 soviel sind, d.h., daß es ebenso viele 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.: 48

PILZE auf Briefmarken

NICARAGUA



0,50 Cord. *Strobilomyces retisporus*. Die Gattung *Strobilomyces* enthält etwa 15 Arten, von denen acht in Afrika und Madagaskar beheimatet sind. In Südostasien kommen etwa fünf Arten vor. In der nördlichen gemäßigten Zone ist diese Gattung nur mit einer Art vertreten, zu der in den Subtropen Nordamerikas noch eine Art hinzutritt; 0,50 Cord. *Boletus calopus*, Dickfußröhrling oder Schönfußröhrling. Die Röhrenmündungen sind zitronengelb und blauen bei Berührung. Der Stiel ist im oberen Teil zitronengelb, nach unten zu wird er mehr und mehr karminrot. Er ist mit einem deutlichen Adernetz versehen. Dieser schöne Röhrling ist nicht essbar; 1 Cord. *Xerocomus illudens*. Die Filzröhrlinge, *Xerocomus*, haben meist eine trockene, samtige Huthaut und weite Porenöffnungen. Charakteristisch 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. Sie mag bei 20 liegen; 1 Cord. *Boletus luridus*. Netzstieler Hexenröhrling. Der Hut ist olivbraun und auch orangebraun getönt. Der verhältnismäßig schlanke Stiel ist überwiegend rot, an der Basis auch im Fleisch purpurrot. Der Pilz wächst in Laubwäldern und auch häufig in Parks. Er bevorzugt kalkhaltige Böden. Er ist essbar, muß aber genügend erhitzt werden. Roh ist er giftig; 4 Cord. *Gyrodon merulioides*. Die primitivste Gattung der Familie der Röhrlinge ist *Gyrodon* mit kurz-elliptischen oder fast runden Sporen. Es sind sechs Arten bekannt, von denen nur eine in Europa vorkommt. Die übrigen fünf Arten sind in Nord- und Südamerika, meist in subtropischen bis tropischen Klimaten beheimatet; 5 Cord. *Tylopilus plumbeoviolaceus*. Die Gattung *Tylopilus* unterscheidet sich von den übrigen Röhrlingen durch das rosafarbene Sporenpulver. Von den etwa 20 Arten kommt in Europa nur eine vor; 8 Cord. *Gyroporus castaneus*, Hasenröhrling. Wie beim Kornblumenröhrling (*Gyroporus cyanescens*) ist hier der Stiel außen mit einer derben Rinde bedeckt, innen schwammig-markig und hohl werdend. Der Pilz wächst von Juli bis Oktober unter Laub- und Nadelbäumen auf sandigen Böden. Er ist essbar. Es besteht gewisse Ähnlichkeit mit dem Maronenröhrling.

Foto nr.: 49

PILZE auf Briefmarken



BHUTAN



3 Nu. Riesenschirmling. Die Gattung Riesenschirmlinge hat in Europa 11 Arten, die alle essbar sind. Die Fruchtkörper werden meist sehr groß. Der Hut ist oft grob- oder feinschuppig und zuletzt flach-schirmartig ausgebreitet, am schlanken hohen Stiel befindet sich ein verschiebbarer Ring; 6 Nu. Familie Gelbfüße. Gomphidiaceae, zeigen in vielen Merkmalen Beziehungen zu den Boletaceae. Die Sporen sind ähnlich spindelförmig wie bei den höhere entwickelten Boletaceae; 7 Nu. Milchling. Die Gattung Lactarius, Milchlinge, unterscheidet sich von den Russula-Arten vor allem durch das Vorhandensein von Milchsafte. Die Huthaut ist schlecht differenziert und läßt sich nicht abziehen. Die Hüte sind trichterförmig eingesenkt, die Lamellen laufen oft etwas am Stiel herab; 15 Nu. Kaiserling, er entspringt einer weißen, häutigen Volva. Lamellen und Stiel sind aber nicht weiß wie beim Fliegenpilz, sondern zitronengelb bis goldgelb; 25 Nu. Steinpilz. Die Vertreter 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. Die Gattung umfaßt etwa 50 Arten, davon 16 in Europa; 30 Nu. Fliegenpilz. Der bekannteste Giftpilz ist ohne Zweifel der Fliegenpilz. Er ist auch einer der schönsten Pilze unserer Wälder. Der rote Hut mit den weißen Hüllresten läßt ihn schon von weitem erkennen. Bei braunhütigen Formen gibt ein Schnitt durch den Hut Gewißheit.

Foto nr.: 50

PILZE auf Briefmarken



CISKEI



16 c. Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Er wächst von Juli bis Oktober in Laubwäldern, vor allem unter Buchen und Eichen. Er ist lebensgefährlich giftig und fordert alljährlich Todesopfer. Die größte Gefahr beruht in der langen Latenzzeit. Die Vergiftungen machen sich erst 8 bis 20 (40) Stunden nach dem Verzehr bemerkbar. Das Gift hat dann bereits lebenswichtige Organe, wie Herz und Leber angegriffen; 30 c. *Chlorophyllum molybdites*, Falscher Schirmpilz. Dieser Pilz ist giftig, aber nicht tödlich. Er kommt nach schwerem Regen im Spätsommer oder im Herbst, einzeln oder in Gruppen, an offenen grasbewachsenen Stellen vor. Der weiße bis blaßgelbe Hut wächst bis zu einem Durchmesser von 30 cm heran und ist anfangs kugelförmig, wird aber später flach mit einer Wölbung in der Mitte. Der junge Hut ist mit einer braunen Haut bedeckt, welche - mit Ausnahme der Wölbung in der Mitte - in grobe, zerstreute Schuppen zerbricht. Das weiße Fleisch ist dick und fest; 40 c. Fliegenpilz (*Amanita muscaria*). Dieser gedeiht nach einer guten Regenzeit im Frühling und im Herbst, einzeln oder in Gruppen, unter Tannen und manchmal auch unter Eichen. Er ist giftig, aber normalerweise nicht tödlich, und kann Halluzinationen und Ohnmächtigkeit verursachen. Der Hut wächst bis zu 20 cm im Durchmesser heran. Er ist anfangs kugelförmig, wird aber später flach. Er ist scharlach- bis orangefarben mit auffallenden weißen bis gelblichen Warzen auf der Oberseite. Das dicke, weiße Fleisch ist geruchlos und hat einen bitteren Geschmack; 50 c. Pantherpilz (*Amanita pantherina*). Dieser Pilz ist sehr giftig und kann sogar tödlich sein. Er kommt nach einer guten Regenzeit im Herbst, einzeln oder in Gruppen, vor allem unter Eichen und Eukalyptusbäumen vor. Der Hut wächst bis zu 13 cm im Durchmesser heran. Anfangs ist er fast kugelförmig, doch später wird er flach, und der gestreifte Rand rollt sich bei nassem Wetter hoch. Er ist mit zahlreichen großen, weißen, flockigen Warzen, die in konzentrischen Ringen arrangiert sind, bedeckt. Das dünne, feste, weiße Fleisch ist geruchlos und geschmacklos.

Foto nr.: 51

PILZE *auf Briefmarken*

ST. PIERRE UND MIQUELON



2,50 Fr. Vertreter von *Tricholoma virgatum*, Brennender Ritterling. Dieser leicht giftige Pilz kommt besonders im Spätsommer/Herbst in Nadelwäldern vor. Die Gattung *Tricholoma* umfaßt Arten mit weißem Sporenpulver, glatten Sporen, ausgebuchteten Lamellen und nicht berindetem Stiel. Unter dieser Einschränkung bleiben noch etwa 60 Arten in dieser Gattung. Die Ritterlingsartige (*Tricholomataceae*) sind mit etwa 60 Gattungen und 600 Arten in Mitteleuropa die umfangreichste Familie. Die Ritterlingsartige werden oft als Schlüsselfamilie der Blätterpilze betrachtet. Sie enthalten Arten mit meist weißen, gelblichen, cremefarbenen, blaßgrünlichem oder blaßbrötlichem Sporenstaub. Die Ritterlingsartige haben meist angeheftete, breit angewachsene oder herablaufende oder nur selten freie Lamellen. Die Lamellen sind zuweilen sehr farbig pigmentiert.

Foto nr.: 52

PILZE auf Briefmarken



NORWEGEN



3 Kr. Butterpilz (*Suillus luteus*). Er hat einen dunkelbraunen Hut von 4-10 cm Breite, dessen schmierige Oberhaut sich leicht abziehen läßt. Darunter kommt das weiche, gelbliche Fleisch zutage. Die hellgelben Röhren sind bei jungen Pilzen von einem dicken Velum bedeckt, das sich vom Stiel zum Hutrand erstreckt. Beim weiteren Wachstum reißt es am Hutrand ab und bildet am Stiel einen Ring. Dieser ist anfangs beiderseits weiß, wird aber später unterseits violettlich. Der Butterpilz ist ein sehr guter Speisepilz. Er wächst von Juni bis Oktober im Nadelwald unter Kiefern;

3 Kr. Pfifferling (*Cantharellus cibarius*). Der bekannteste Vertreter der Familie Pfifferlings-artige ist der Pfifferling oder Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*) - ein schmackhafter und deshalb sehr geschätzter Speisepilz. Er ist gleichmäßig dottergelb gefärbt. Der derbfleischige, in der Mitte oft etwas eingesenkte, kreiselförmige Hut geht allmählich in den relativ kurzen Stiel über. Der Pfifferling wächst herdenweise im Nadelwald an humusreichen Stellen. Er ist sehr standorttreu. Leider ist er durch unsachgemäßes Sammeln an vielen Stellen fast ausgerottet. Versuche, den Pfifferling zu züchten, haben bisher keinen Erfolg gehabt. Im Laubwald kommt eine Form des Pfifferlings vor, die größer und derbfleischiger als die Nadelwaldform wird und meist vereinzelt steht.

Foto nr.: 53

PILZE auf Briefmarken



KOMOREN



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 zinnroter 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 Strüngen von Laub- und Nadelwäldern.

Foto nr.: 54

PILZE auf Briefmarken



DJIBOUTI



35 Fr. *Macrolepiota imbricata* - die Gattung *Macrolepiota*, Riesenschirmlinge hat in Europa 11 Arten, die alle essbar sind. Die Fruchtkörper werden meist sehr groß. Der Hut ist oft grob oder fein schuppig und zuletzt flach schirmartig ausgebreitet. Vom schlanken, hohen Stiel befindet sich ein verschiebbarer Ring; 50 Fr. *Lentinus squarrelus* - Sägeblättlinge. Die Pilze haben zähfleischige, zentral oder exzentrisch gestielte Fruchtkörper. Die Lamellenschneide ist grob gesägt. Die Sporen sind farblos, nicht amyloid. Alle Arten sind Holzbewohner. Der Pilz ist kaum genießbar; 95 Fr. *Terfezia boudieri* - Mittelmeertrüffel. Das deutsche Wort "Trüffel" wird allgemein für sehr verschiedene knollenförmige Pilzfruchtkörper gebraucht. "Trüffeln" an sich sind also ebenso wenig eine taxonomische Einheit wie die Hypogäen (unterirdische Pilze); denn sie schließen konvergente d.h. nur äußerlich ähnliche Formen mit ein. Bevorzugte Trüffelgebiete sind - namentlich für *Tuberaceae* und *Terfeziaceae* - die wärmeren, ton- und kalkhaltigen Eichen- und Buchenwälder Süd- und Südosteuropas, Nordafrikas, Vorderasiens und Nordamerikas, seltener auch mitteleuropäische Nadelwälder von der Ebene bis ins Gebirge.

Foto nr.: 55

PILZE auf Briefmarken



CUBA



2 c. *Pleurotus levis*, Seitling; 3 c. *Pleurotus floridanus*, Seitling. In der Gattung *Pleurotus* finden wir Arten mit seitlich oder exzentrisch angeordnetem Stiel. Die Lamellenschneide ist nicht gesägt. Die Sporen sind hyalin und nicht amyloid; 5 c. *Amanita caesarea*, Kaiserling. In Süd- und Südosteuropa kommt ein dem Fliegenpilz ähnlicher Wulstling vor, der Kaiserling. Er entspringt einer weißen, häutigen Volva, Lamellen und Stiel sind aber nicht weiß wie beim Fliegenpilz, sondern zitronengelb bis goldgelb. Der Kaiserling ist ein ausgezeichnete Speisepilz; 10 c. *Lentinus cubensis*, Sägeblättling; 40 c. *Pleurotus ostreatus*, Austernseitling; 50 c. *Pleurotus ostreatus*, Austernseitling. 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 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.: 56

PILZE auf Briefmarken

SIERRA LEONE



3 Le. Frauentäubling (*Russula cyanoxantha*). Er gehört zu den besten eßbaren Täublingen. Man erkennt ihn am festen Fleisch und an der biegsamen Konsistenz der Lamellen. Wenn man die Huthaut abzieht, sieht man das typisch violettliche Hutfleisch, mag auch die Oberfläche des Hutes verschieden gefärbt sein; 10 Le. Flaschenstäubling (*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. Der Pilz ist jung eßbar, solange das Fleisch weiß ist; 20 Le. Edel-Reizker (*Lactarius deliciosus*). Er gehört zu der Gruppe der Milchlinge mit karottenroter Milch. Es sind die Pilze, die sich voneinander gut unterscheiden lassen, besonders im Geschmack. Seine Qualität als Speisepilz ist vorzüglich, doch eignet er sich nicht zum Kochen, sondern am besten zum Braten; 30 Le. Steinpilz, Herrenpilz (*Boletus edulis*). Er ist ein sehr beehrter Speisepilz. Die Hüte werden 10-20 cm breit und sind jung fast kugelig. Der hellbraune, wenigstens jung etwas bauchige Stiel trägt ein weißes Adernetz, welches besonders deutlich an der Stielspitze ausgebildet ist. Der Steinpilz wächst im Laub- und Nadelwald.

Foto nr.: 57

PILZE auf Briefmarken

SIERRA LEONE



Der bekannteste Giftpilz ist ohne Zweifel der Fliegenpilz (*Amanita muscaria*). Er ist auch einer der schönsten Pilze unserer Wälder. Der rote Hut mit den weißen Hüllresten läßt ihn schon von weitem erkennen. Bei braunhütigen Formen gibt ein Schnitt durch den Hut Gewißheit. Direkt unter der Huthaut ist das Fleisch zitronengelb gefärbt. Der Giftgehalt des Fliegenpilzes ist wohl am besten untersucht. Die beiden Gifte des Fliegenpilzes (Muscimol und Ibotensäure) sowie Muscarin wirken auf das Zentralnervensystem. Fliegenpilzhüte wurden früher oft in gezuckerte Milch gelegt, um damit Fliegen anzulocken und zu töten. Tests haben ergeben, daß die Fliegen nur scheintot sind und sich wieder erholen.

Foto nr.: 58

PILZE auf Briefmarken

MALI



120 Fr. Nebelkappe (*Clitocybe nebularis*). Der Nebelgraue Trichterling wird oft für einen Ritterling gehalten. Die bräunlich-grauen Hüte, die bis zu 20 cm breit werden, senken sich erst spät trichterförmig ein. Der Pilz ist ein typischer Bewohner der Laub- und Nadelwälder im Spätherbst und wächst oft in großen "Hexenringen". Er hat einen süßlich aromatischen Geruch (ähnlich wie der Violette Rötleritterling). Im geschmorten Zustand ist er ein recht brauchbarer Speisepilz; 200 Fr. Schleierschirmling (*Lepiota cortinarius*). Das schleierartige Velum hat dem Pilz den Namen gegeben. Mehrere kleine bis mittelgroße *Lepiota*-Arten sind ihm ähnlich. 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; 485 Fr. *Agaricus semotus*. Die Gattung *Agaricus*, Egerlinge, Champignons, zählt 50 Arten in Europa, unter denen viele gute Speisepilze sind. Die größten Arten haben Ähnlichkeit mit Schirmlingen, besitzen aber alle eine für diese Gattung charakteristische Gestalt. Der Stiel ist kurz bis mittelgroß. Der Hut ist im geschlossenen Zustand halbkugelig und schirmt dann leicht gewölbt auf; 525 Fr. Parasol (*Lepiota procera*). Der größte und schönste Vertreter der Riesenschirmlinge ist der Parasol. Der Stiel wird bis zu 40 cm hoch, ist braun genattert und röhrig-hohl, aber sehr fest. Der Parasol wächst im Sommer und Herbst in lichten, grasigen Wäldern, zuweilen in großen Mengen. Er ist ein ausgezeichnete Speisepilz, der sich gut zum Braten eignet. Die Stiele sind nicht zu verwenden.

Foto nr.: 59

PILZE auf Briefmarken



PHILIPPINEN



60 C. *Lentinus edodes* - Die Pilze haben zähfleischige, zentral oder exzentrisch gestielte Fruchtkörper. Große Bedeutung hat eine *Lentinus*-Art in Japan erlangt. Sie wird dort Shiitake genannt. "Shii" ist die japanische Bezeichnung für den Pasanenbaum und "take" heißt Pilz. Der Shiitake, *Lentinus edodes*, wird seit über 2000 Jahren in Japan kultiviert. Der Geschmack der Pilze ist knoblauchartig, ähnlich wie bei *Mousseron*. Das Fleisch ist relativ zäh. Ein großer Teil der Ernte wird getrocknet. In diesem Zustand wird der Pilz auch exportiert; 1 P. *Auricularia polytricha* - Bei *Auricularia* kommt es zur Ausbildung konsolenförmiger oder ohrförmiger Fruchtkörper. Der faltige Bau der Fruchtkörper führt bereits zu einer Vergrößerung der sporenbildenden Oberfläche; 2 P. *Pleurotus sajor-caju* - In der Gattung *Pleurotus* finden wir Arten mit seitlich oder exzentrisch angeordnetem Stiel. Die Lamellenschneide ist nicht gesägt; 4 P. *Volvariella volvacea* - Schwarzstreifiger Scheidling. Die Scheidlinge 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, bei dem der Hut schwarzstreifig ist. Er ist essbar.

Foto nr.: 60

PILZE auf Briefmarken



BELIZE



5 c. *Amanita lilloi*, Familie Freiblütler, Amanitaceae. Die meist weiß- oder rosagefärbten, oft sehr dünnen Lamellen erreichen den Stiel nicht, d.h. sie sind frei. Das Sporenpulver ist weiß, rosa oder grünlich. Sie wachsen auf dem Erdboden oder an Holz. Manche sind Mykorrhizabildner ohne strenge Bindung an bestimmte Baumarten. Es gibt sowohl gute Speisepilze unter ihnen als auch gefährliche Giftpilze; 20 c. *Boletellus cubensis*. Die Gattung *Boletellus* ist in Europa nicht vertreten. Die meisten der etwa 25 Arten sind Bewohner der Tropen und Subtropen. Die Röhren sind gelb bis honigbraun. Die Sporen mit breiten, rippenförmigen Ornamenten versehen; 75 c. *Psilocybe caerulea*. Die Gattung *Psilocybe*, Kahlköpfe, hat in den letzten Jahren Interesse wegen bei ihnen vorkommender Inhaltsstoffe erregt. Einige mexikanische Arten sind 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; 2 Dollar, *Russula puigarii*. Die Gattung *Russula* ist außer durch die Merkmale der Familie durch eine meist lebhaft gefärbte Huthaut charakterisiert. Die Farbskala umfaßt weiße, gelbe, rote, grüne, blaue, violette und braune Töne. Die Huthaut ist teilweise oder ganz abziehbar. Der Hut ist flach gewölbt, höchstens im Alter etwas trichterförmig eingesenkt. Alle mildschmeckenden Täublinge sind essbar.

Foto nr.: 61

PILZE auf Briefmarken



PALAU



"Exotische Pilze", im Viererblock zusammenhängend gedruckt:
45 c. Auricularia. Bei Auricularia kommt es zur Ausbildung konsolen- oder ohrförmiger Fruchtkörper. Basidien werden nur auf der Oberseite gebildet, die Unterseite ist steril. Der faltige Bau der Fruchtkörper führt bereits zu einer Vergrößerung der sporenbildenden Oberfläche; 45 c. "Rock Mushroom", fotografiert auf Palau am 30. November 1977 durch Joan Canfield; 45 c. Polyporus. Die Gattung Polyporus, Stielporling, zeichnet sich durch einjährige, zentral, exzentrisch oder seitlich gestielte Fruchtkörper aus. Diese sind fleischig bis faserig zäh und können im Alter sehr hart werden. Das Fleisch ist weiß. Die Pilze wachsen auf Holz oder auf anderen Pflanzenteilen; 45 c. Stinkmorchel, Familie Valacea. Sie haben gut entwickelte, gestielte Fruchtkörper, deren sporentragende Strukturen man Rezeptakulum nennt. Anfangs sehen sie aus wie ein Bovist und haben kugelige oder eiförmige Gestalt. Diese Gebilde werden "Hexeneier" genannt. In ihnen vollzieht sich die völlige Ausdifferenzierung der Fruchtkörper.

Foto nr.: 62

PILZE auf Briefmarken

DOMINICA



45 c. *Cantharellus cibarius* - Eierschwamm, Pfifferling, Rehling. Er ist neben dem Steinpilz einer der bekanntesten Pilze. Er kommt in Laub- und Nadelwäldern sowie auf Wiesen vom Frühling bis zum Herbst vor; 60 c. *Boletellus cubensis*. Die Gattung *Boletellus* ist in Europa nicht vertreten. Die meisten der etwa 25 Arten sind Bewohner der Tropen und Subtropen. Die Röhren sind gelb bis honigbraun, die Sporen mit breiten, rippenförmigen Ornamenten versehen; 2 Dollar, *Eccilia cystiophorus*; 3 Dollar, *Xerocomus guadelupae*. Die Filzröhrlinge, *Xerocomus*, haben meist eine trockene samtige Huthaut und weite Porenöffnungen. Charakteristisch ist, daß die Röhren beim Zerrupfen nicht erhalten bleiben, sondern zerreißen. Eine genaue Artenzahl kann nicht angegeben werden. Sie mag bei etwa 20 liegen. In Mitteleuropa kommen 10 Arten vor.



Block, enthaltend eine Marke zu 5 Dollar, *Gymnopilus chrysopellus*. Die Pilze sind Ockersporer und fleischig, mit gewölbtem Hut, bei feuchtem Wetter schmierig und ockergelb bis orange-braun gefärbt. Mit Lauge verfärben sie sich schwarz. Das Fleisch ist ungenießbar, besonders wegen des bitteren Geschmackes.



24c
Australia



Cortinarius cinnabarinus



Page 63/67

Foto nr.: 64

PILZE auf Briefmarken

NORD-KOREA



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 Hymenophor trama ist bilateral wie bei Boletaceae. Sie bilden Mykorrhiza mit Koniferen.

Foto nr.: 65

PILZE auf Briefmarken



NORD-KOREA

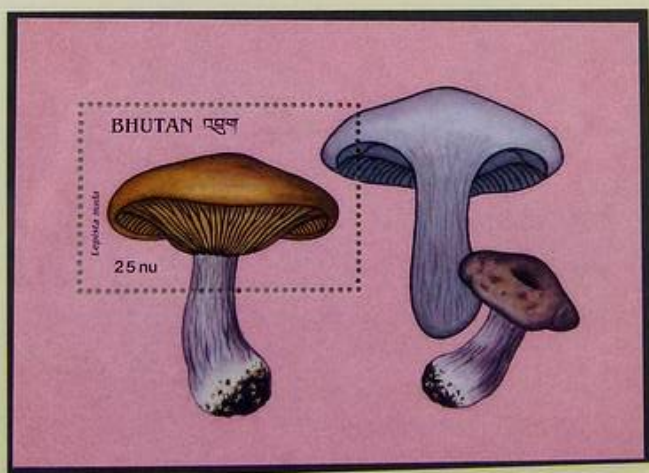


"Pilze und wilde Früchte":
10 Chon, Beeren der wildwachsenden Amurrebe (*Vitis amurensis*) und Reispilze (*Rozites caperata*). Der Reispilz ist ein häufiger Pilz und wird gern gesammelt. Die jungen Fruchtkörper mit geschlossenem und am Stiel angeheftetem Hut schmecken ausgezeichnet nach Konservierung in Essig oder Öl; 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 orangerote 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 crisa* (Ölweide) und *Lactarius hygrophoroides*, 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 Giltung des Fleisches, die gelben Flecken auf der angeschnittenen Stielbasis und der typische Geruch nach Tinte; 35 Chon, *Lycium chinense*, Gattung Bocksdorn oder Teufelszwirn, und Schafegerling (*Agaricus arvensis*). Im Gegensatz zum Wiesen-Egerling gilbt 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 schwammig ist. Er ist ein wertvoller Speisepilz.

Foto nr.: 66

PILZE auf Briefmarken

BHUTAN



2 Nu. Königsröhrling (*Boletus regius*). Er ist ein sehr schöner Pilz mit einem roten bis rosa Hut, goldgelben Poren und einem fein gelbnetzigem Stiel. Er ist ein guter Speisepilz; 3 Nu. Großer Schmierling (*Gomphidius glutinosus*). Er ist ein wohlschmeckender Speisepilz; man soll aber vor der Verwendung die schleimige Haut abziehen; 20 Nu. Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Er ist der gefährlichste Pilz. Die von diesem auch grüner Mörder genannten Pilz verursachten Vergiftungen sind fast immer tödlich.

Übergehend auf den Blockrand zeigt die Marke zu 25 Nu. Violette Rötler-Ritterlinge (*Lepista nuda*). Der Geschmack und Geruch dieses guten Speisepilzes sind etwas parfümiert. Er kann kultiviert werden.

Foto nr.: 67

PILZE auf Briefmarken

GRENADINEN VON GRENADA



Agaricus purpurellus.
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 einen 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 zart hellgrau (nie rein weiß) und verfärben sich dann über Rosa nach Schokoladenbraun bis Schwarzbraun. Der Stiel ist be-ringt, wobei der Ring hängend oder aufsteigend sein kann. Das Fleisch ist weiß und gilbt oder rötet beim Anschneiden.

Die Pilze bilden eine unendlich große Gruppe, die unter den Pflanzen fast als ein Reich für sich er-scheint. 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 ge-deihen 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.