



SEVEN STAMPS
YOUR COLLECTION. OUR PASSION.

Seven Stamps Philately - Stamp lots and collections

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]

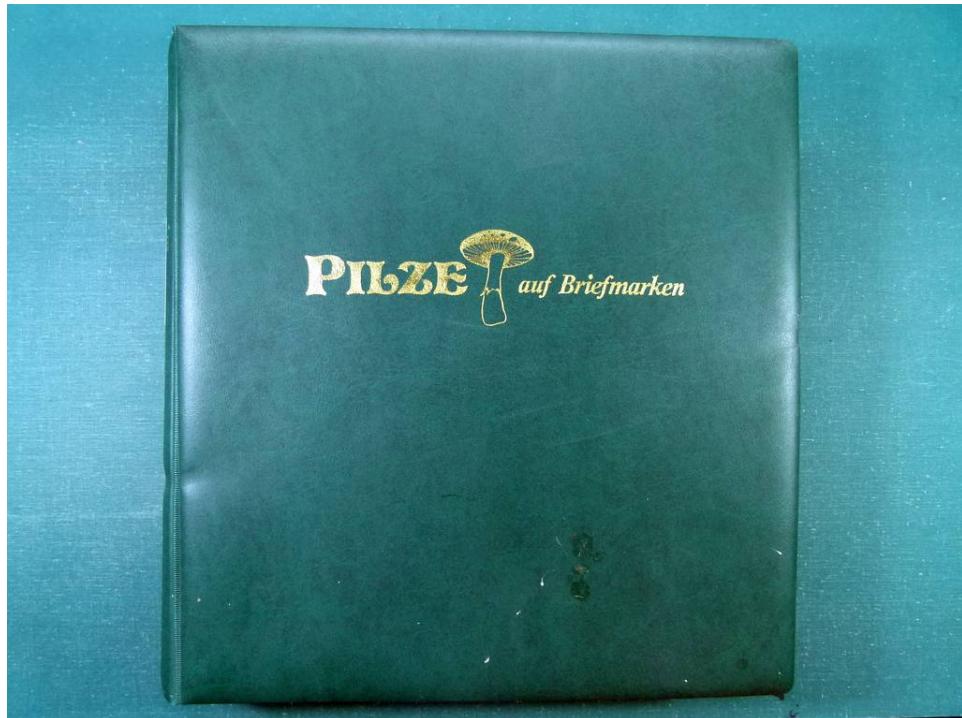




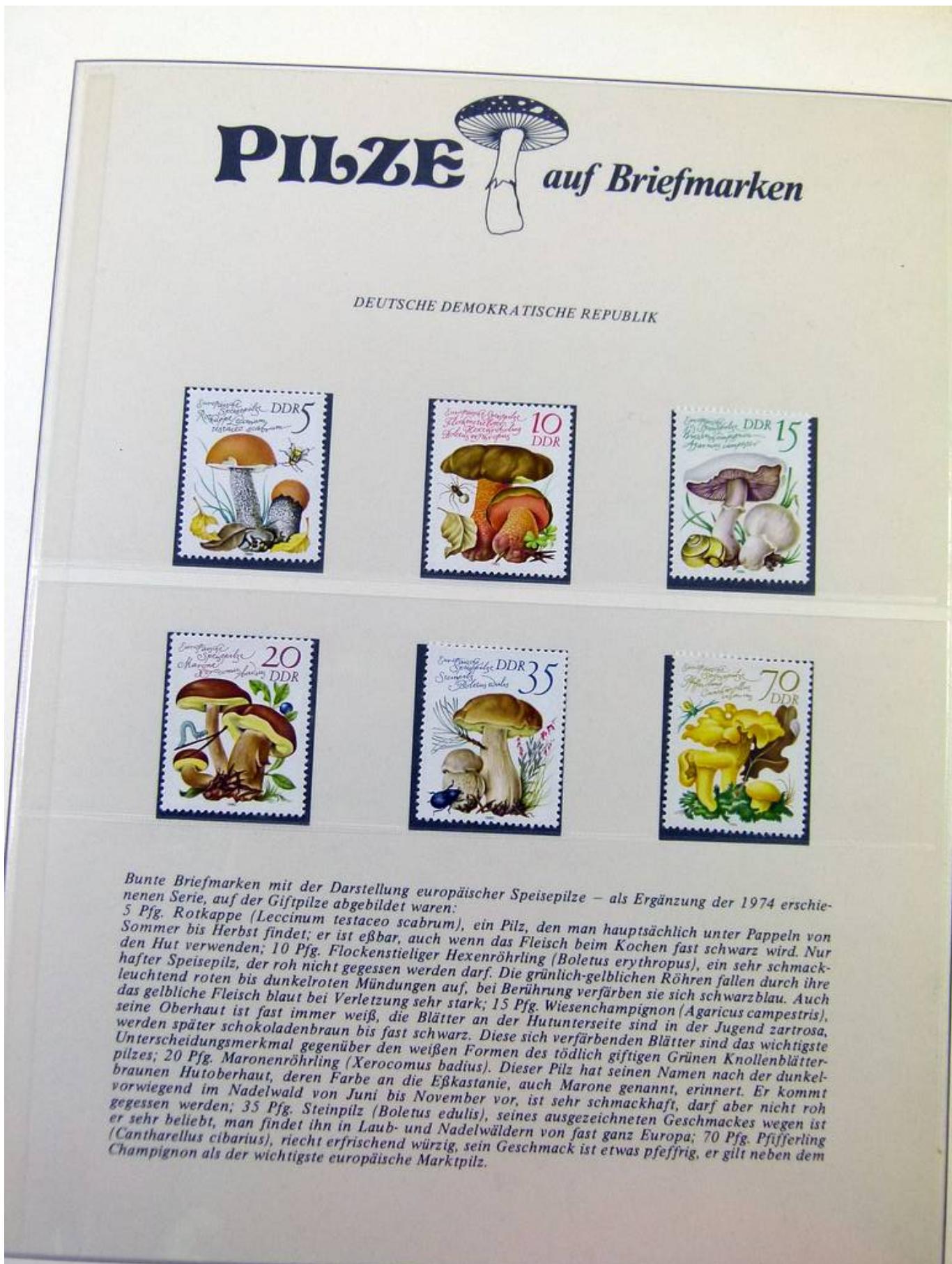
Foto nr.: 2



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. Frühjahrstorcher, Stockmorchel (*Gyromitra esculenta*). Er galt als guter Speisepilz. Vor seinem Genuss muß aber gewarnt werden. Es ist immer noch umstritten, ob die Frühjahrstorcher 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 Rölpitz (*Inocybe patouillardii*). Es ist ein mittelgroßer Pilz, der sich auf Hut und Stiel rötlich fleckend verfärbt. Er 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 Waldrand, in Wiesen, Weiden und Grasheiden. Kommt ziemlich häufig vor, von Sommer bis Herbst.



Foto nr.: 3



Bunte Briefmarken mit der Darstellung europäischer Speisepilze – als Ergänzung der 1974 erschienenen Serie, auf der Giftpilze abgebildet waren:
5 Pfg. Rotkappe (*Leccinum 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. Wiesen Champignon (*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 Geschmackes 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

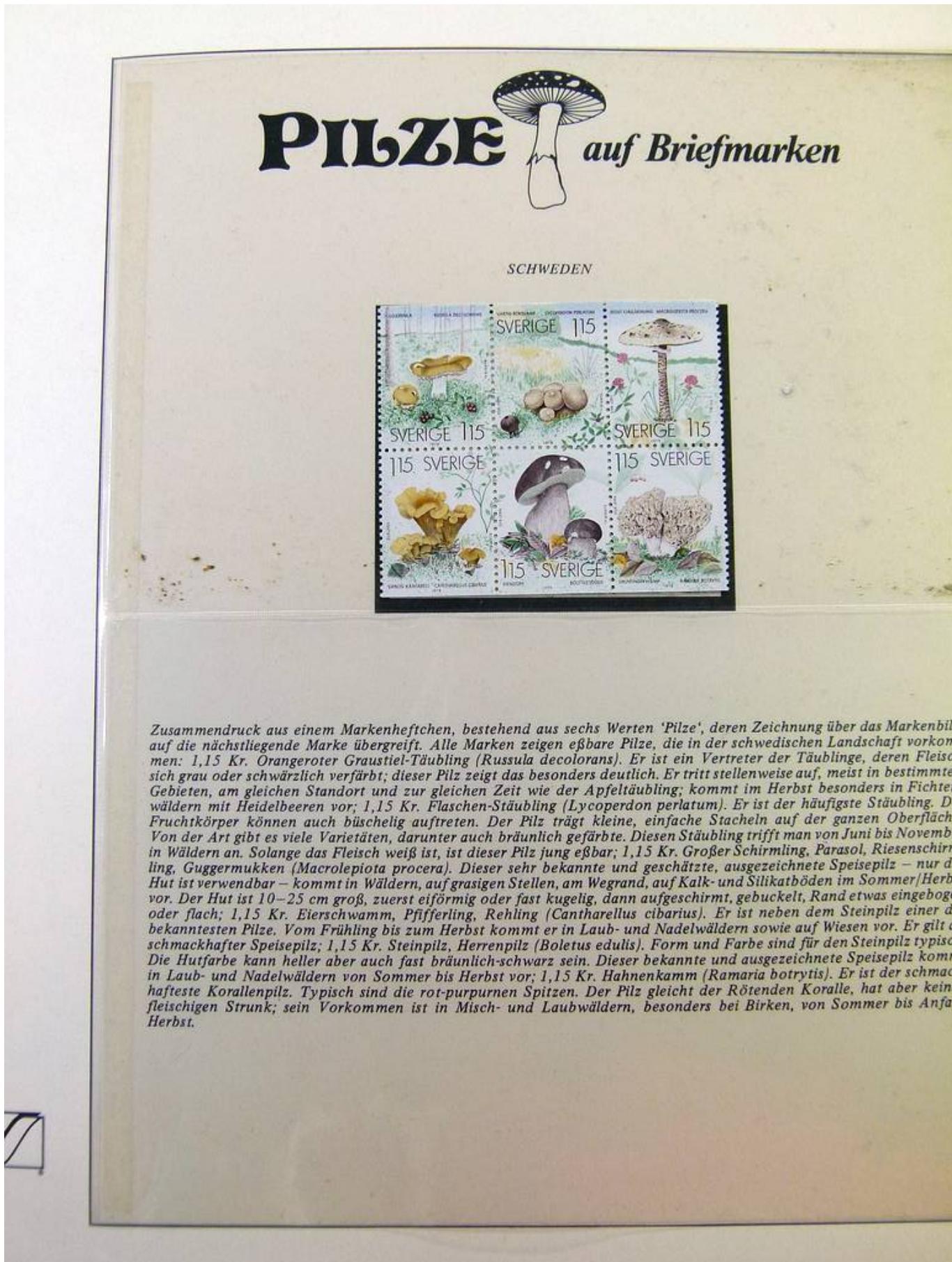




Foto nr.: 5





Foto nr.: 6

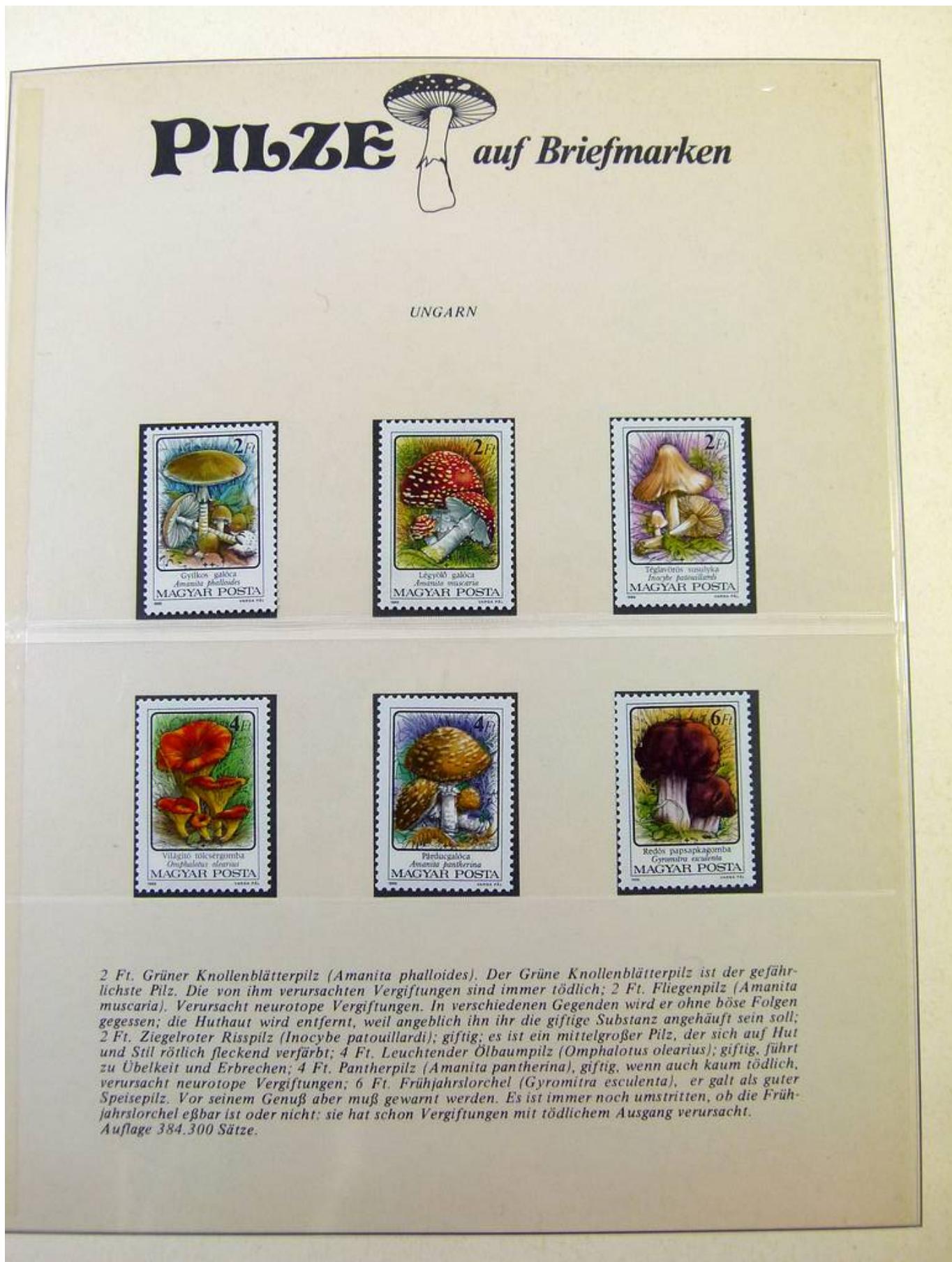




Foto nr.: 7

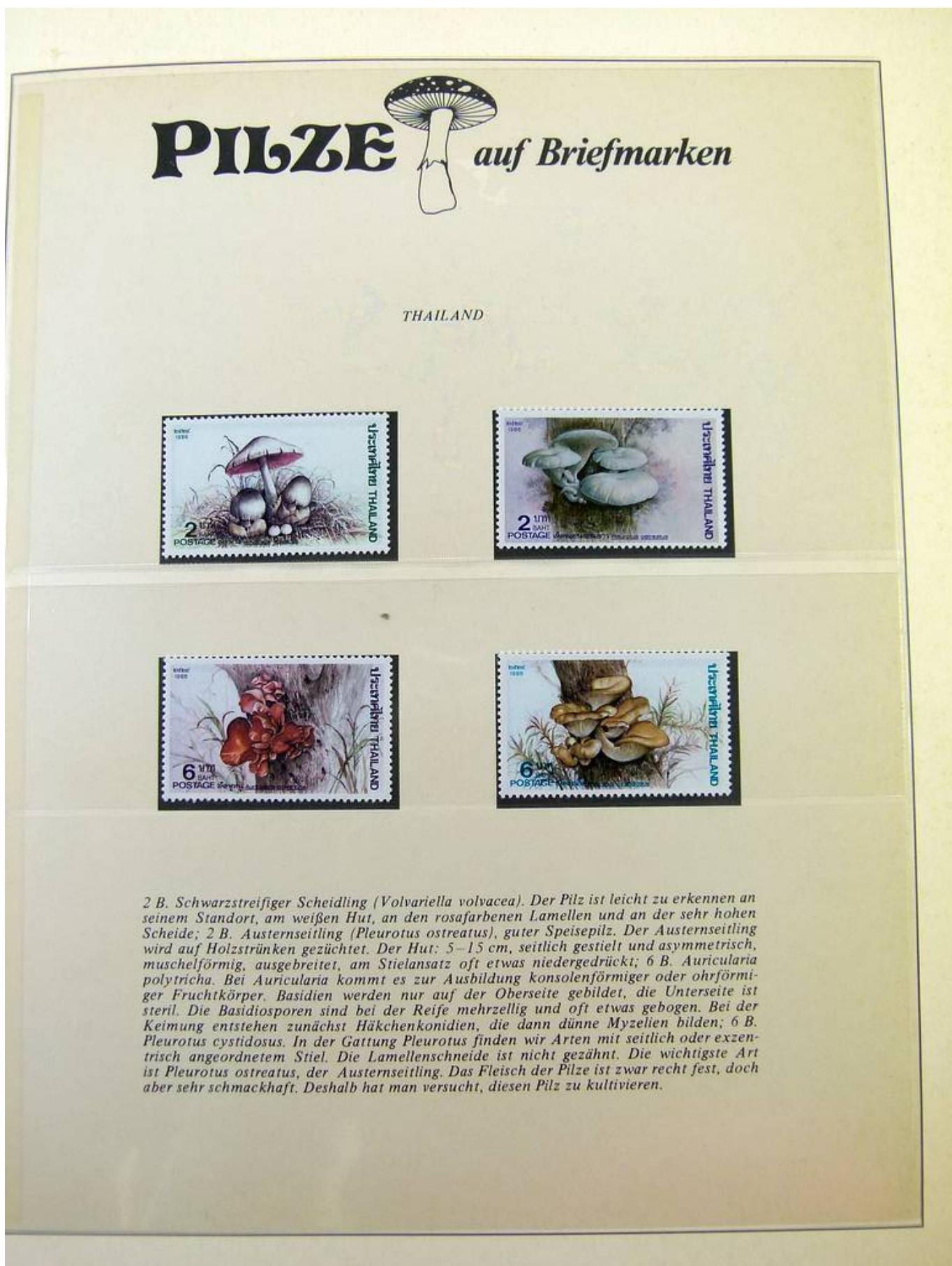




Foto nr.: 8

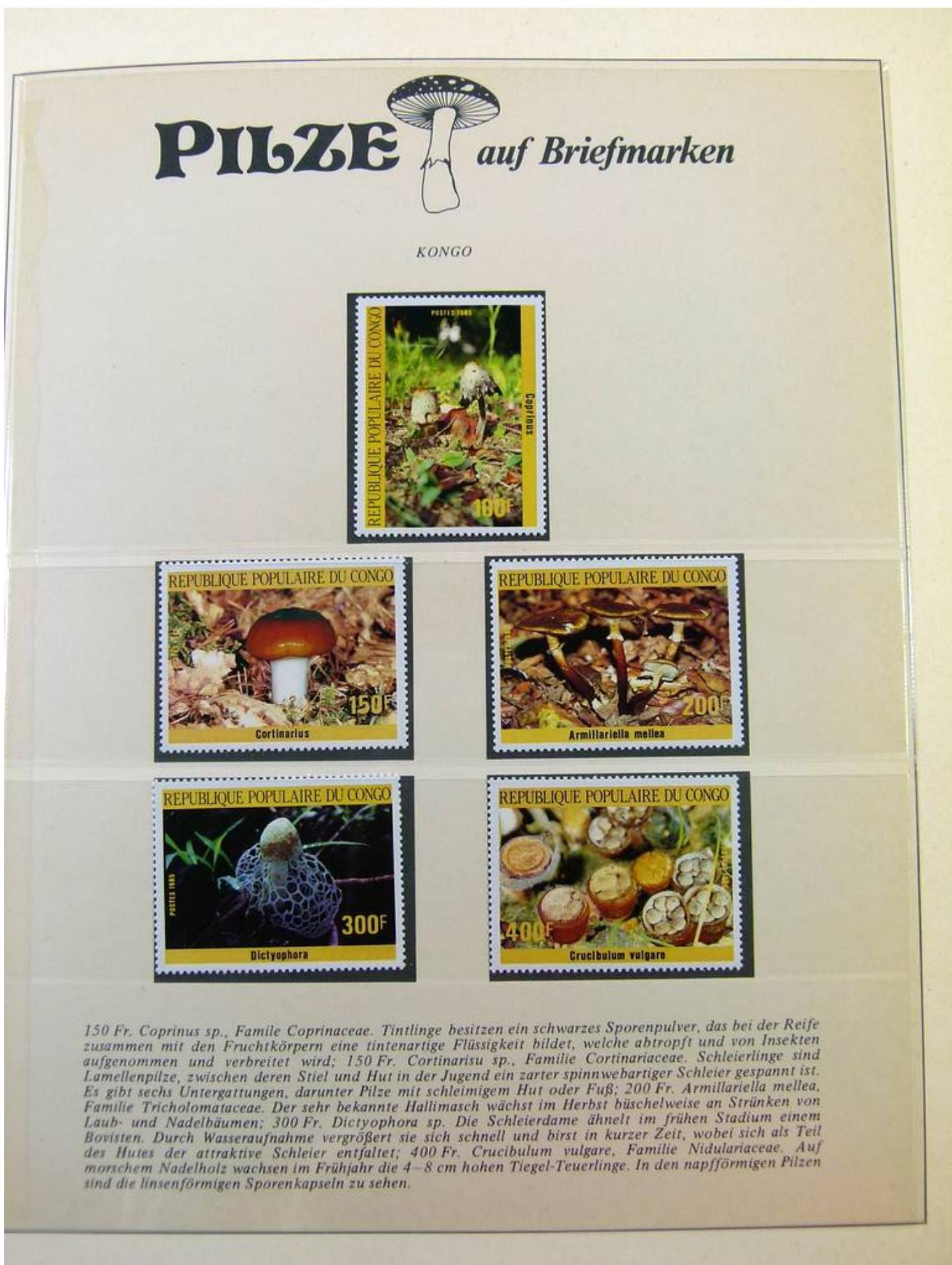
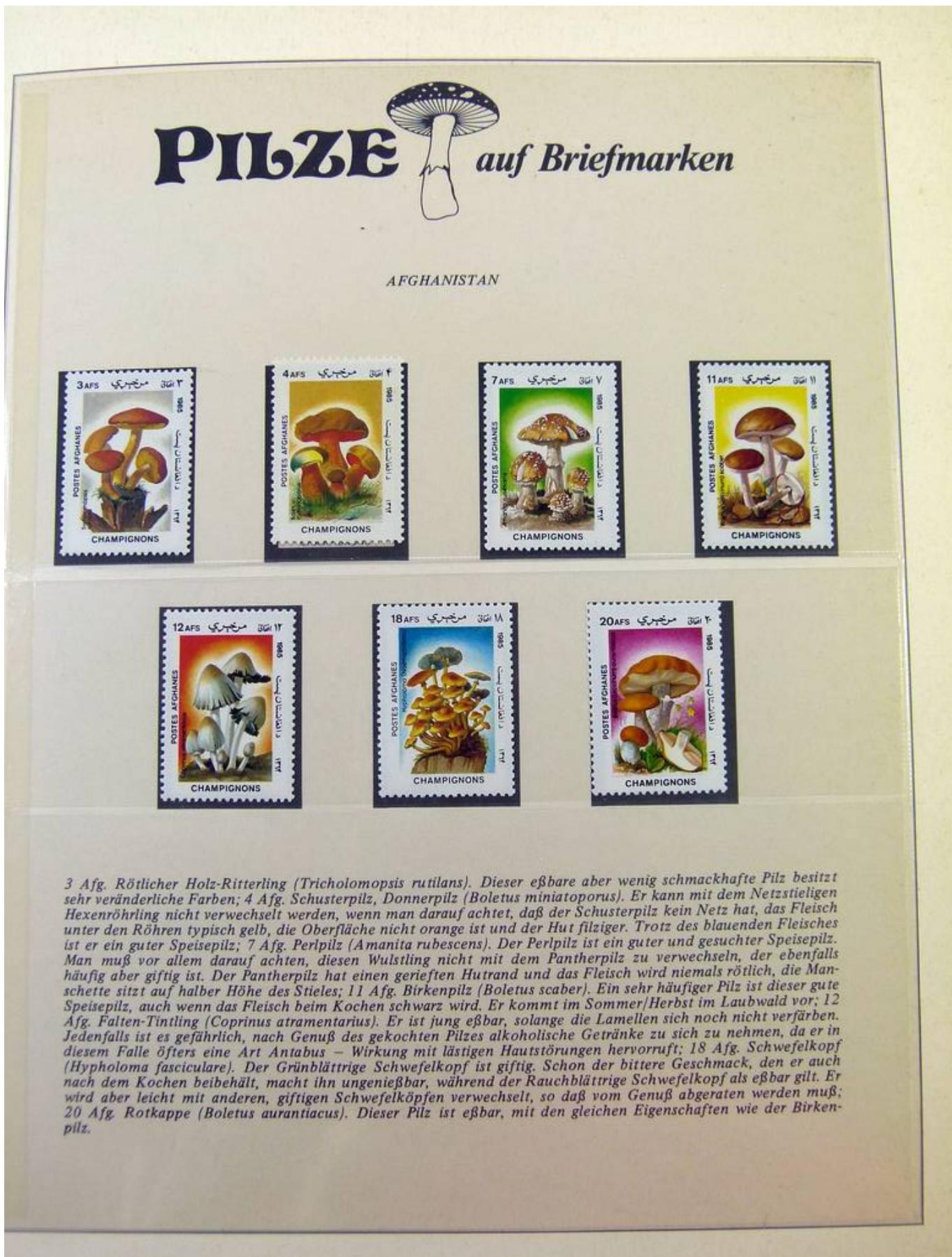




Foto nr.: 9



3 Afg. Rötlicher Holz-Ritterling (*Tricholomopsis rutilans*). Dieser eßbare aber wenig schmackhafte Pilz besitzt sehr veränderliche Farben; 4 Afg. Schusterpilz, Donnerpilz (*Boletus miniatorporus*). 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 blauenden Fleisches ist er ein guter Speisepilz; 7 Afg. Perlipilz (*Amanita rubescens*). Der Perlipilz 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 gerieften Hutrand und das Fleisch wird niemals rötlich, die Manschette sitzt auf halber Höhe des Stieles; 11 Afg. 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 Afg. 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 Afg. 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 Afg. Rotkappe (*Boletus aurantiacus*). Dieser Pilz ist eßbar, mit den gleichen Eigenschaften wie der Birkenpilz.



Foto nr.: 10



Sonderausgabe 'Pilze': 5 Lire, Kaiserling (*Amanita caesarea*). Er ist ein ausgezeichneter und sehr gesuchter Speisepilz. Der Kaiserling darf nicht mit dem Fliegenpilz und dessen Varietät, dem orangegelben 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 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 ausgezeichneter 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, Apfeltaubling (*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

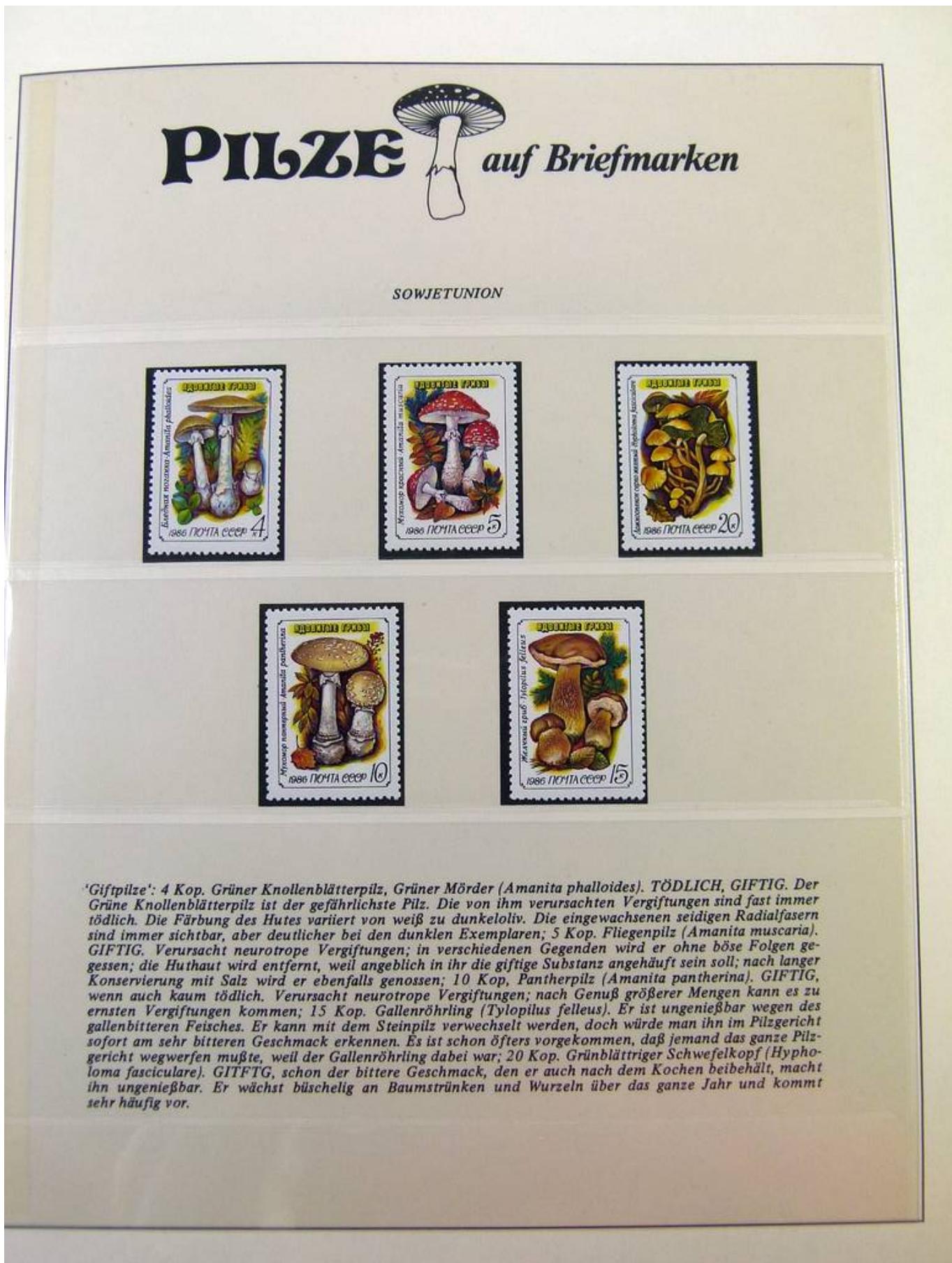




Foto nr.: 12

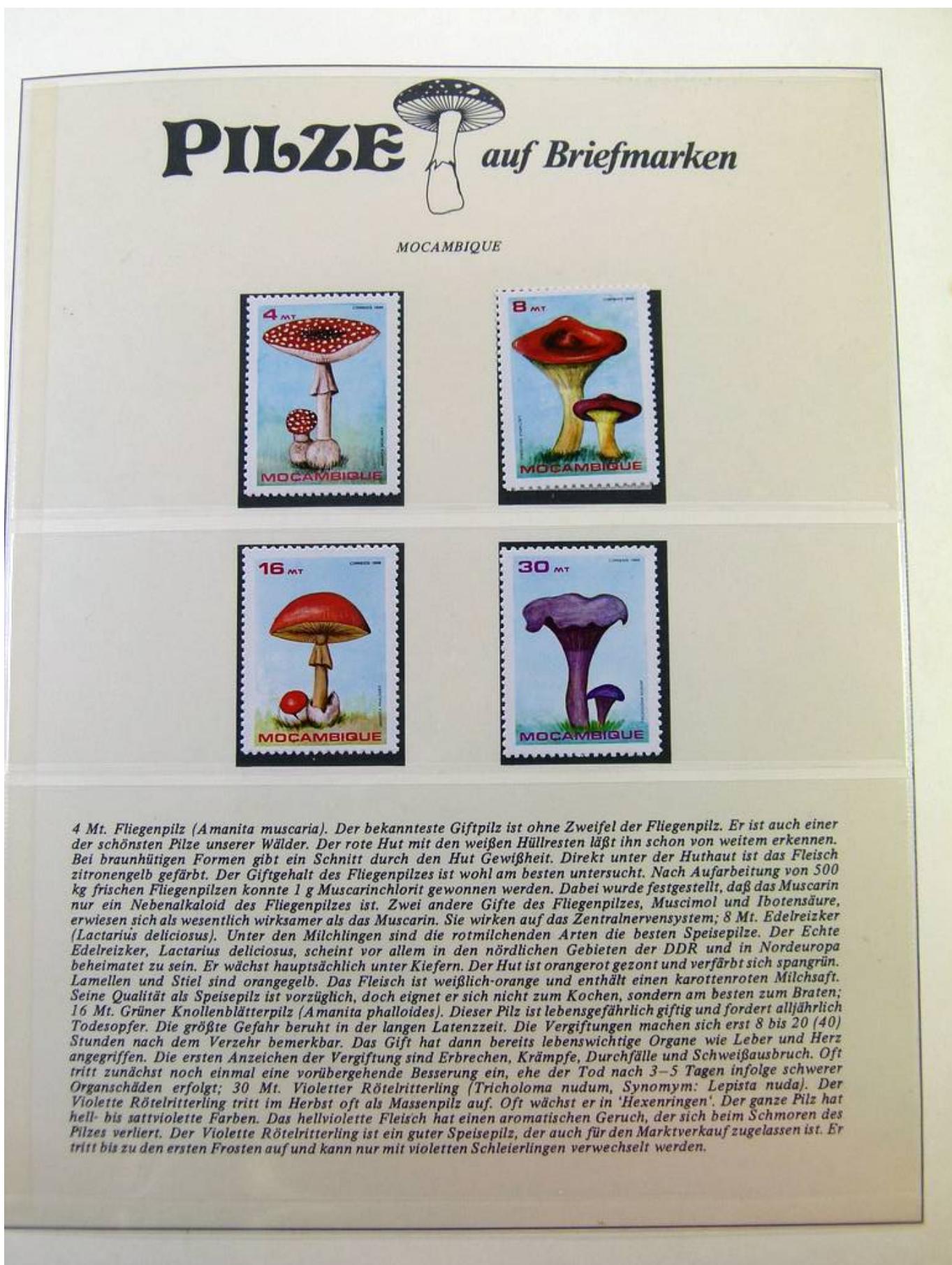




Foto nr.: 13

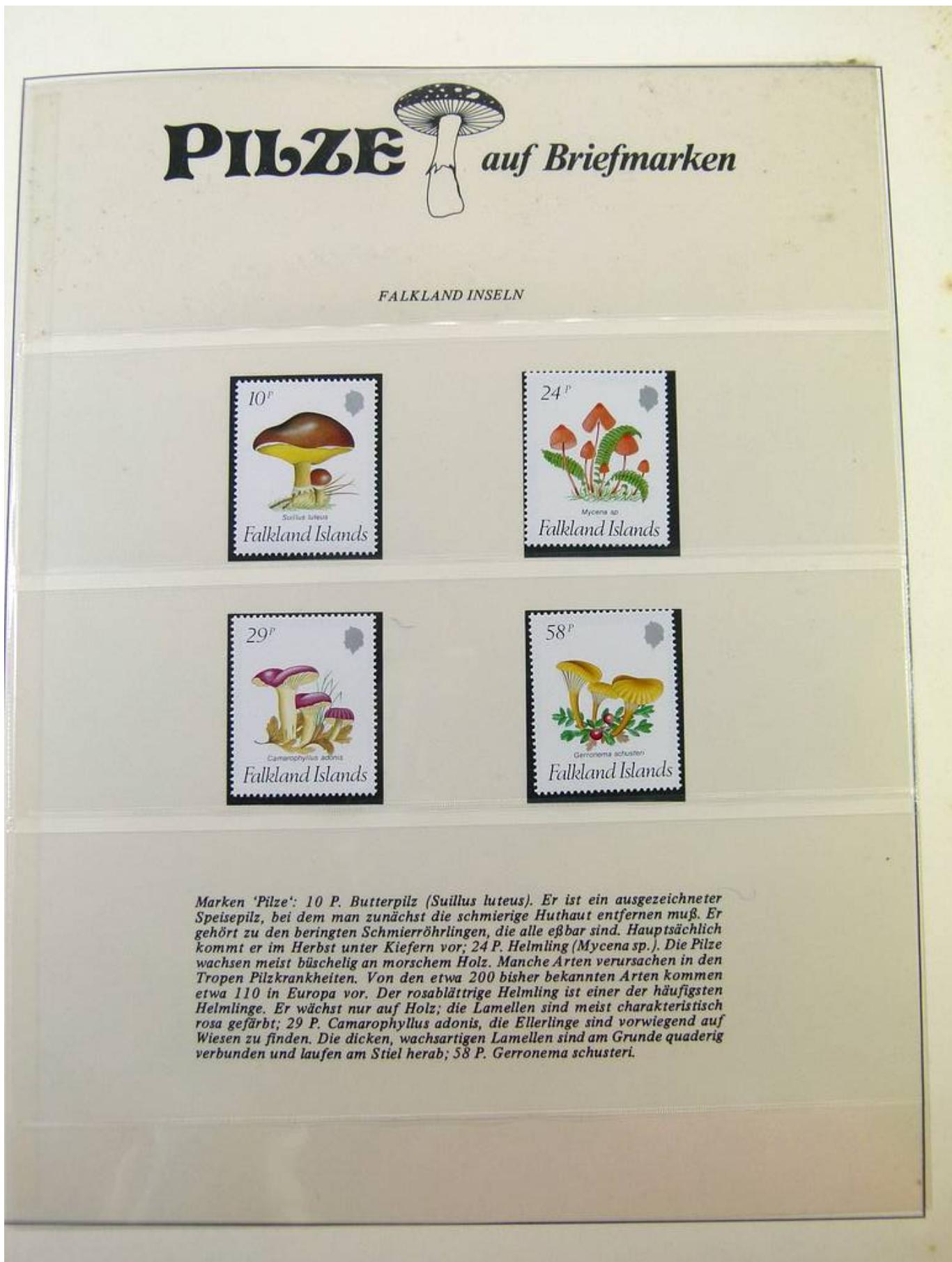
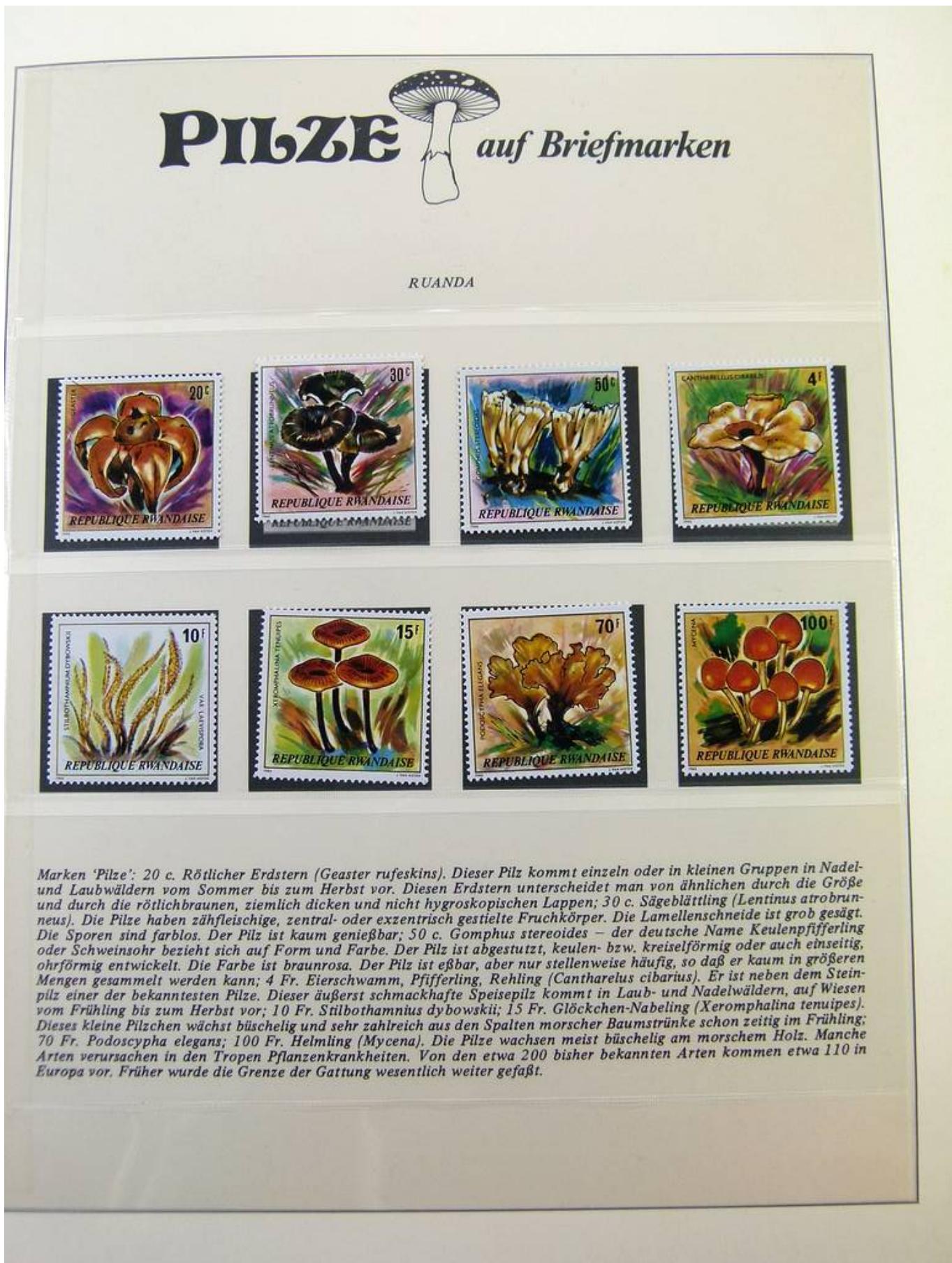




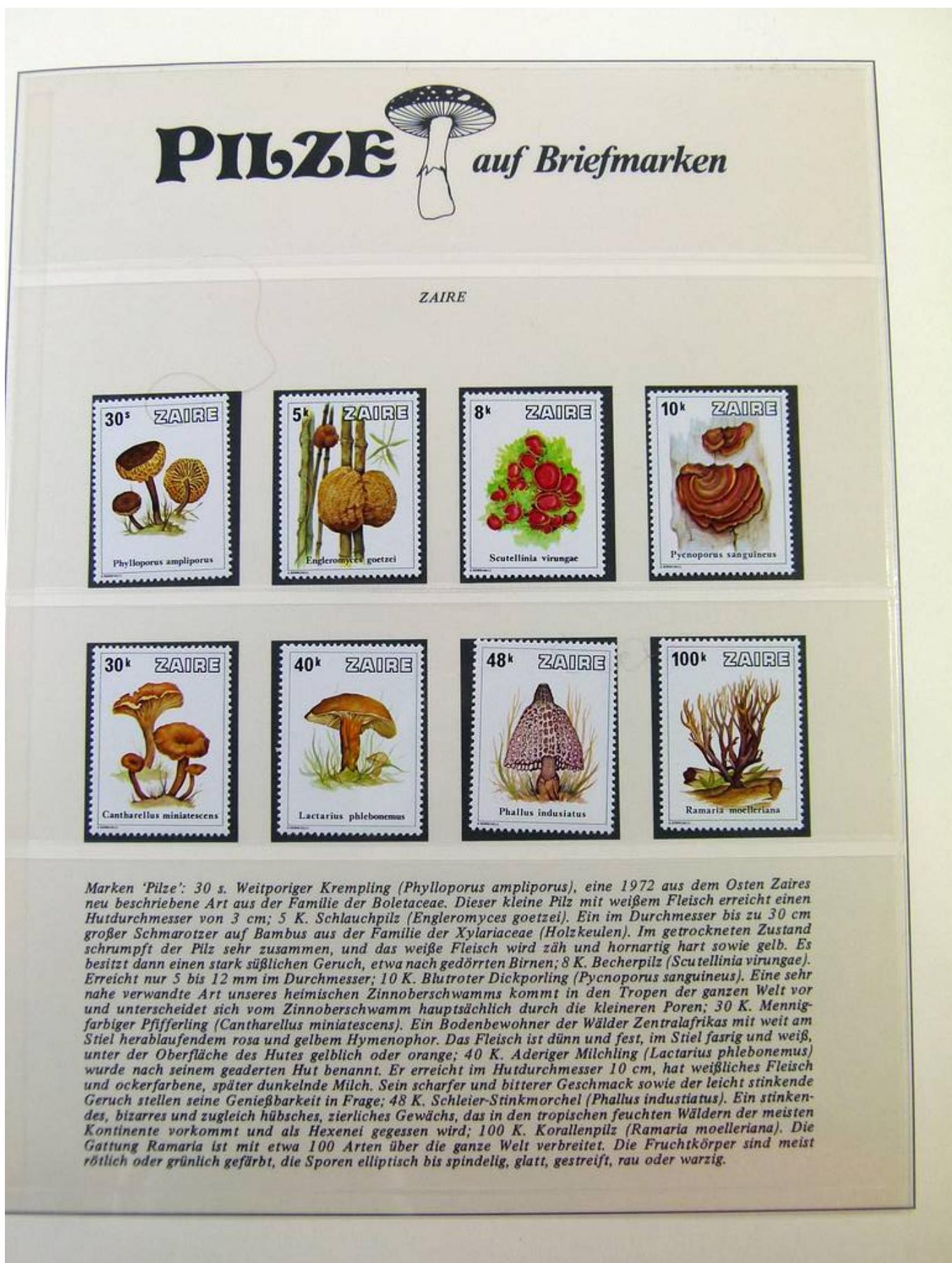
Foto nr.: 14



Marken 'Pilze': 20 c. Rötlicher Erdstern (*Geaster rufeskins*). Dieser Pilz kommt einzeln oder in kleinen Gruppen in Nadel- und Laubwäldern vom Sommer bis zum Herbst vor. Diesen Erdstern unterscheidet man von ähnlichen durch die Größe und durch die rötlichbraunen, ziemlich dicken und nicht hygroskopischen Lappen; 30 c. Sägeblättling (*Lentinus atrobrunneus*). Die Pilze haben zähfleischige, zentral- oder exzentrisch gestielte Fruchtkörper. Die Lamellenschneide ist grob gesägt. Die Sporen sind farblos. Der Pilz ist kaum genießbar; 50 c. Gomphus stereoides – der deutsche Name Keulenzwerg oder Schweinsohr bezieht sich auf Form und Farbe. Der Pilz ist abgestutzt, keulen- bzw. kreiselförmig oder auch einseitig, ohrförmig entwickelt. Die Farbe ist braunrosa. Der Pilz ist essbar, aber nur stellenweise häufig, so daß er kaum in größeren Mengen gesammelt werden kann; 4 Fr. Eierschwamm, Pfifferling, Rehling (*Cantharellus cibarius*). Er ist neben dem Steinpilz einer der bekanntesten Pilze. Dieser äußerst schmackhafte Speisepilz kommt in Laub- und Nadelwäldern, auf Wiesen vom Frühling bis zum Herbst vor; 10 Fr. Stilbothamnus dybowskii; 15 Fr. Glöckchen-Nabelling (*Xeromphalina tenuipes*). Dieses kleine Pilzchen wächst büschelig und sehr zahlreich aus den Spalten morscher Baumstrünke schon zeitig im Frühling; 70 Fr. Podoscypha elegans; 100 Fr. Helmling (*Mycena*). Die Pilze wachsen meist büschelig am morschem Holz. Manche Arten verursachen in den Tropen Pflanzenkrankheiten. Von den etwa 200 bisher bekannten Arten kommen etwa 110 in Europa vor. Früher wurde die Grenze der Gattung wesentlich weiter gefaßt.



Foto nr.: 15



Marken 'Pilze': 30 s. Weitporiger Krempling (*Phylloporus ampliporus*), eine 1972 aus dem Osten Zaires neu beschriebene Art aus der Familie der Boletaceae. Dieser kleine Pilz mit weißem Fleisch erreicht einen Hutm Durchmesser 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 geäderten Hut benannt. Er erreicht im Hutm Durchmesser 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

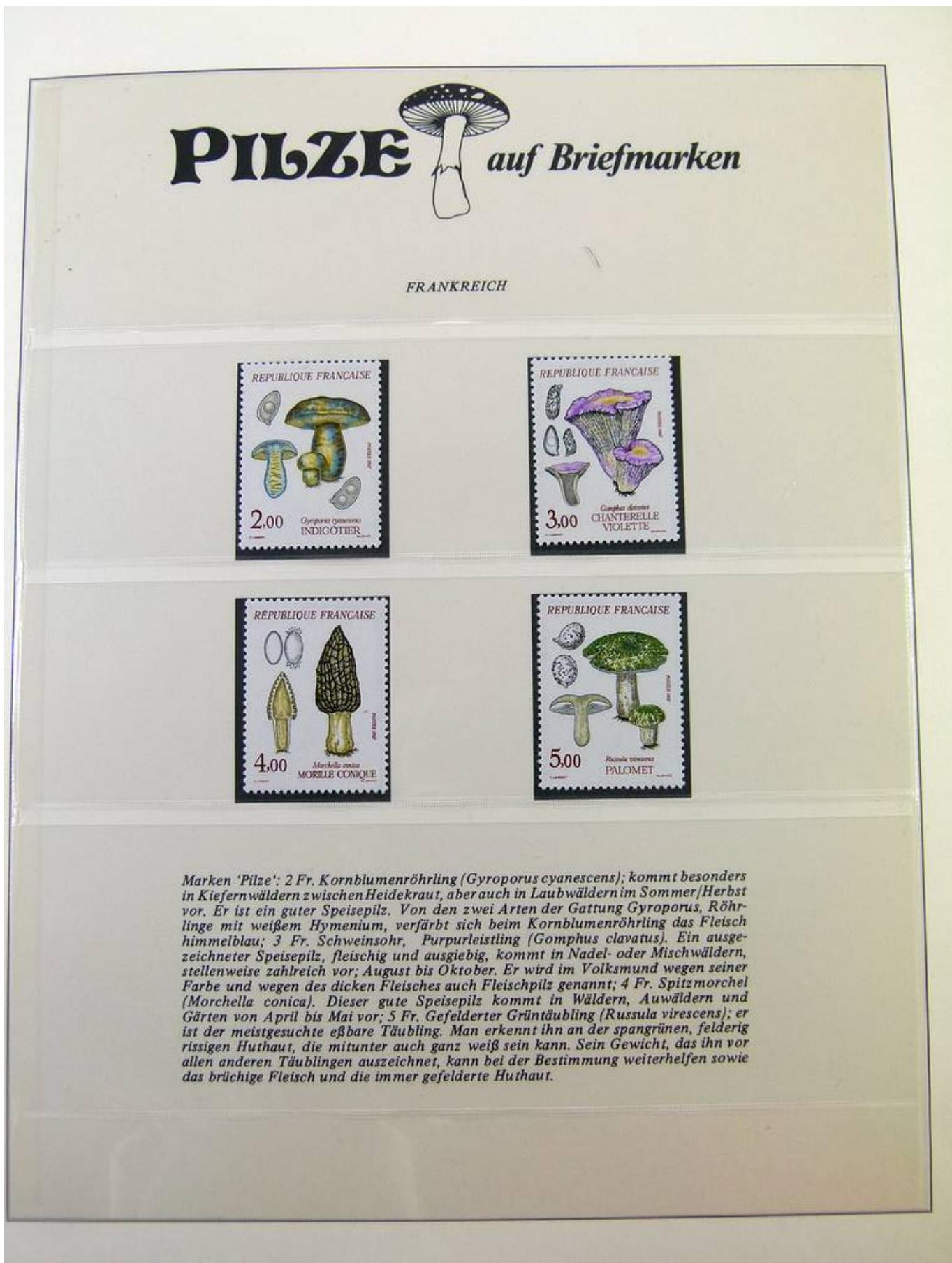




Foto nr.: 17

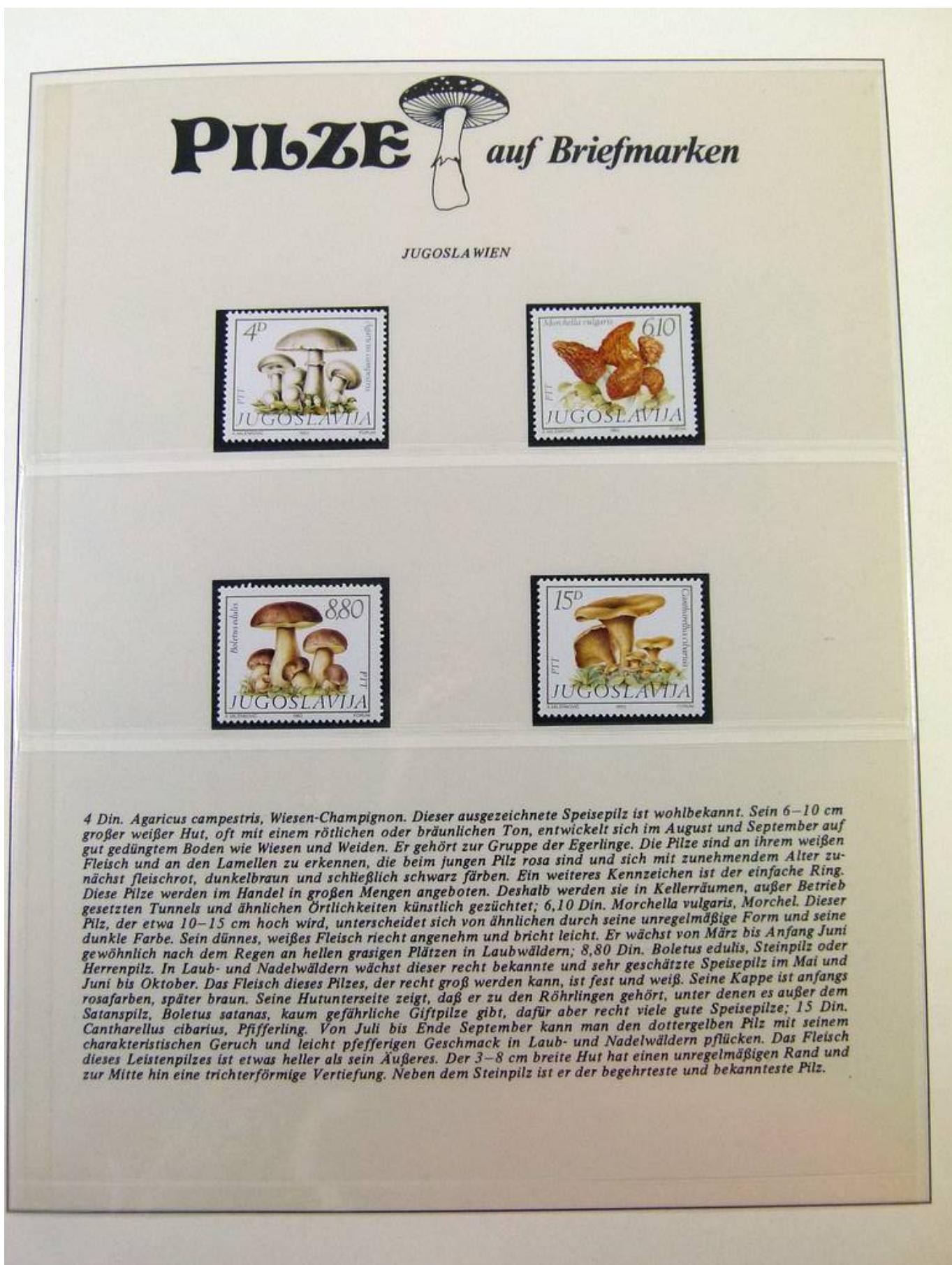




Foto nr.: 18



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 Stiel 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 Scharren 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 sporetragende Strukturen man Rezeptakulum nennt. Anfangs sehen sie aus wie ein Bovist und haben kugelige und eiförmige Gestalt.



Foto nr.: 19

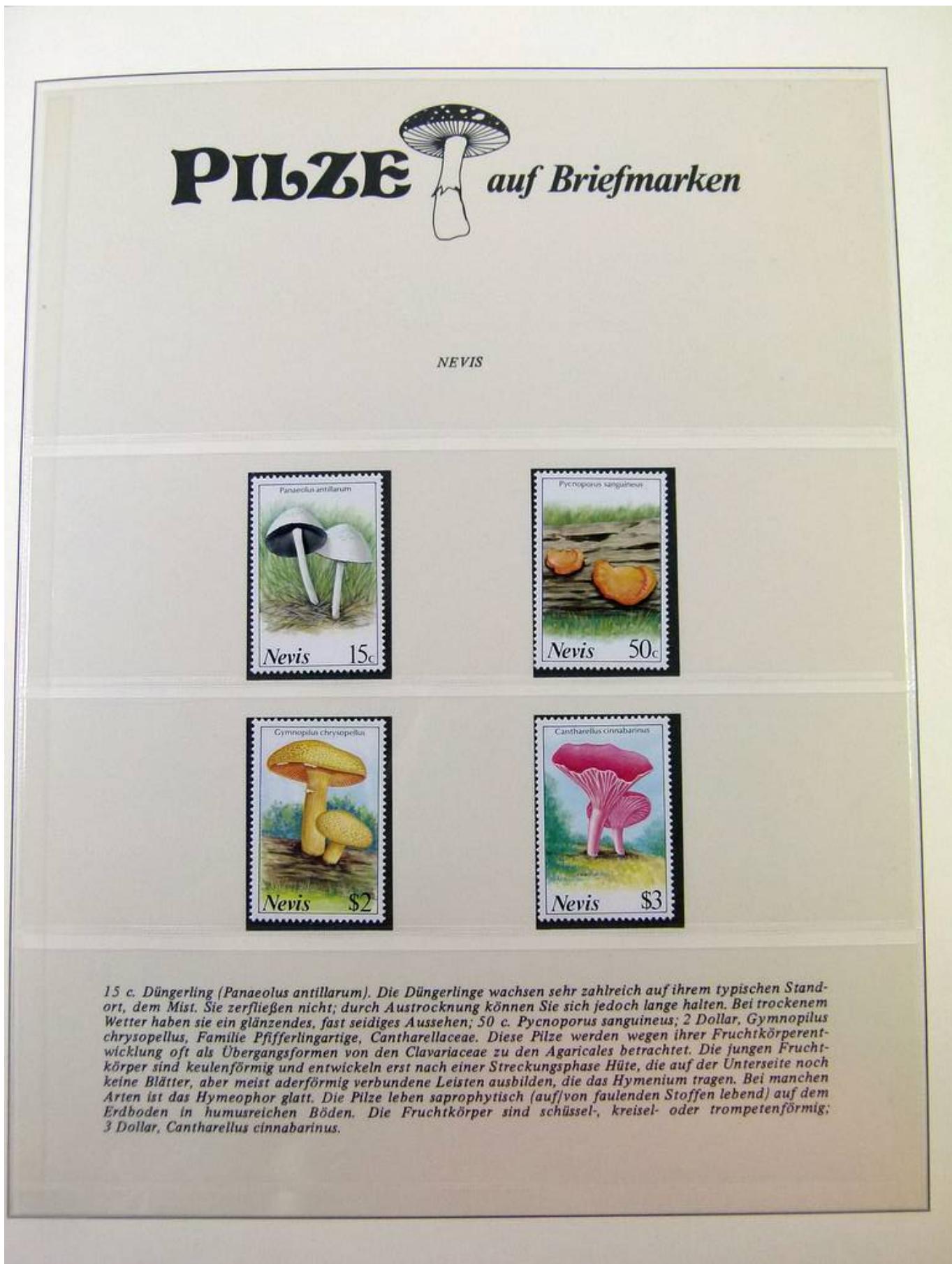
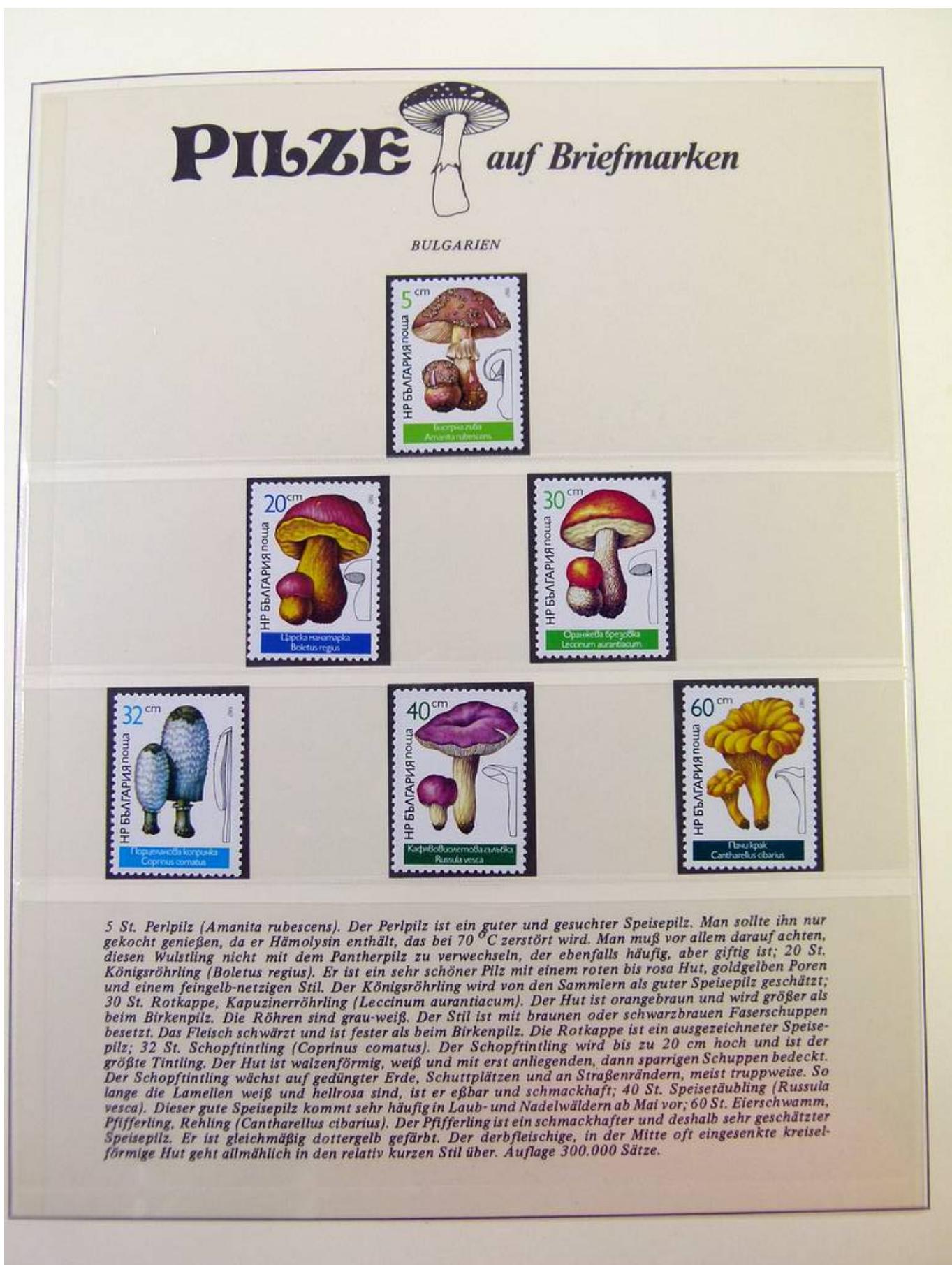




Foto nr.: 20



5 St. Perlpilz (*Amanita rubescens*). Der Perlpilz ist ein guter und gesuchter Speisepilz. Man sollte ihn nur gekocht genießen, da er Hämolsin 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 schwarzbrauen Faserschuppen besetzt. Das Fleisch schwärzt und ist fester als beim Birkenpilz. Die Rotkappe ist ein ausgezeichneter 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

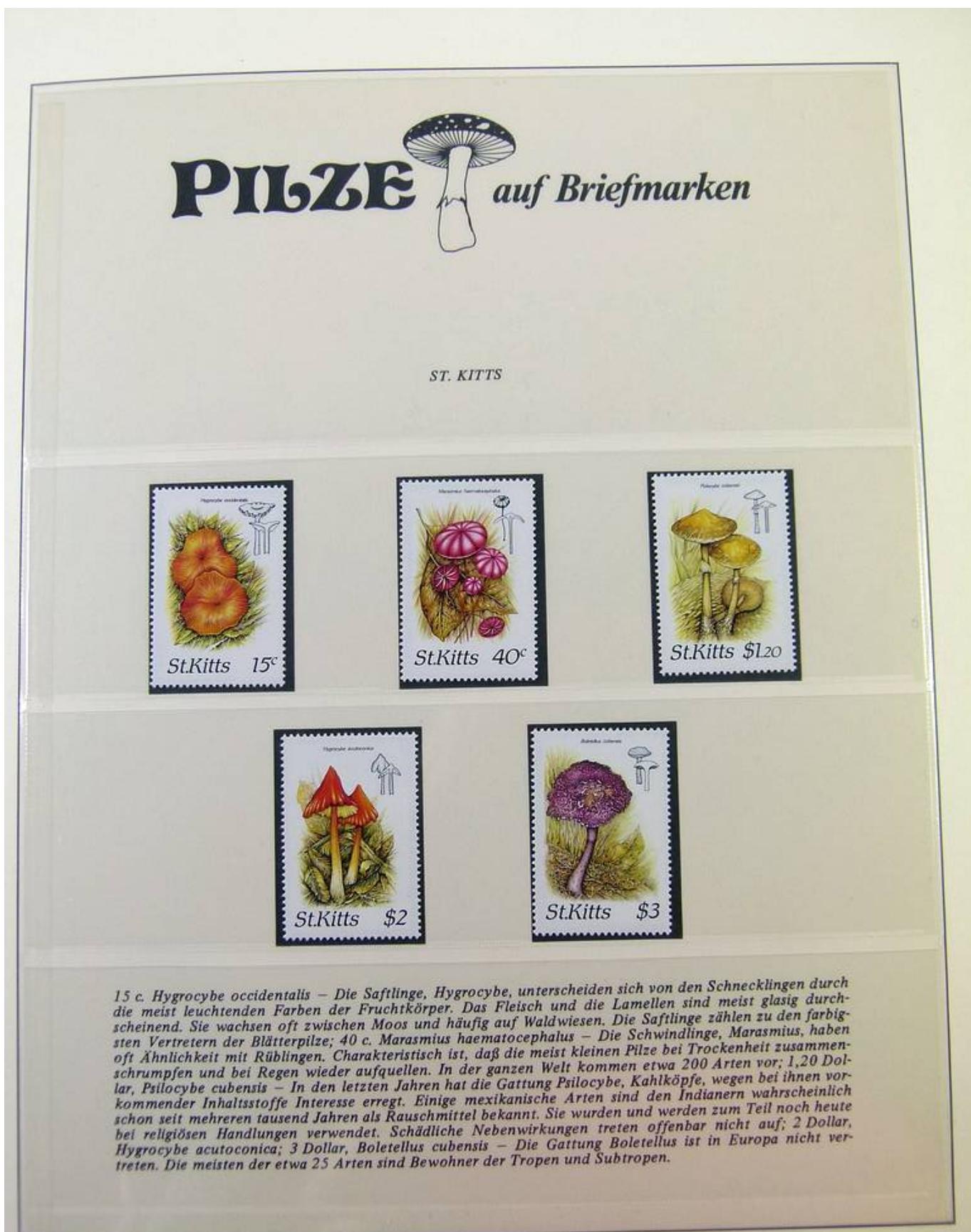




Foto nr.: 22

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 kegelförmigen 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

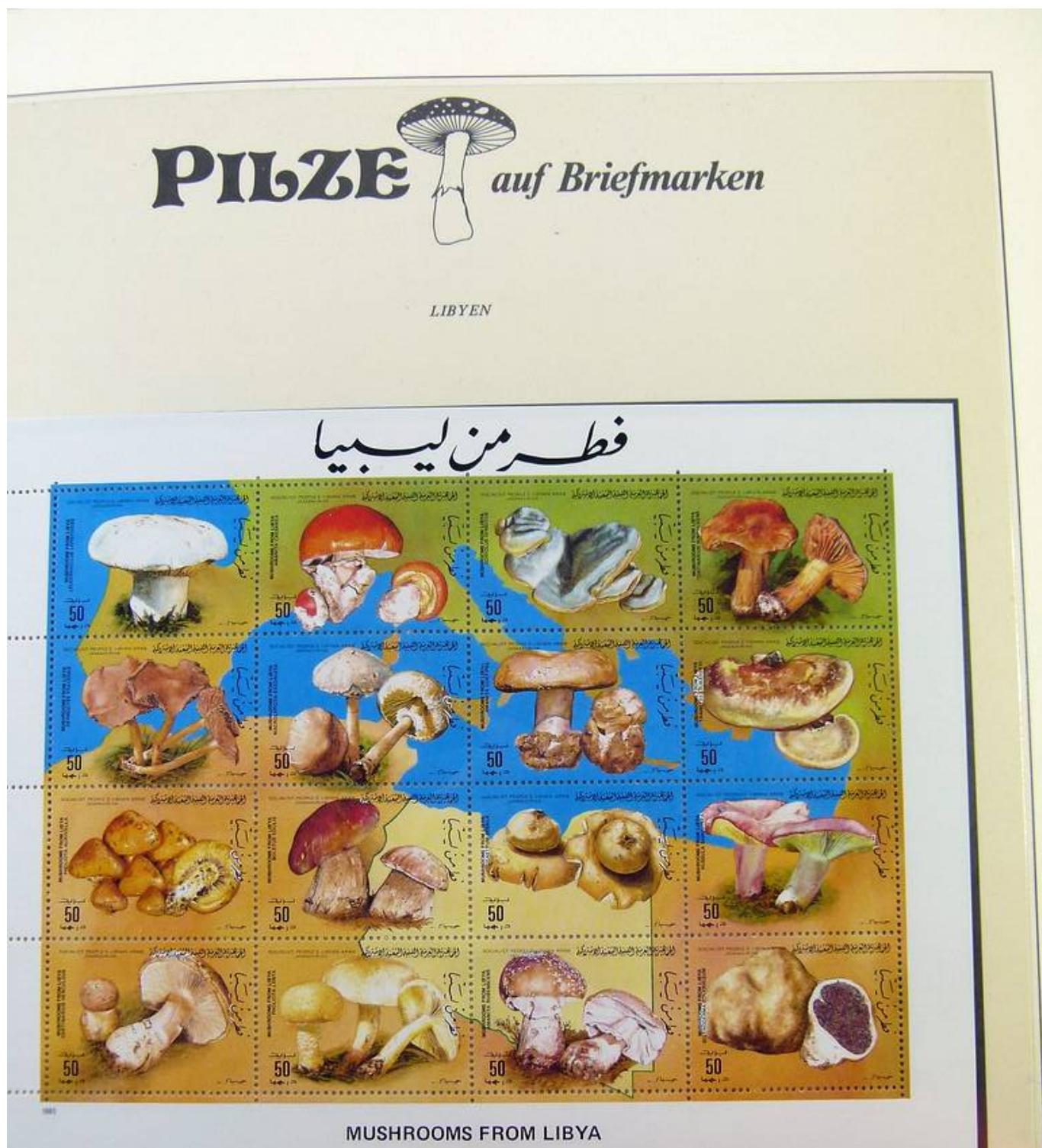




SEVEN STAMPS
YOUR COLLECTION. OUR PASSION.

Seven Stamps Philately - Stamp lots and collections

Foto nr.: 24



bogen 'Pilze': 50 Dh. Leucopaxillus lepistoides; 50 Dh. Kaiserling (Amanita caesarea); 50 Dh. Coriolus hirsutus; 50 Dh. Cortinarius igneus; 50 Dh. Dermocybe pratensis; 50 Dh. Ackerschirmling (Macrolepiota excoriata); 50 Dh. Amanita curtipes; 50 Dh. Trametes versicolor; 50 Dh. Goldfell-Schüppling (Pholiota aurivella); 50 Dh. Steinpilz (Boletus edulis); 50 Dh. Geastrum sessile; 50 Dh. Blut-Täubling (Amanita sanguinea); 50 Dh. Cortinarius herculeus; 50 Dh. Tonweißer Schüppling (Pholiota lenta); 50 Dh. Perlpilz (Amanita rubescens); 5. Scleroderma polyrhizum.



Foto nr.: 25

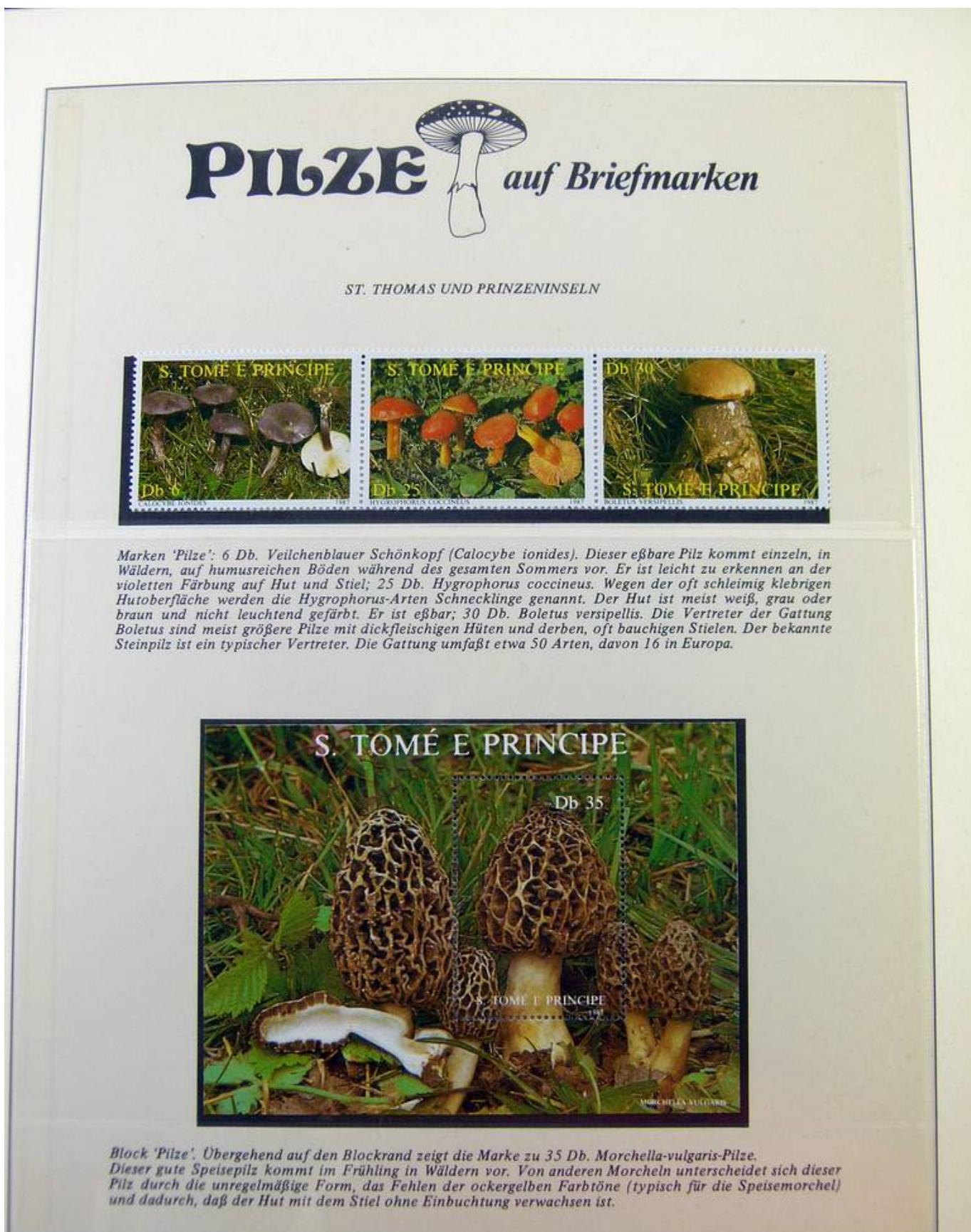




Foto nr.: 26

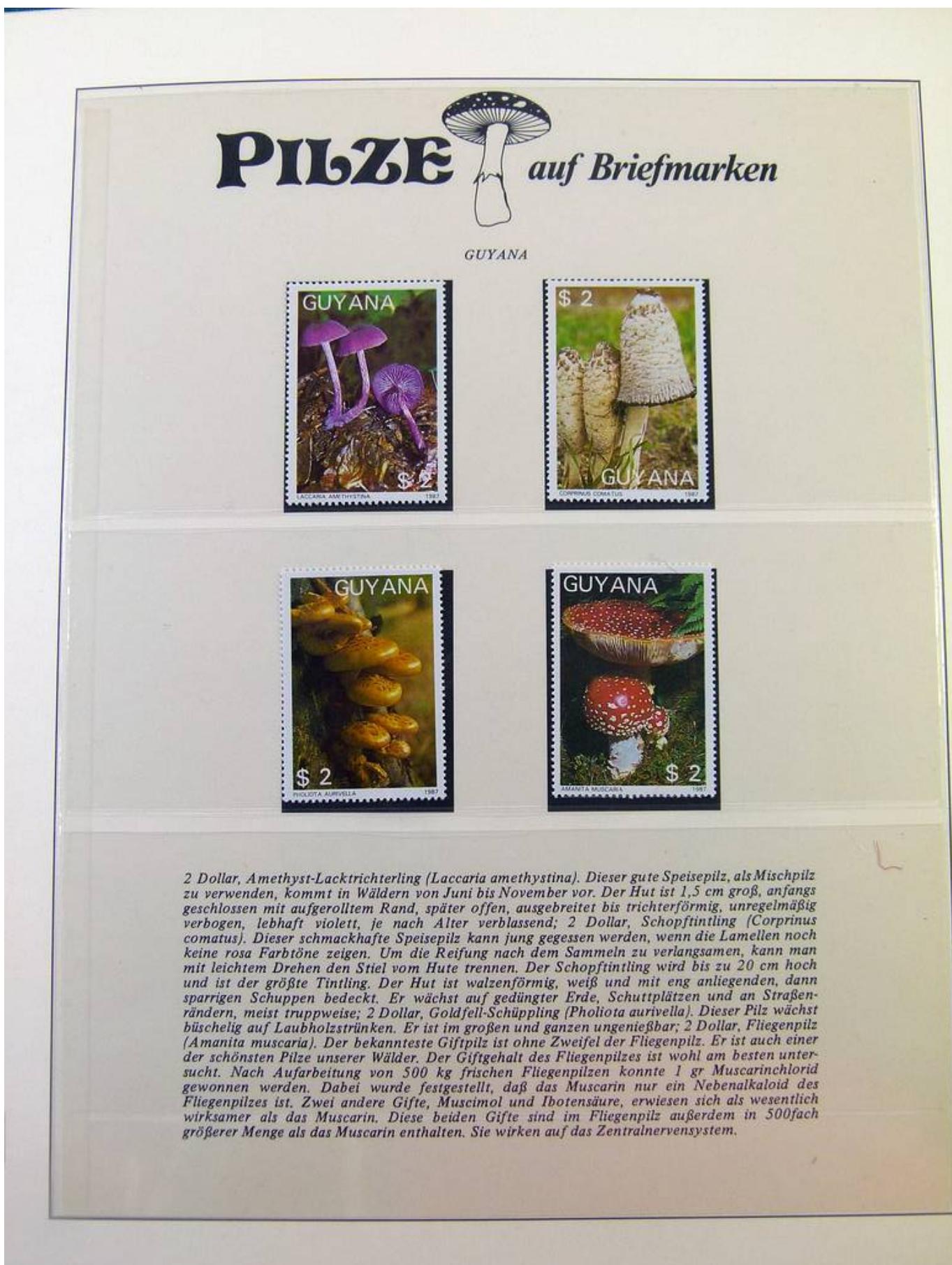
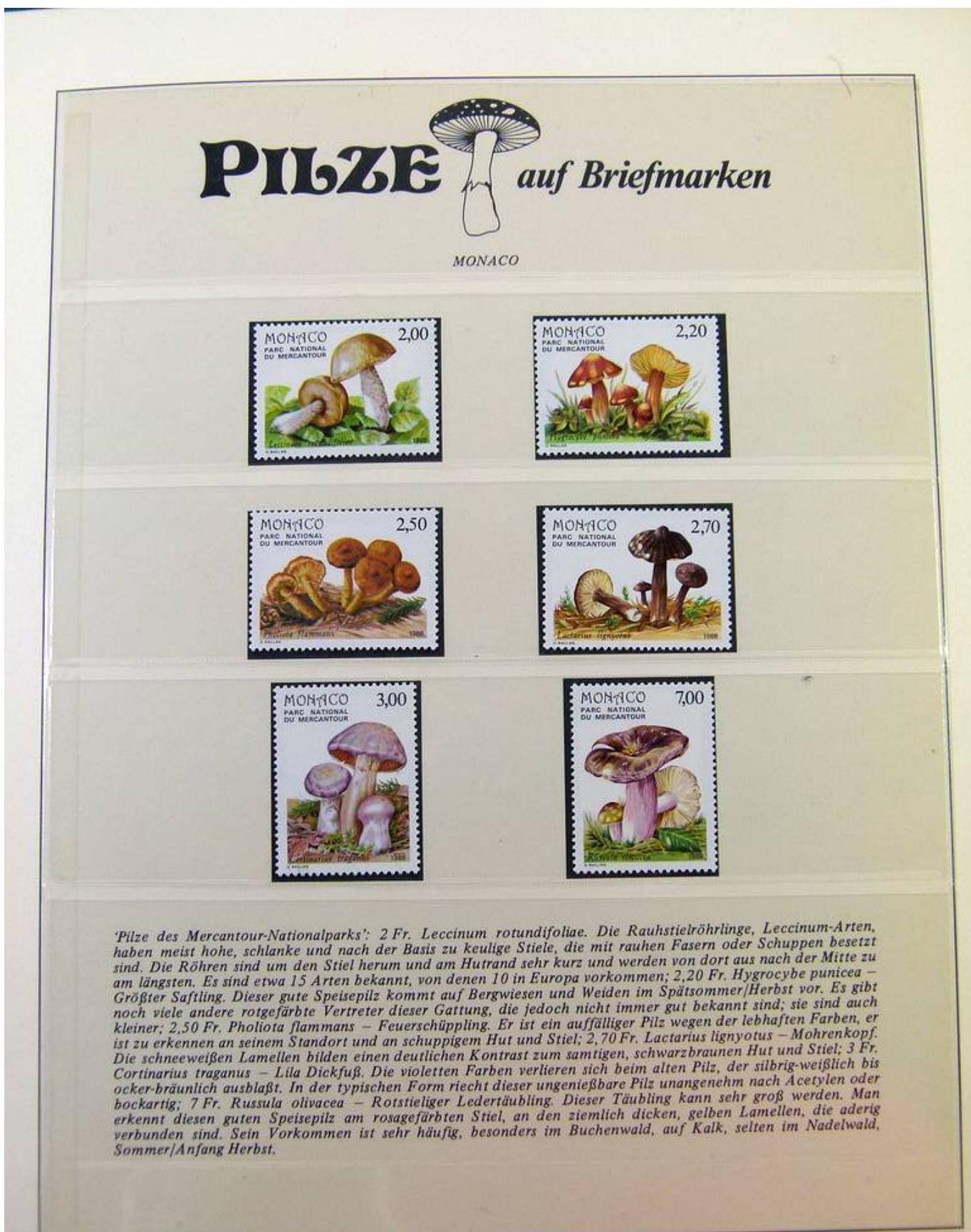




Foto nr.: 27



'Pilze des Mercantour-Nationalparks': 2 Fr. *Leccinum rotundifoliae*. Die Rauhstielröhrlinge, *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 ausblaßt. 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, dieaderig verbunden sind. Sein Vorkommen ist sehr häufig, besonders im Buchenwald, auf Kalk, selten im Nadelwald, Sommer/Anfang Herbst.



Foto nr.: 28

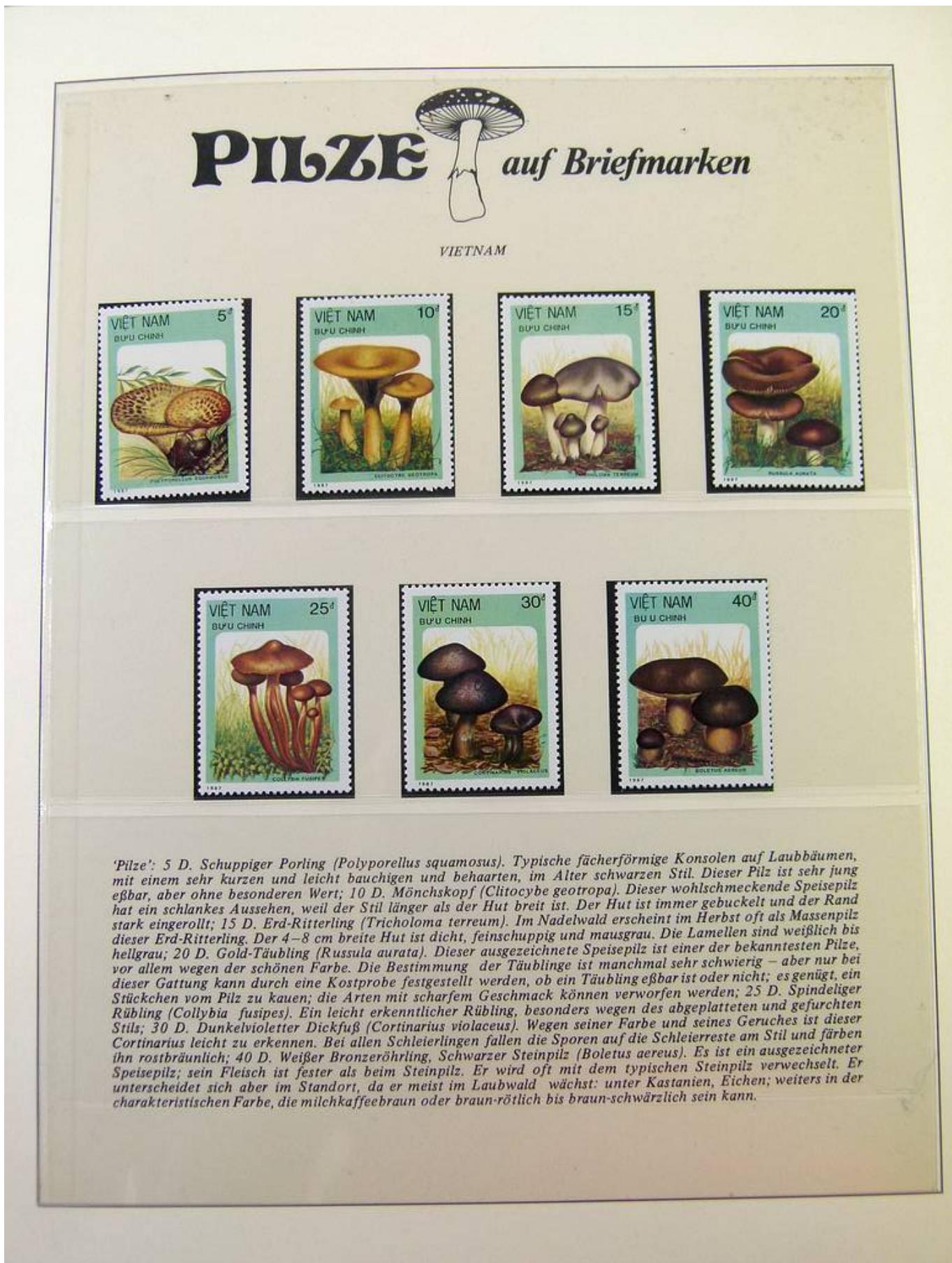




Foto nr.: 29

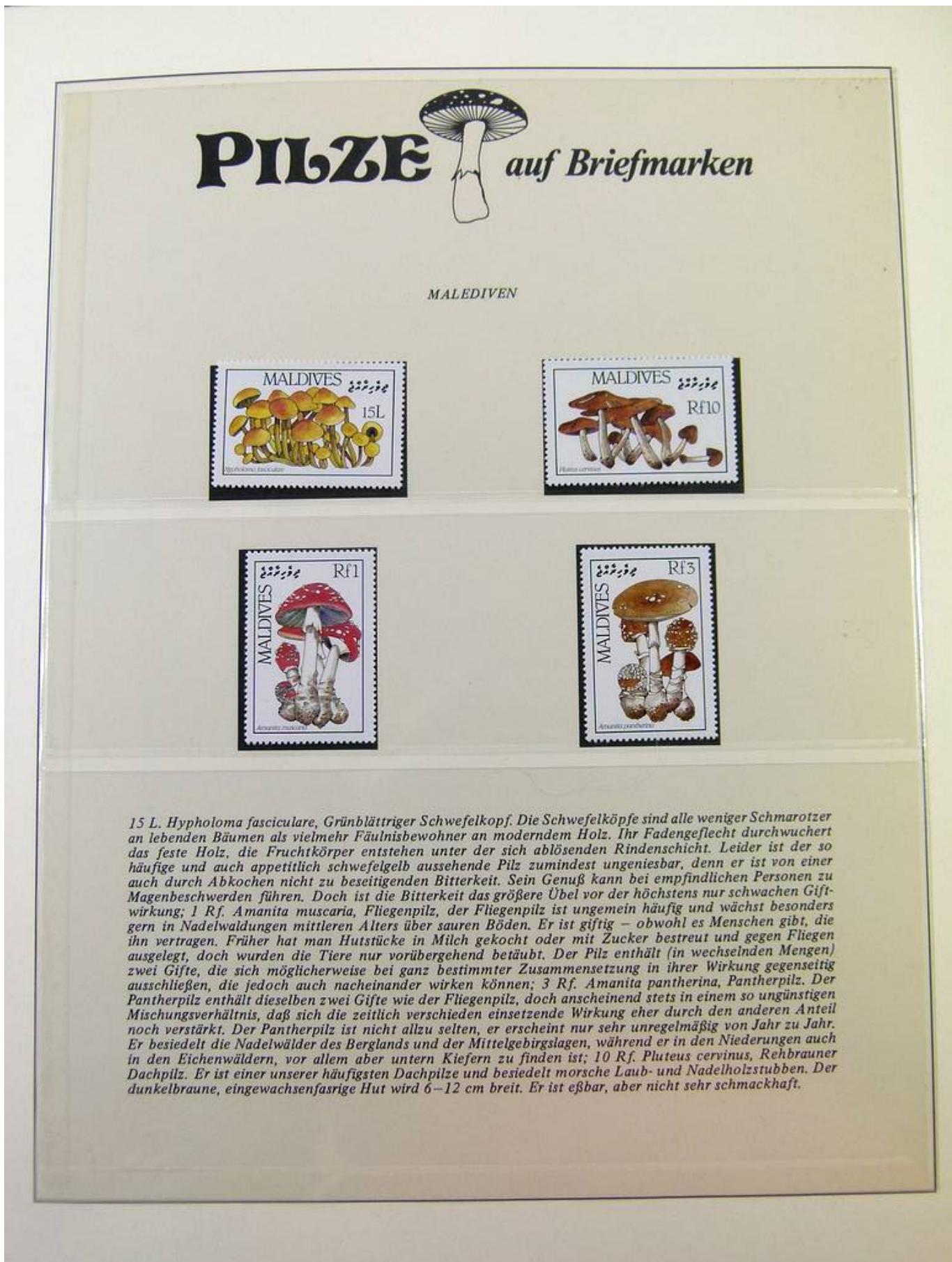




Foto nr.: 30





Foto nr.: 31

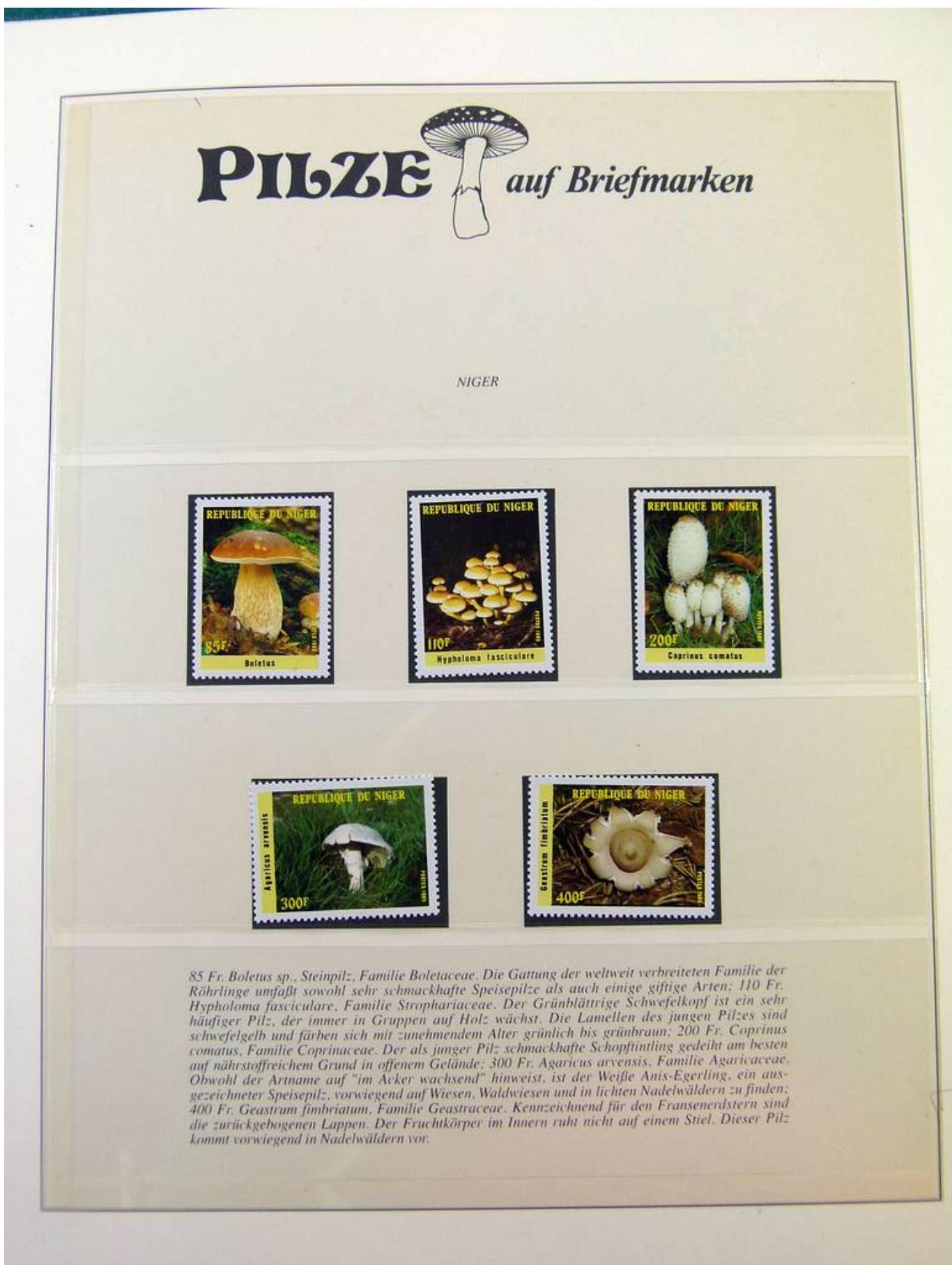




Foto nr.: 32





Foto nr.: 33

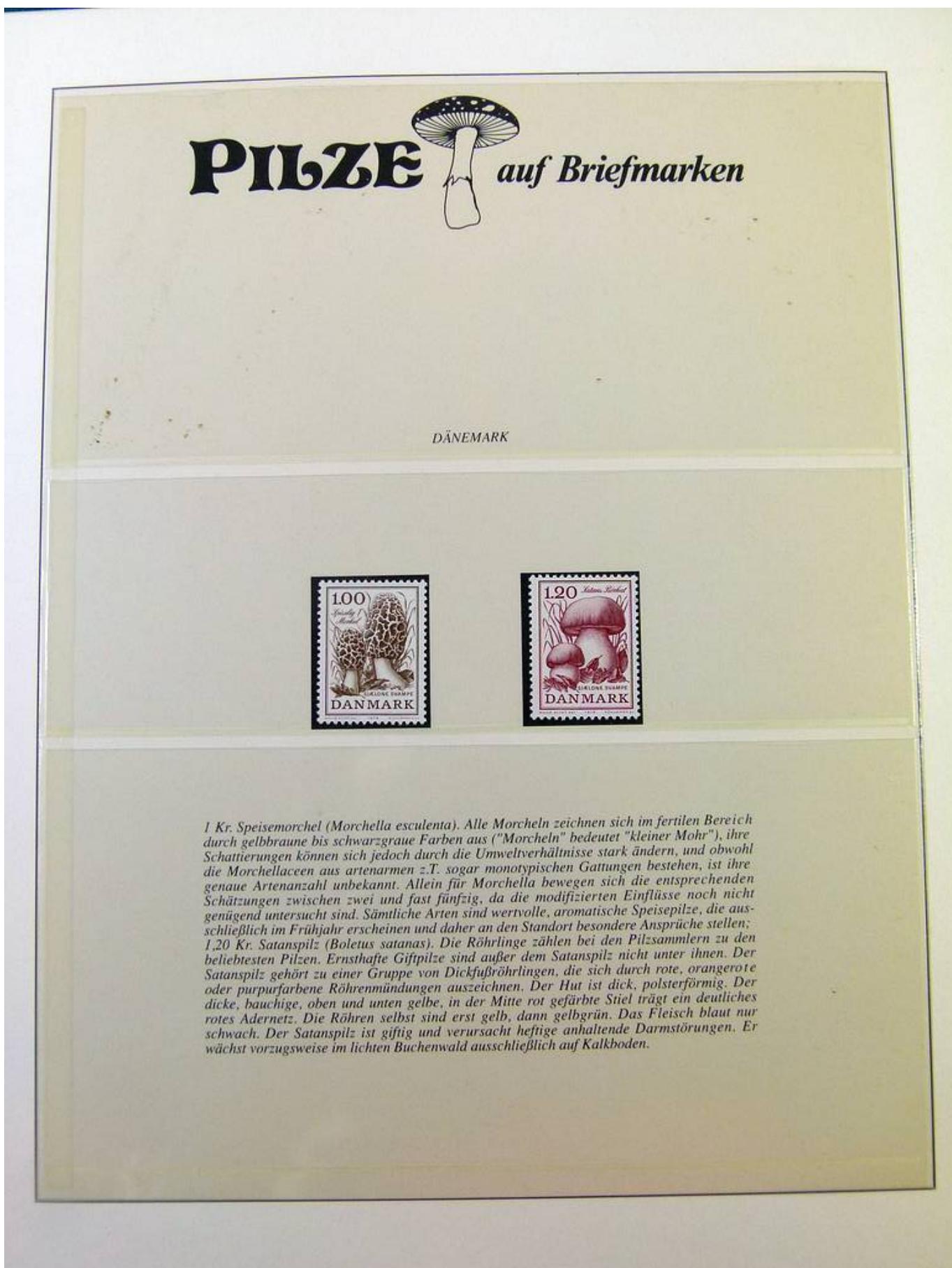
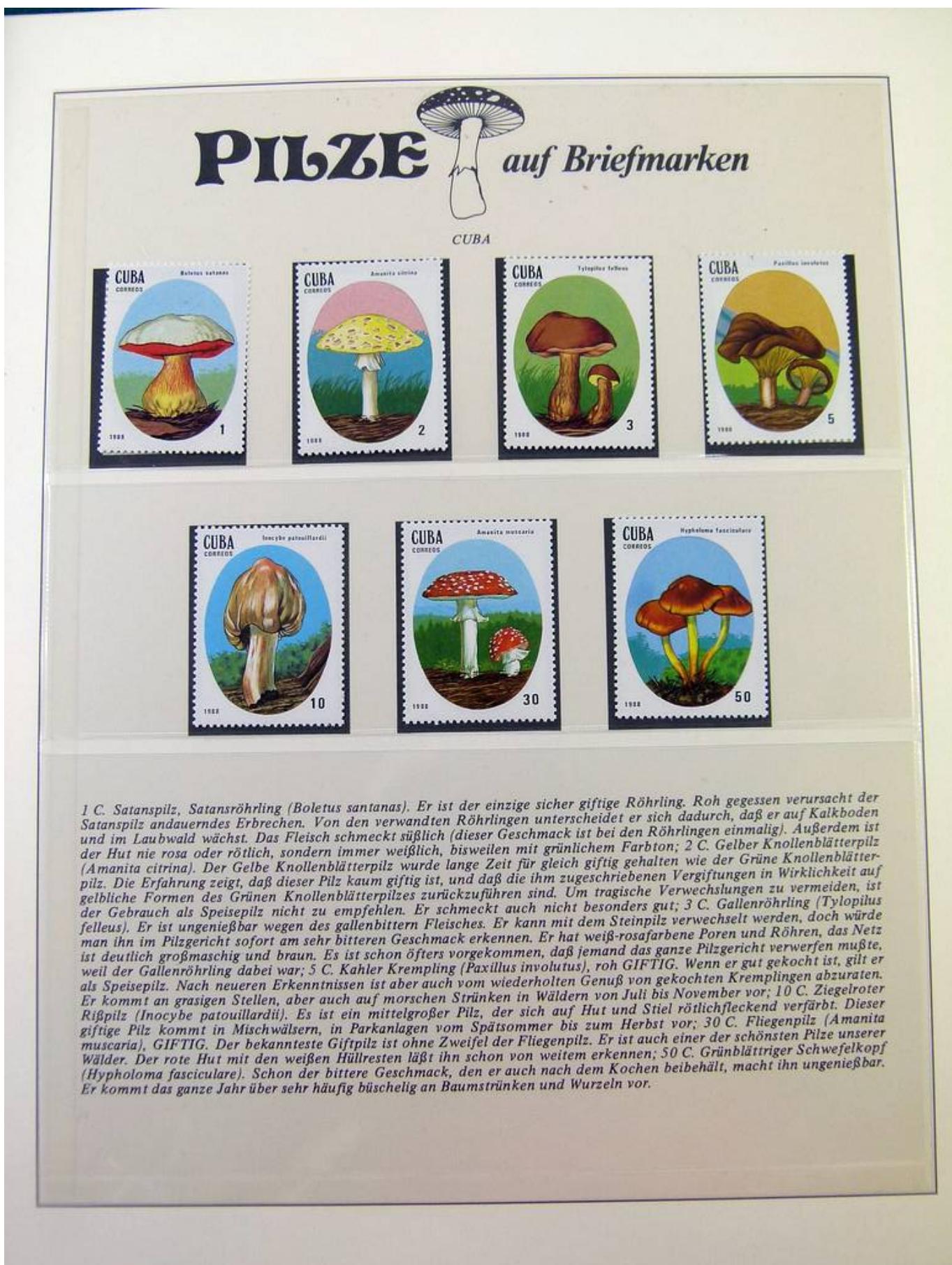




Foto nr.: 34



1 C. Satanspilz, Satansröhrling (*Boletus santanae*). 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 rötlisch, 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 Strünken 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 Hülleresten 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 Baumstrünken 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 Stämpfen vom Sommer bis zum Herbst vor. Der 2–6 cm trichterförmige Hut ist in der Mitte tief durchbohrt und etwas schuppig;

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



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

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



Foto nr.: 36

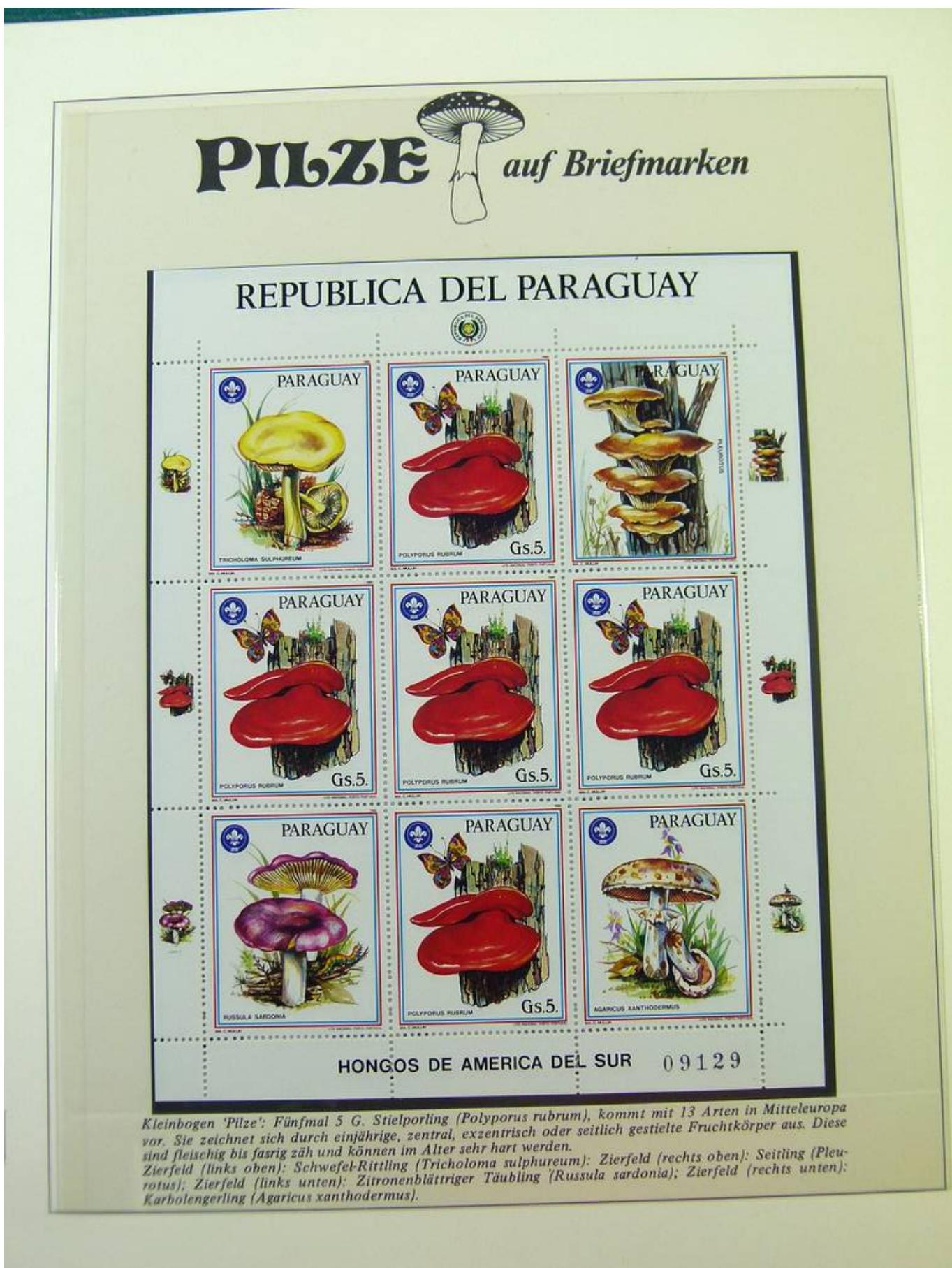




Foto nr.: 37

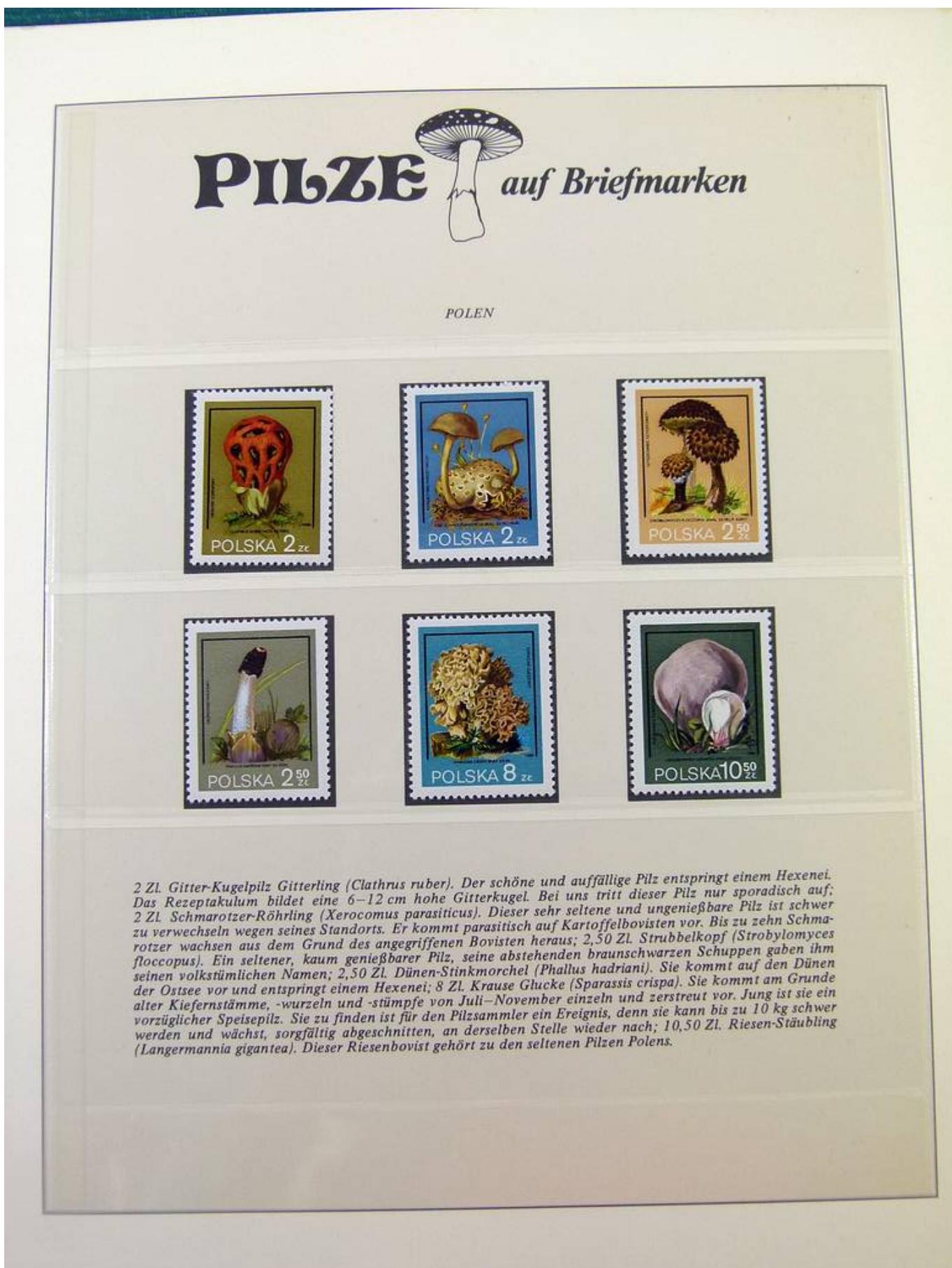




Foto nr.: 38

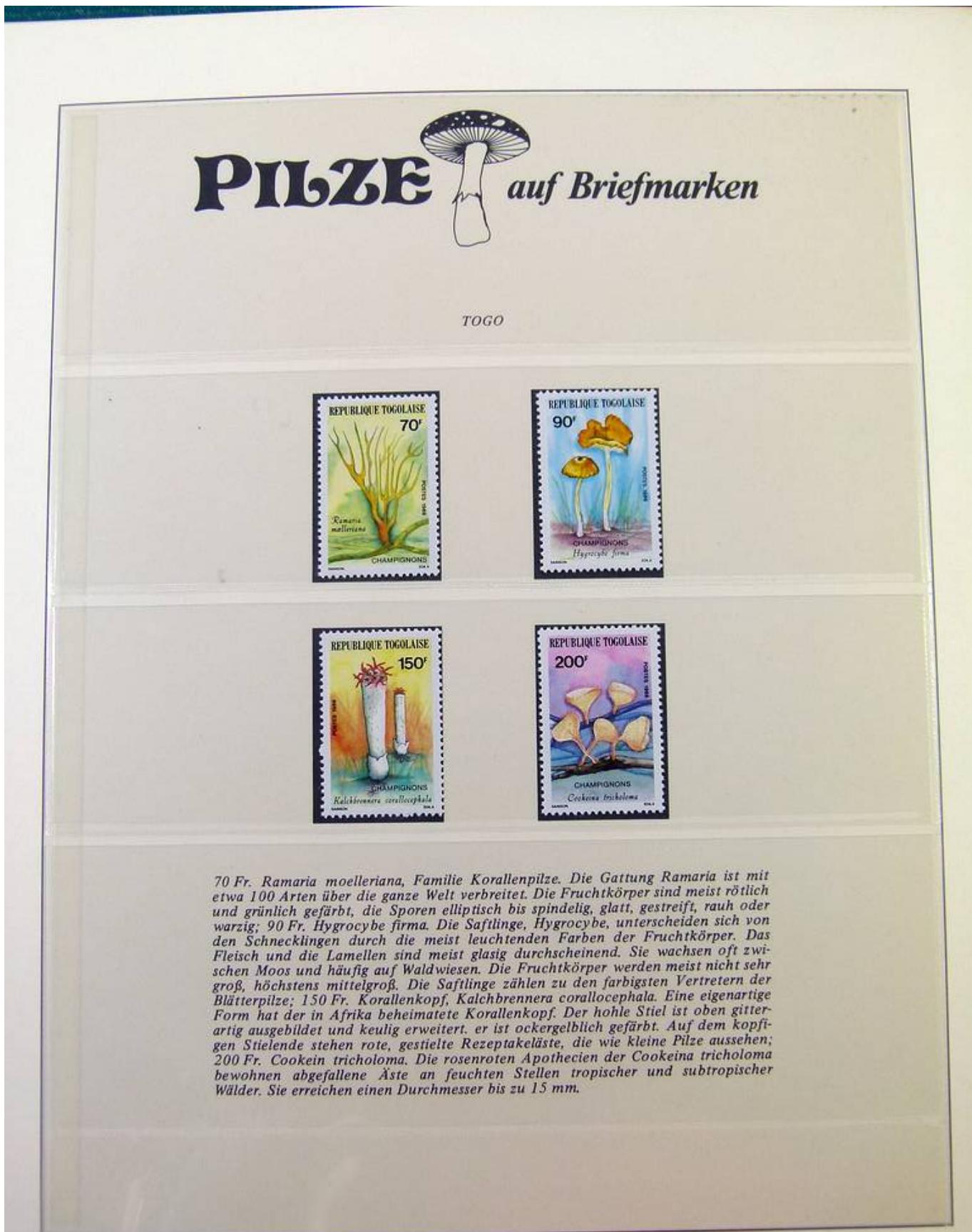




Foto nr.: 39

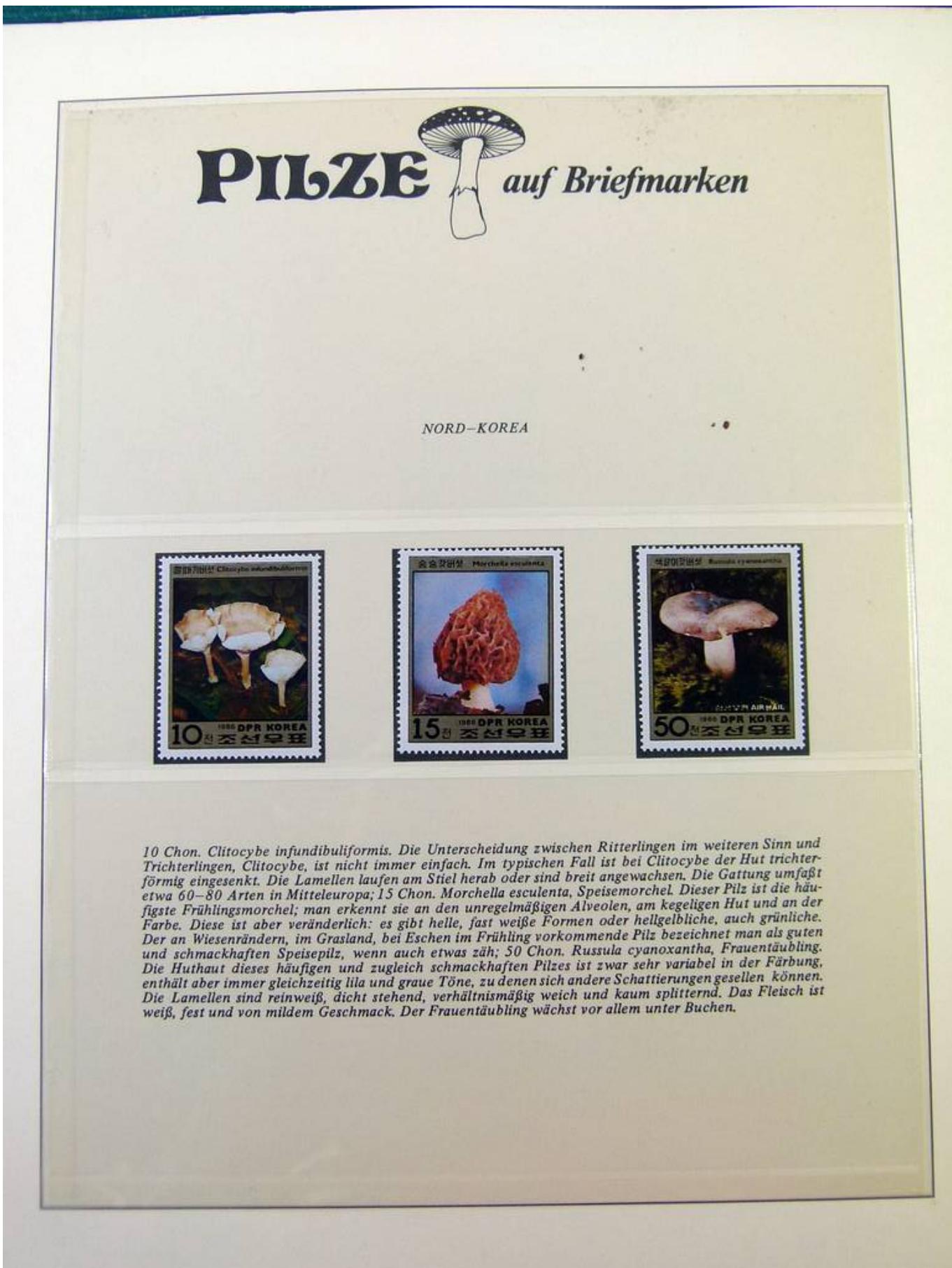




Foto nr.: 40

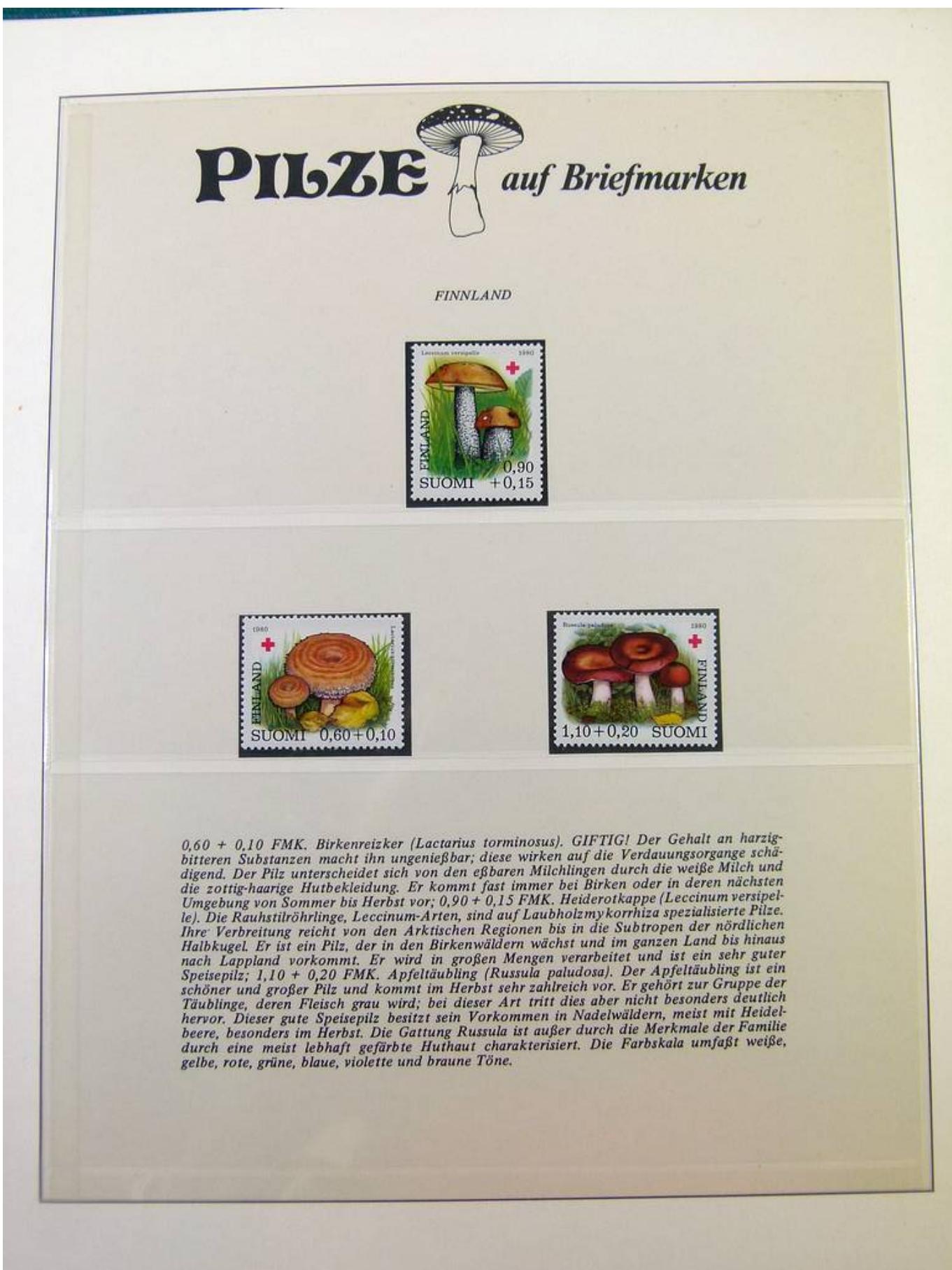




Foto nr.: 41

PILZE auf Briefmarken

FINNLAND

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

0,35 + 0,05 FMK. *Gyromitra esculenta*, Frühjahrslorchel. Er galt als guter Speisepilz. Vor seinem Genuss muß aber gewarnt werden. Es ist noch immer umstritten, ob die Frühjahrslorchel eßbar ist oder nicht: sie hat schon Vergiftungen mit tödlichem Ausgang verursacht. Die Opfer waren junge Menschen. Diese sind mehr gefährdet, da die Menge des gegessenen Pilzes, bzw. der giftigen Substanz, im Verhältnis zum Körpergewicht viel höher ist als beim Erwachsenen, der gleichviel zu sich nimmt. Die Erfahrung hat diese Annahme bis jetzt bestätigt; 0,50 + 0,10 FMK. *Cantharellus cibarius*, Pfifferling, ein schmackhafter und deshalb sehr geschätzter Speisepilz. Er ist gleichmäßig dottergelb gefärbt. Der derbfleischige, in der Mitte oft etwas eingesenkte, kreisförmige Hut geht allmählich in den relativ kurzen Stiel über. Der Pfifferling wächst herdenweise im Nadelwald an humusreichen Stellen. Leider ist er durch unsachgemäßes Sammeln an vielen Stellen fast ausgerottet. Versuche, den Pfifferling zu züchten, haben bisher keinen Erfolg gehabt; 0,60 + 0,15 FMK. *Boletus edulis*, Stein- oder Herrenpilz, ein sehr begehrter Speisepilz. Der hellbraune, wenigstens jung etwas bauchige Stiel trägt ein weißes Adernetz, welches besonders deutlich an der Stielspitze ausgebildet ist. Der Steinpilz wächst in Laub- und Nadelwald. Es werden verschiedene Varianten nach ihrer Färbung unterschieden. Diese Art ist wahrscheinlich in starker Entwicklung begriffen.



Foto nr.: 42

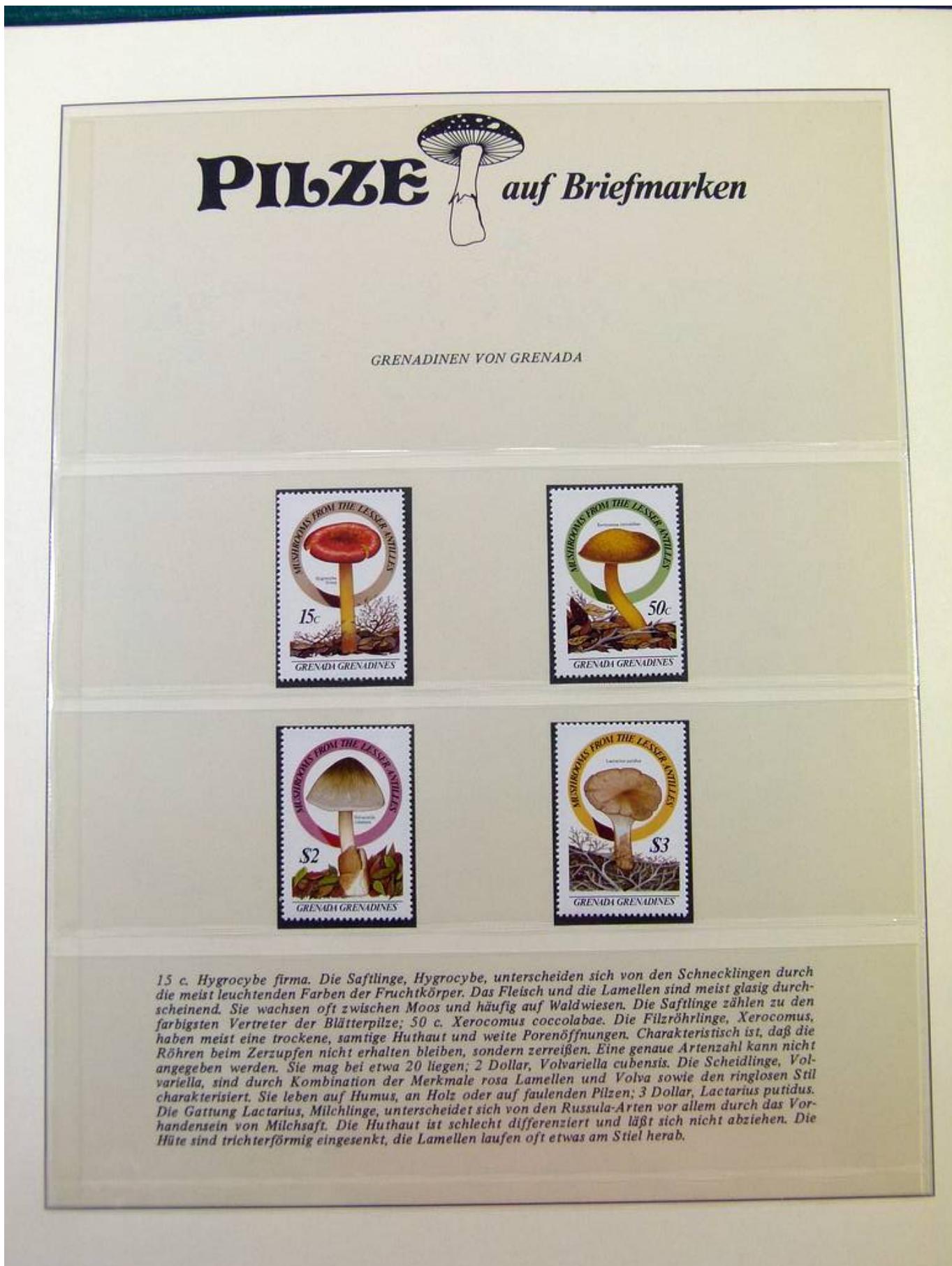
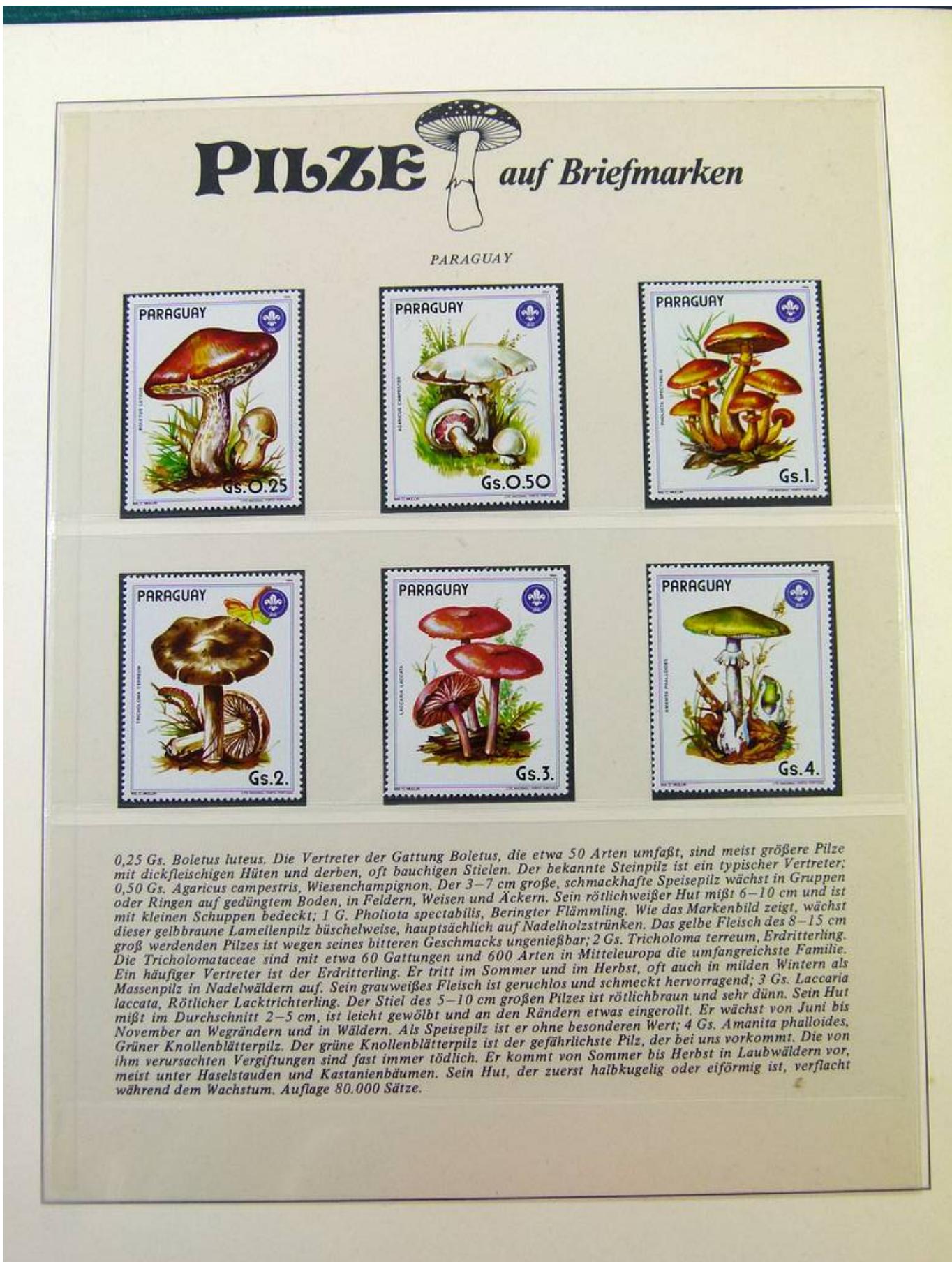




Foto nr.: 43



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*, Wiesen Champignon. Der 3–7 cm große, schmackhafte Speisepilz wächst in Gruppen oder Ringen auf gedüngtem Boden, in Feldern, Weisen und Ackern. Sein röthlichweißer Hut misst 6–10 cm und ist mit kleinen Schuppen bedeckt; 1 Gs. *Pholiota spectabilis*, Beringer 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 Lackritterling. 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

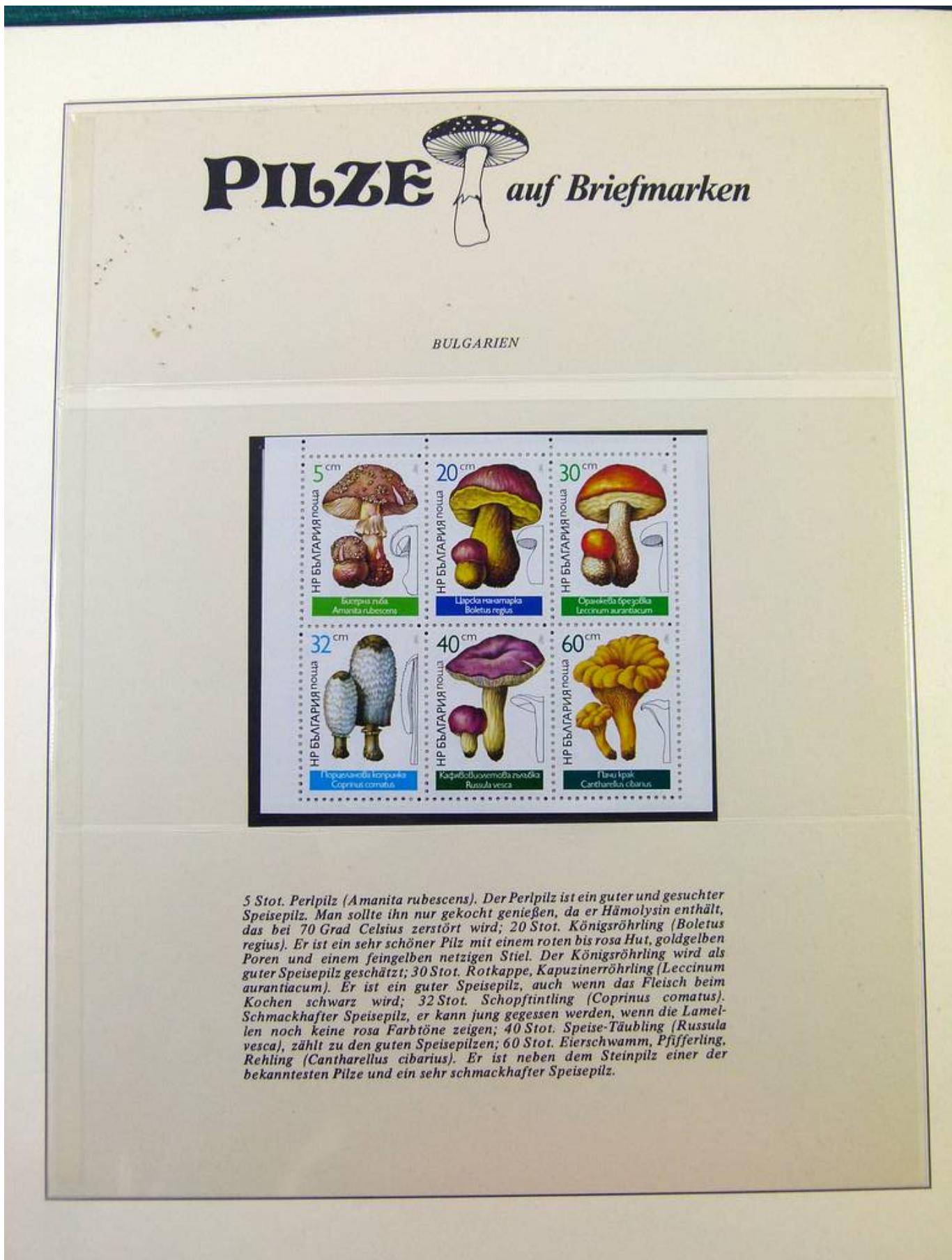




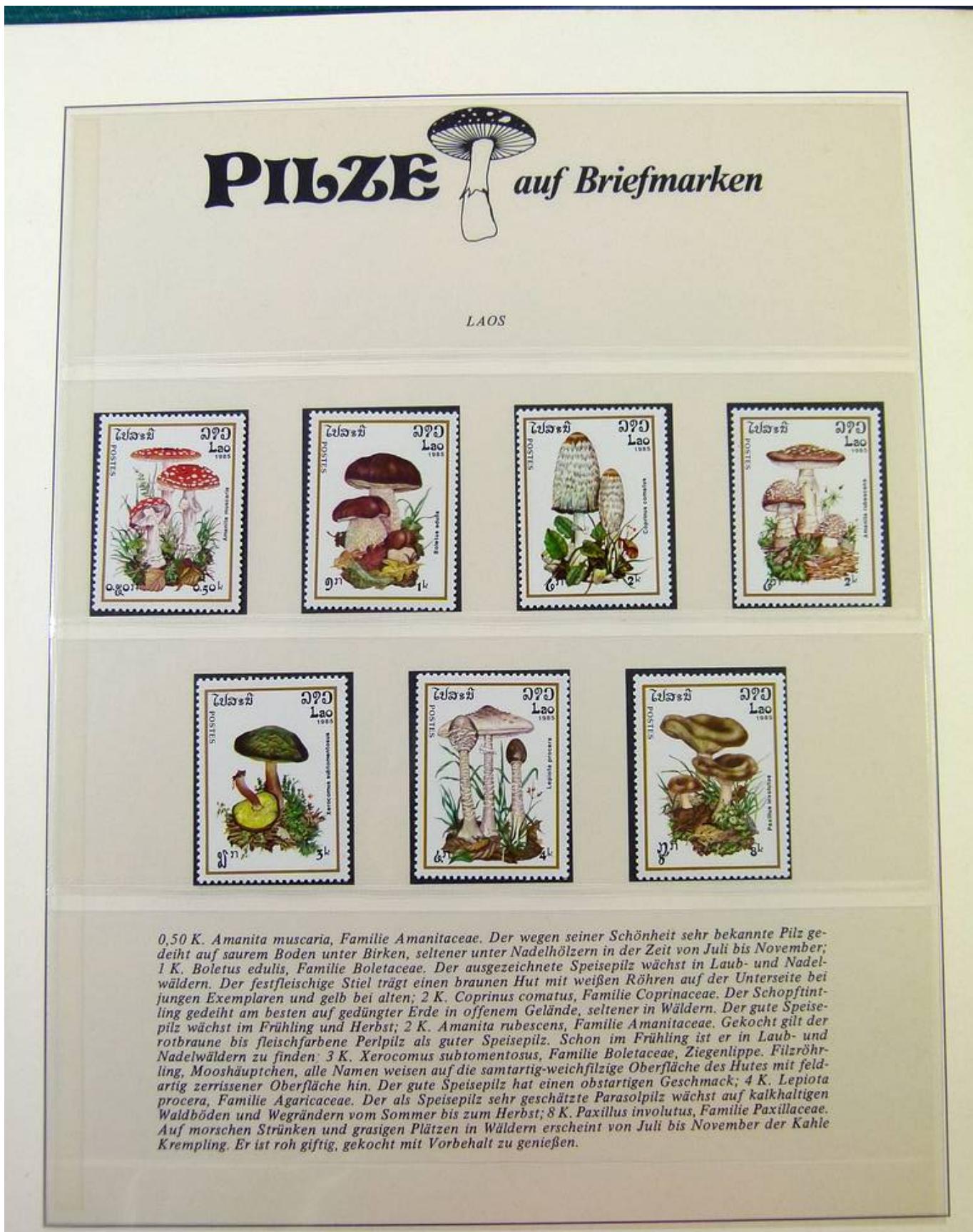
Foto nr.: 45



50 b. Perl pilz, *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 Hexapröhrling, *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 Geschmackes. 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. Wollig-gestieffelter Schirmling, *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 Gallertrichter, *Tremiscus helvolloides*. Man findet diesen Pilz auf dem Erdboden, besonders in Kalkgebieten. Im Alter oder bei starker Trockenheit blassen die braun-orangefarbigen 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 Galler- oder Zitterpilze ist er der einzige Vertreter, der in nennenswertem Maße für Speisezwecke verwendet wird, obwohl er wenig Eigengeschmack besitzt. Auflage 200.000 Sätze.



Foto nr.: 46



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 Perlspätzle als guter Speisepilz. Schon im Frühling ist er in Laub- und Nadelwäldern zu finden; 3 K. *Xerocomus subtomentosus*, Familie Boletaceae, Ziegenlippe. Filzröhrling, Mooshäuptchen, alle Namen weisen auf die samartig-weißfilzige 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

Wert	Sorte	Text auf Briefmarke
5F	Leptoporus lignosus	CHAMPIGNONS LOCAUX LEPTOPORUS LIGNOSUS REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE
10F	Phlebopus sudanicus	CHAMPIGNONS LOCAUX PHLEBOPUS SUDANICUS REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE
10F	Termitomyces letestui	CHAMPIGNONS LOCAUX TERMITOMYCES LETESTUI REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE
300F	Lepiota esculenta	CHAMPIGNONS LOCAUX LEPIOTA ESCULENTA REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE
300F	Termitomyces aurantiacus	CHAMPIGNONS LOCAUX TERMITOMYCES AURANTIACUS REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE
40F	Termitomyces robustus	CHAMPIGNONS LOCAUX TERMITOMYCES ROBUSTUS REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE
500F	Termitomyces robustus	CHAMPIGNONS LOCAUX TERMITOMYCES ROBUSTUS REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE

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 Konsolenzpilze, an Boviste und Erdsterne, an Keulenzpilze und Ziegenbärte, an Morellen 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 Zersetzung 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

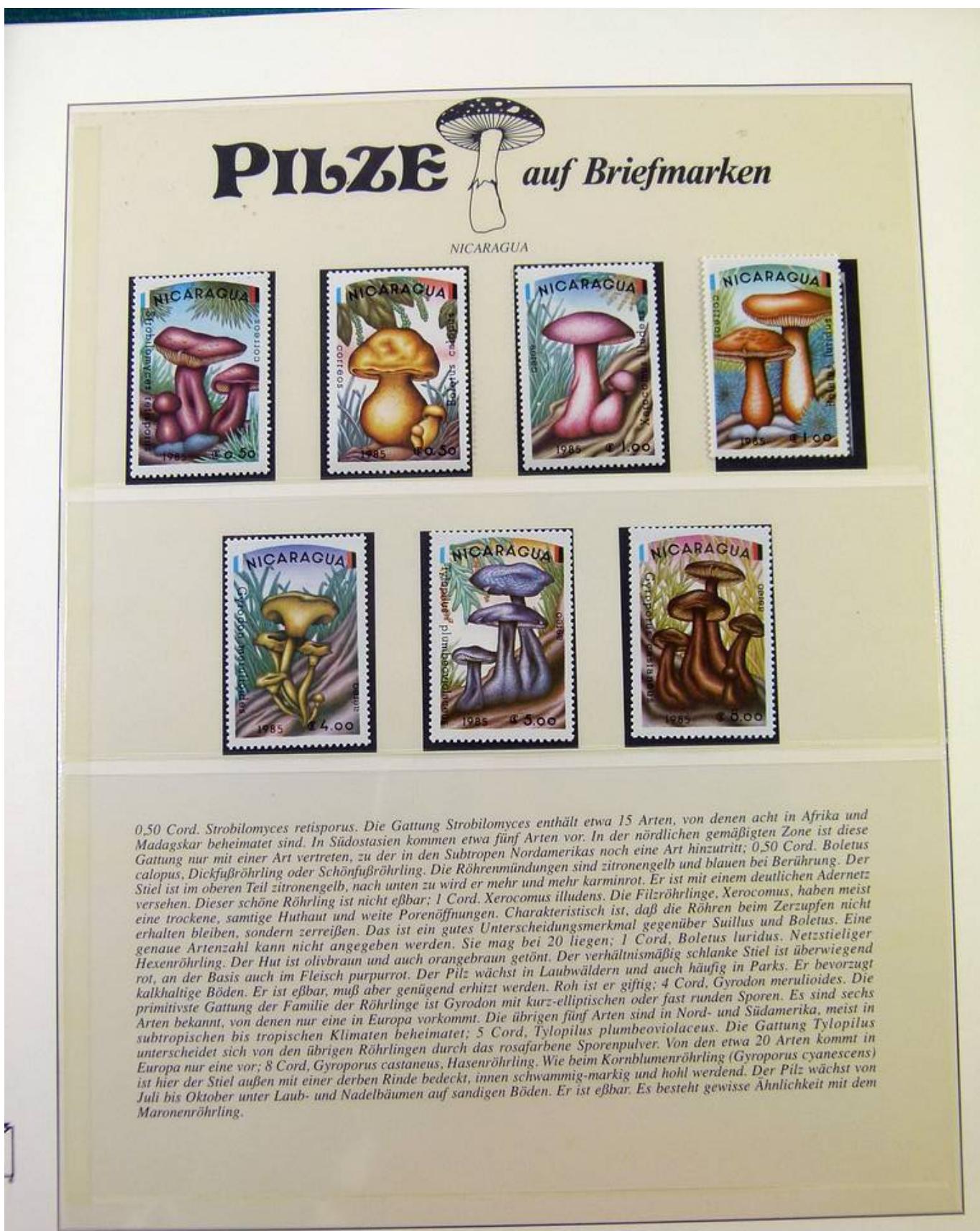




Foto nr.: 49





Foto nr.: 50

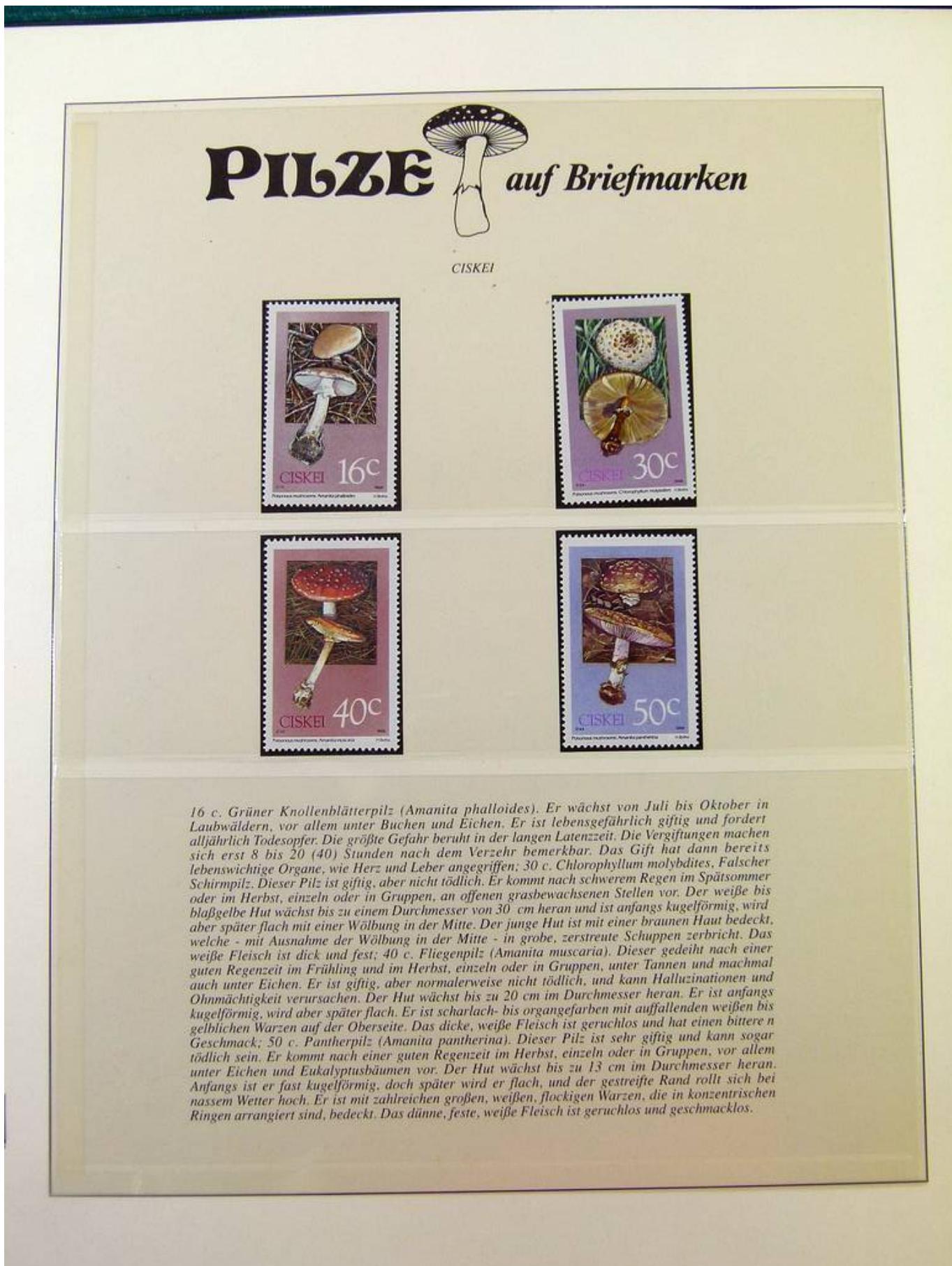




Foto nr.: 51

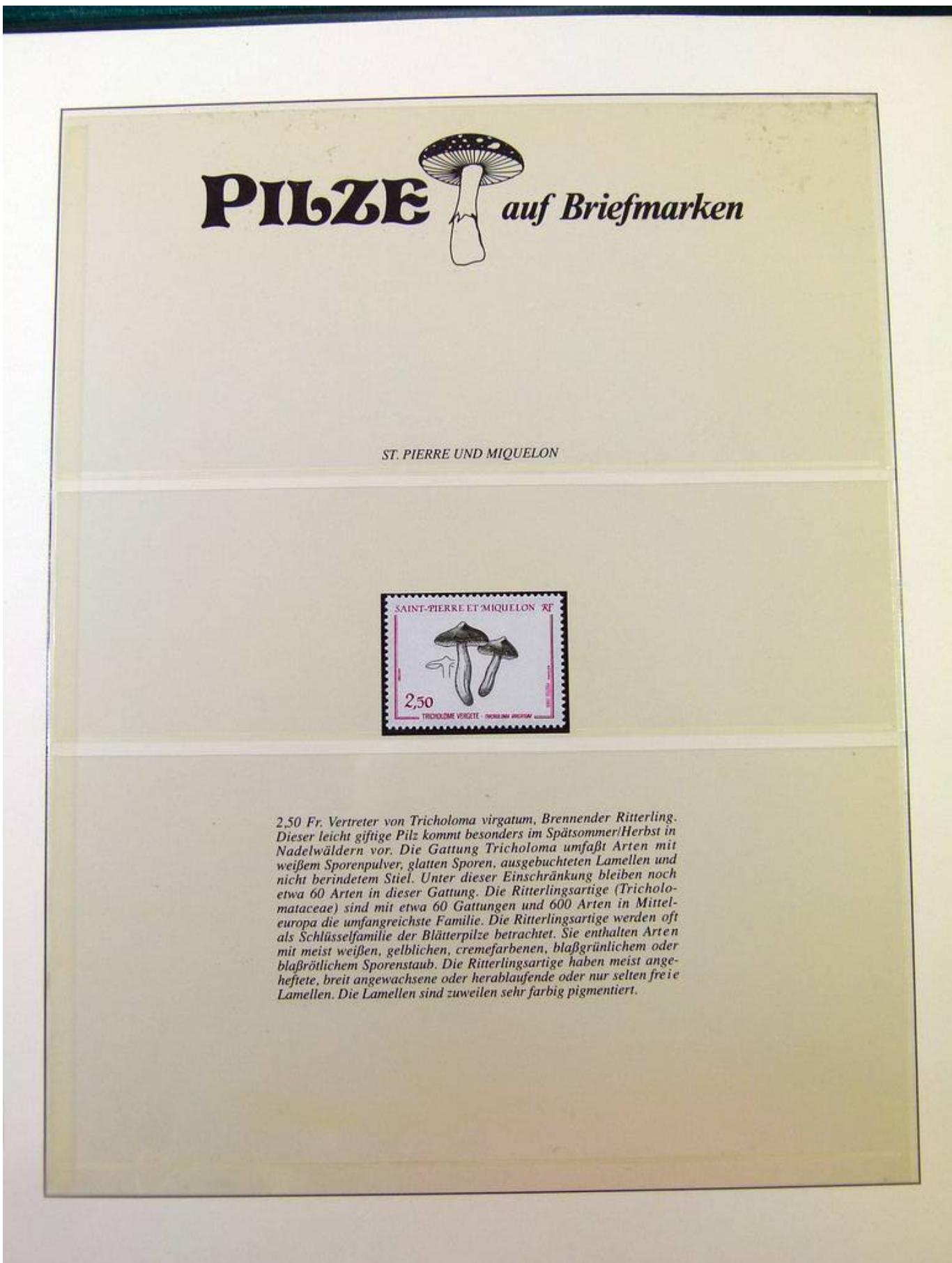




Foto nr.: 52



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 violettblau. 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 Pfifferlingsartige 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



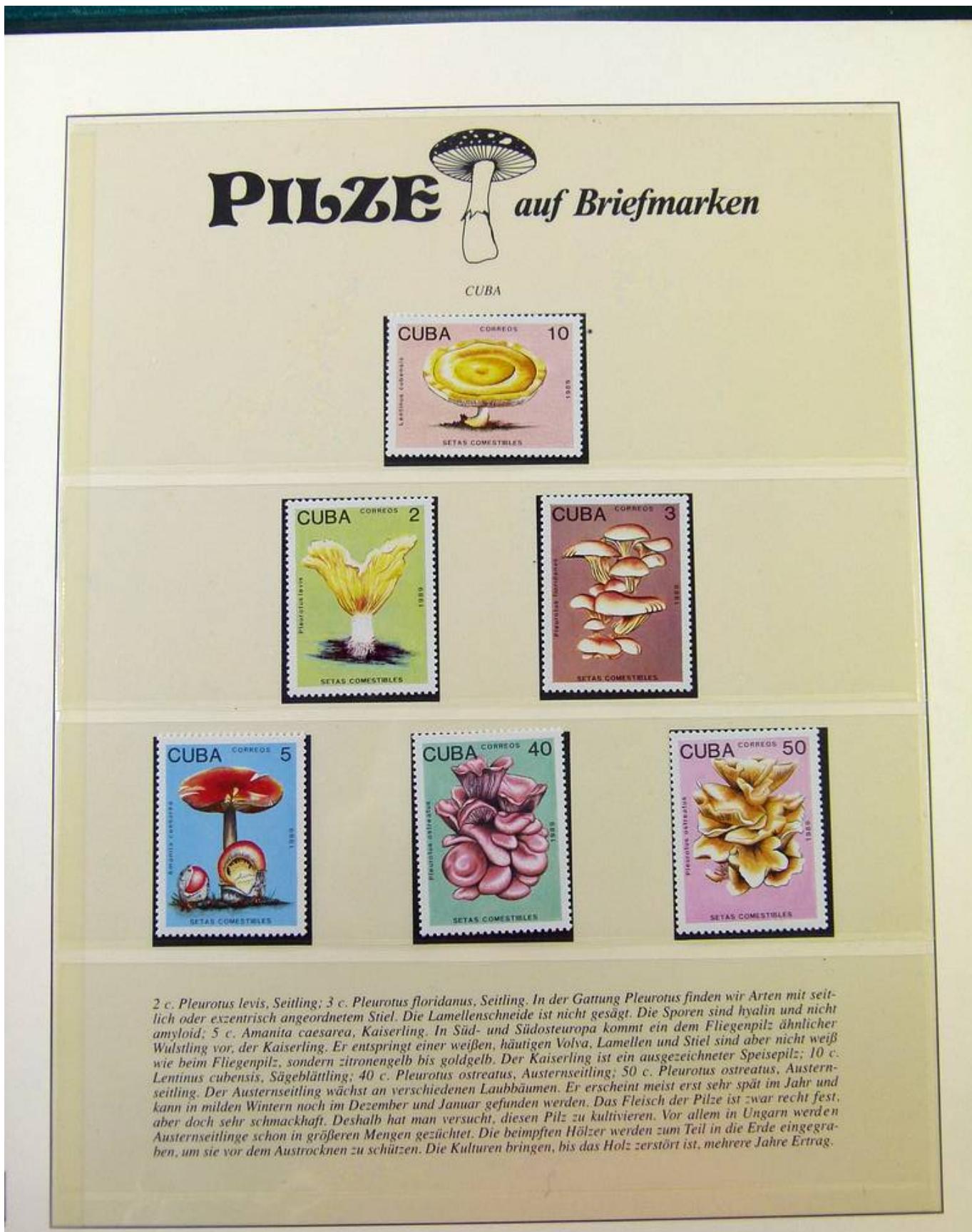


Foto nr.: 54





Foto nr.: 55



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 ausgezeichneter 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

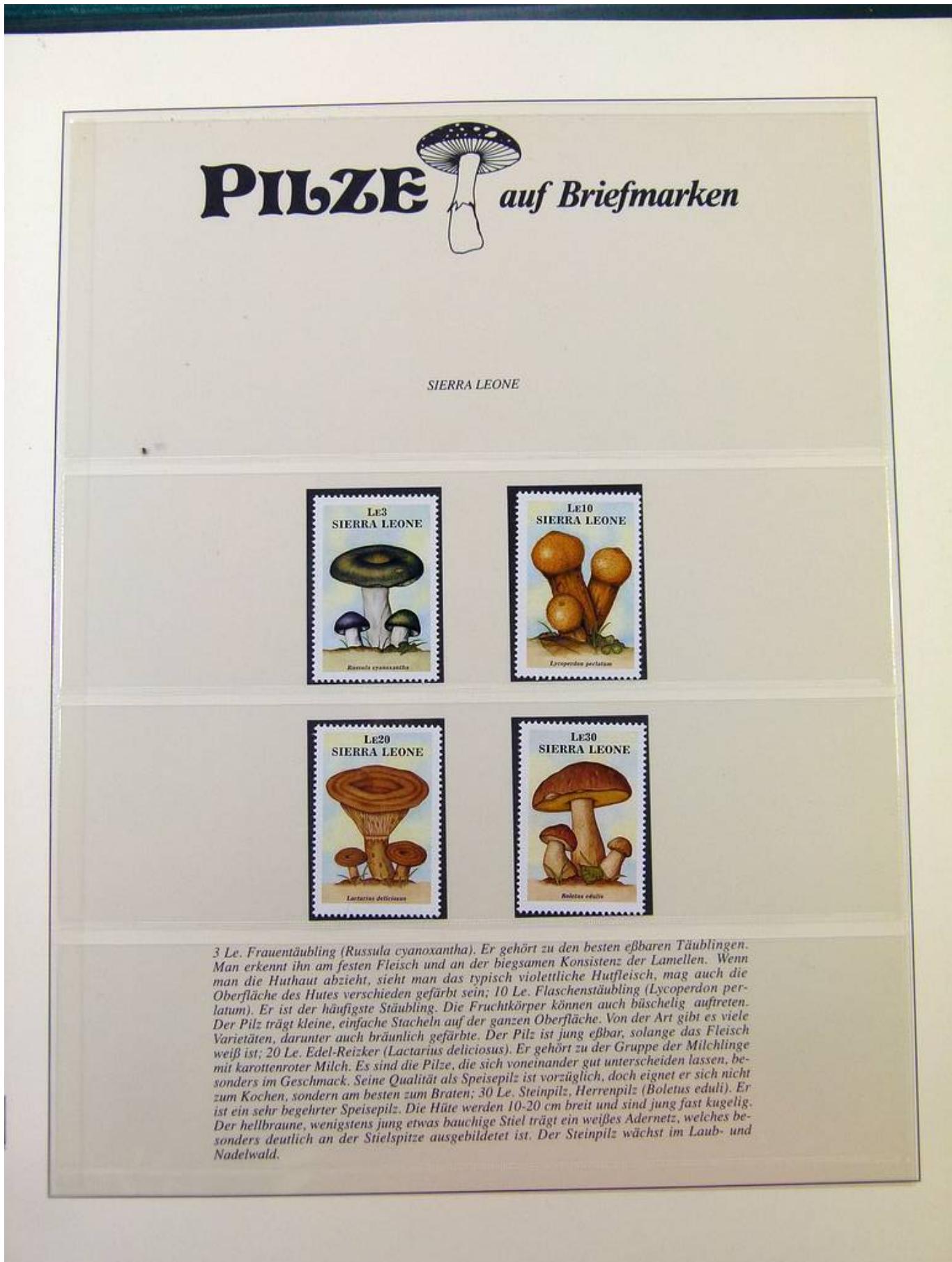




Foto nr.: 57

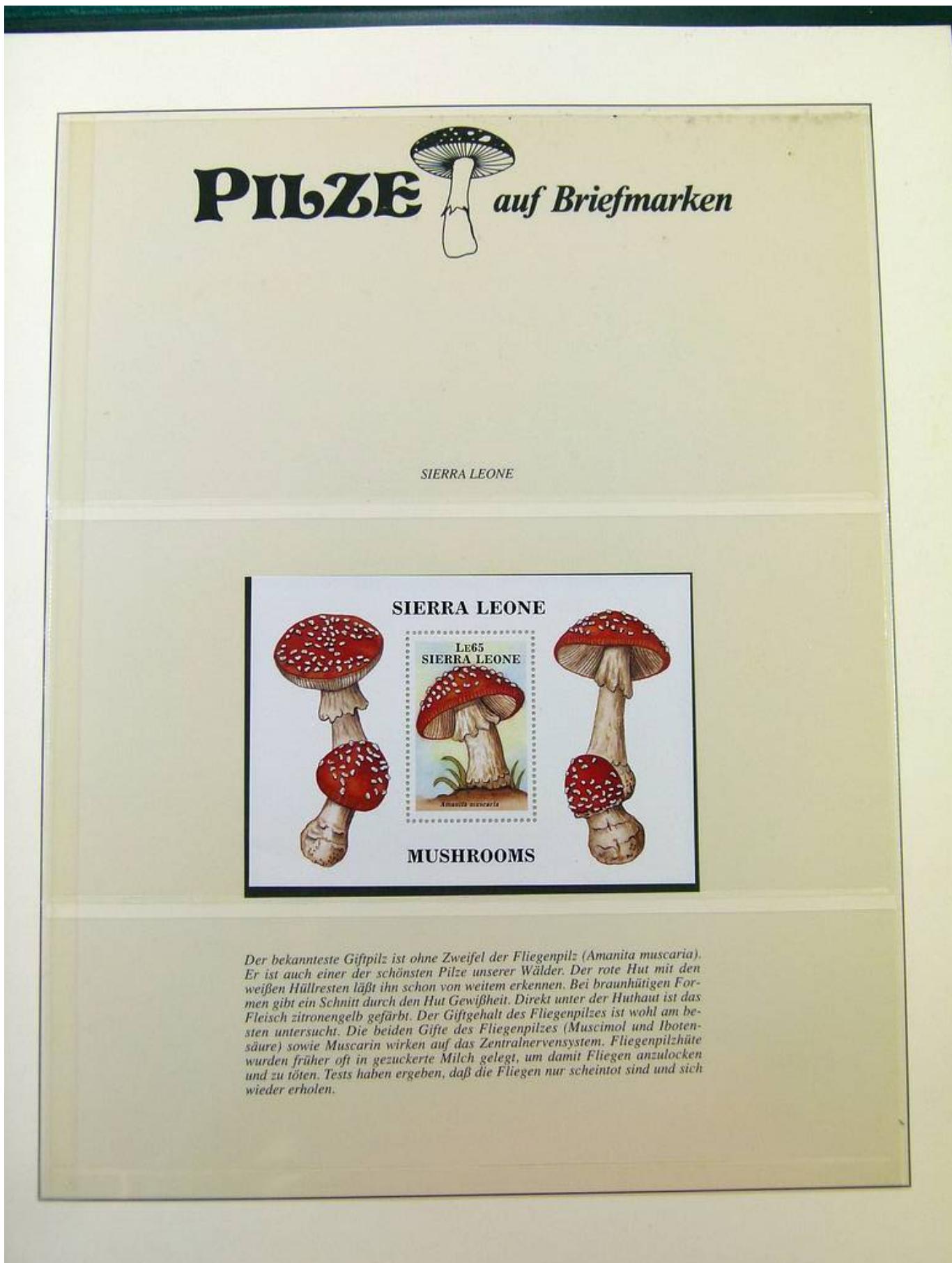




Foto nr.: 58

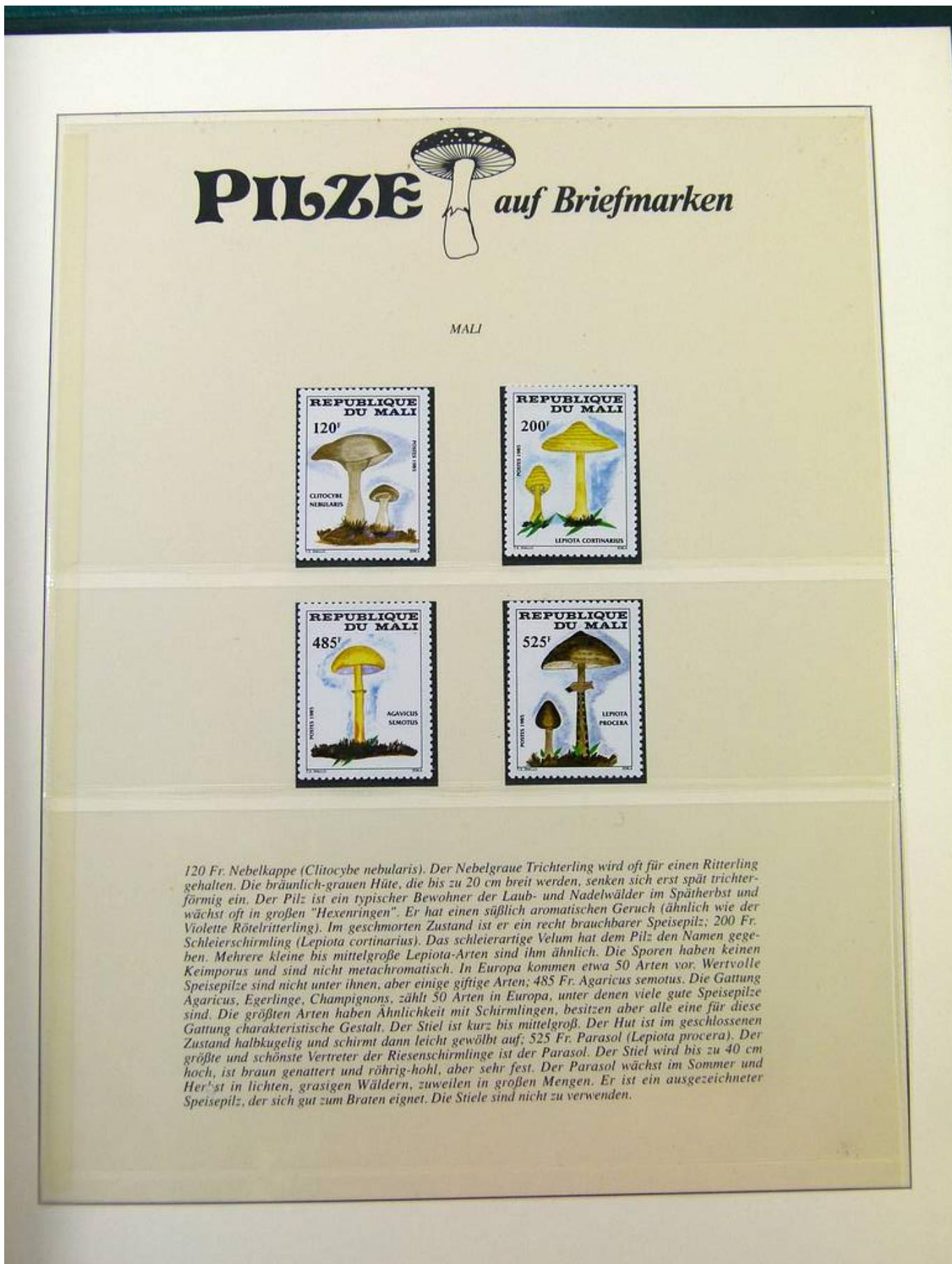




Foto nr.: 59

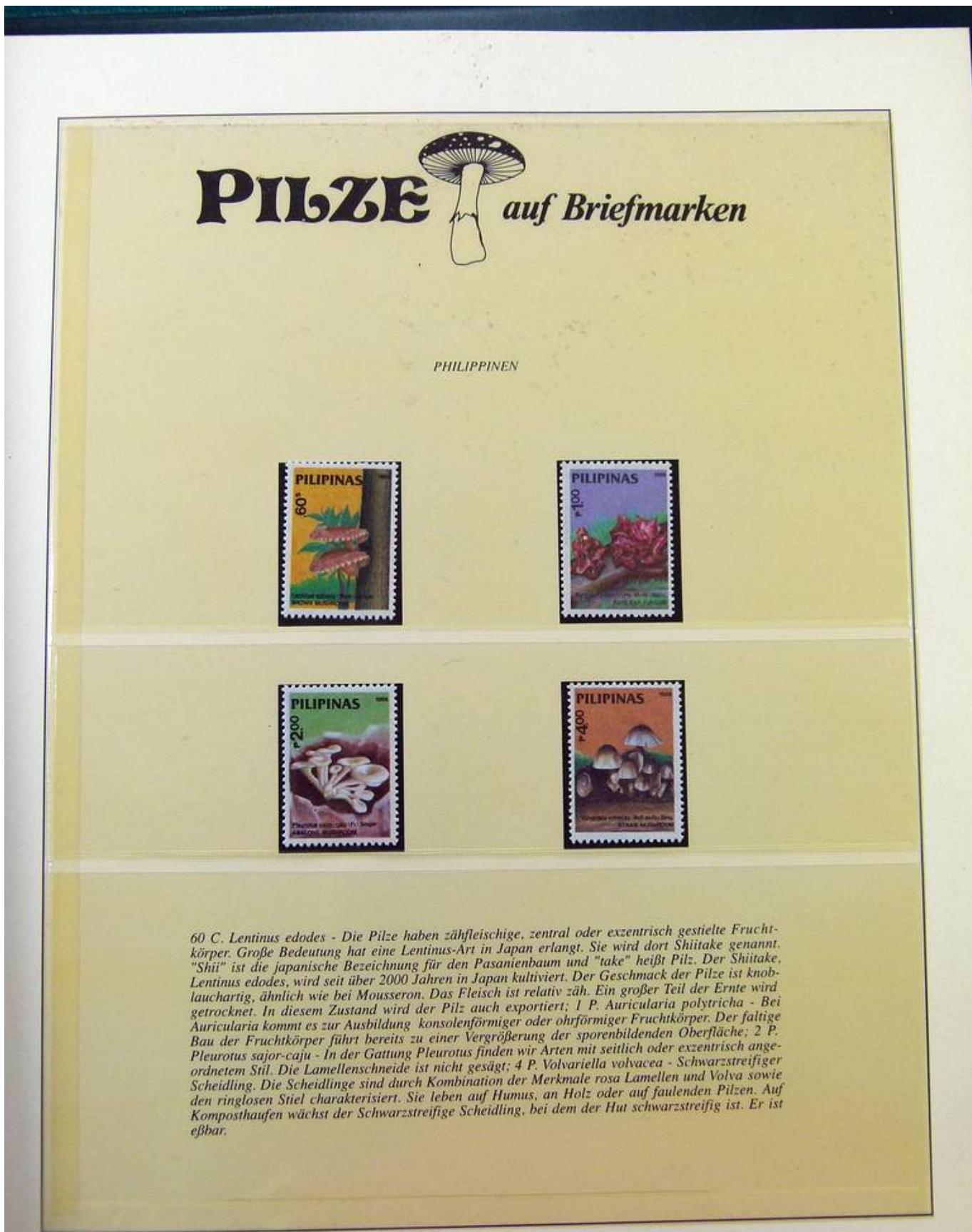




Foto nr.: 60

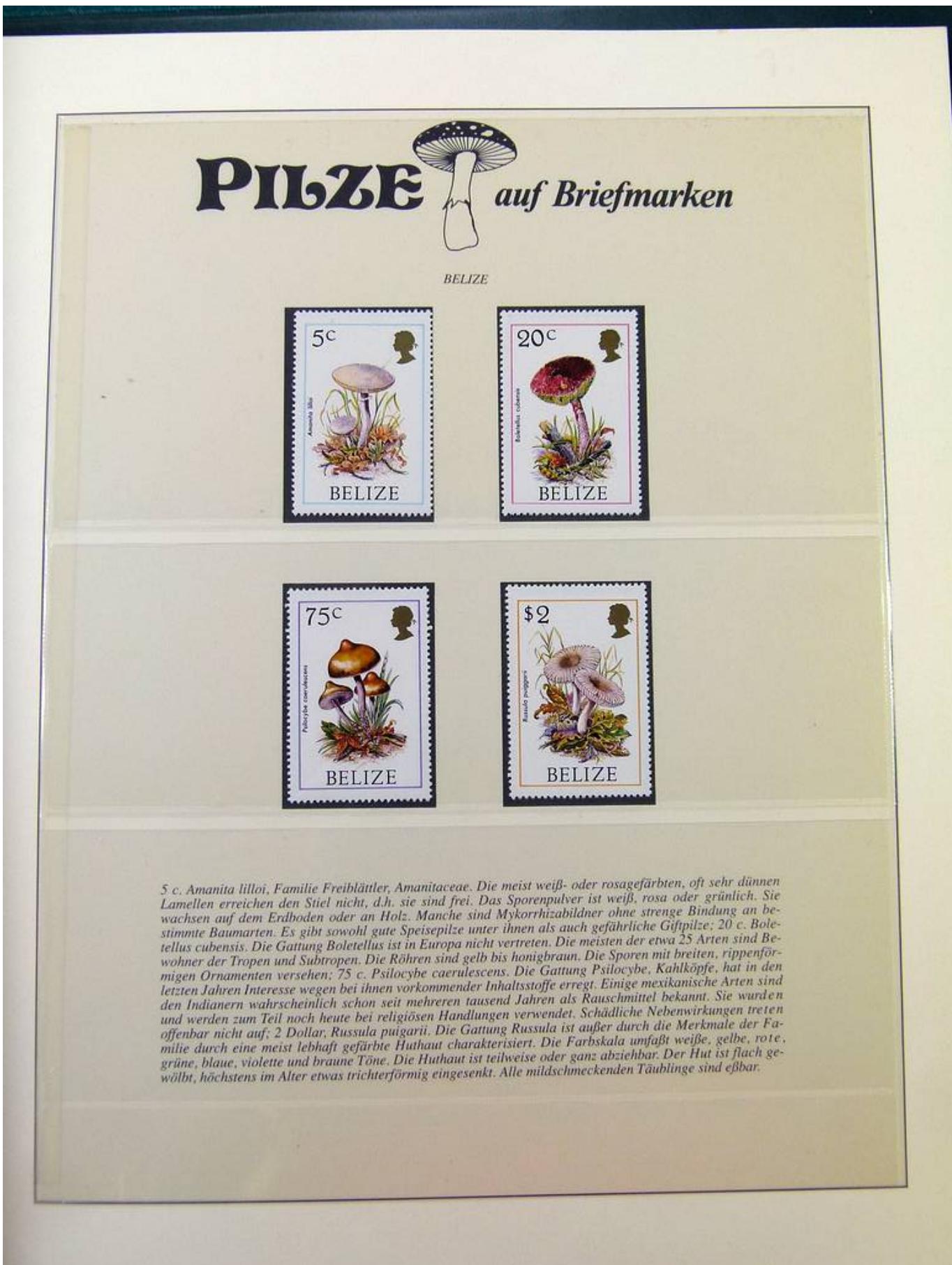
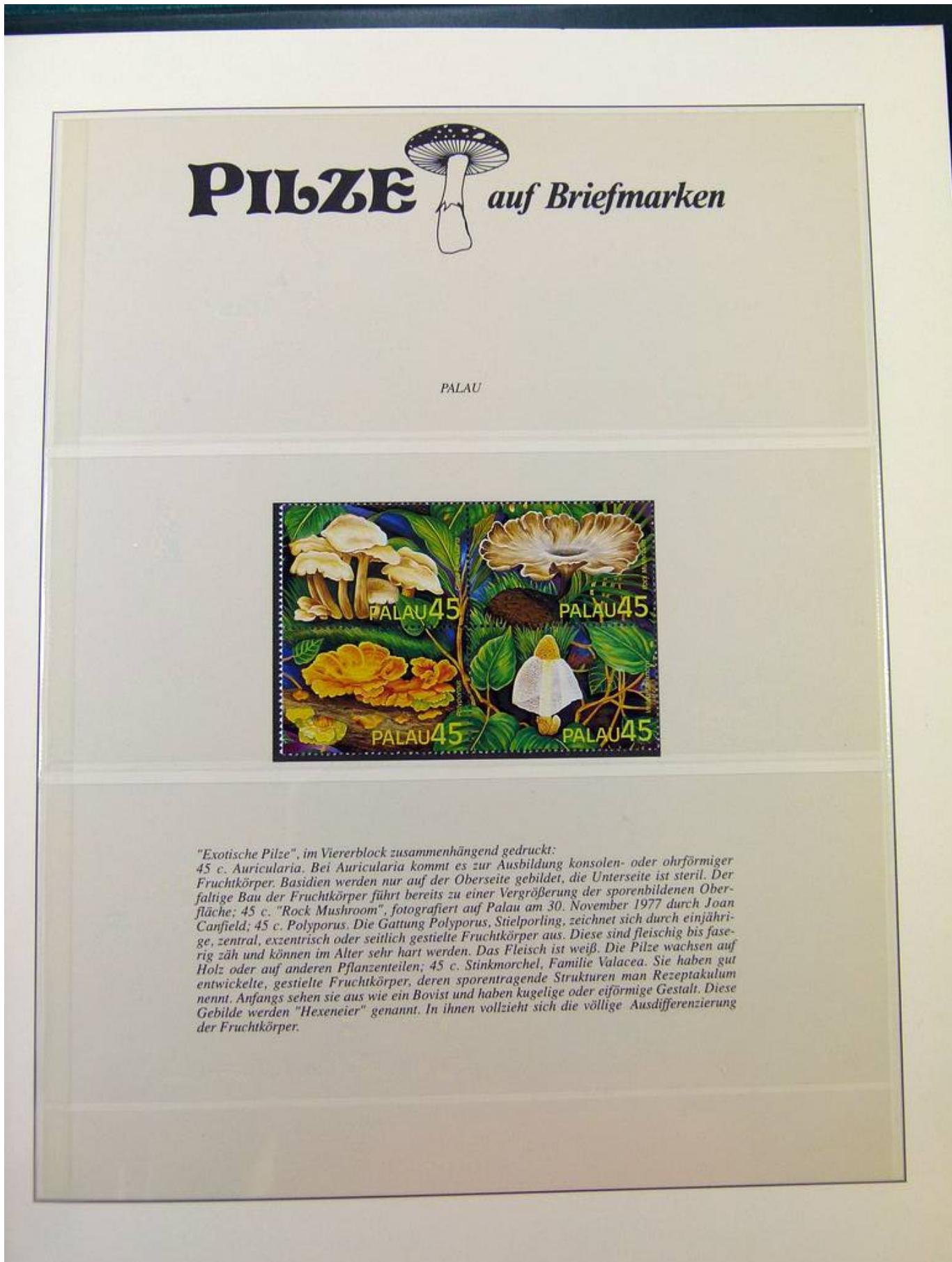




Foto nr.: 61



"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 *Valaceidae*. 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¢  60¢ 

\$2  \$3 

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, *Eccelia cystiphorus*; 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.

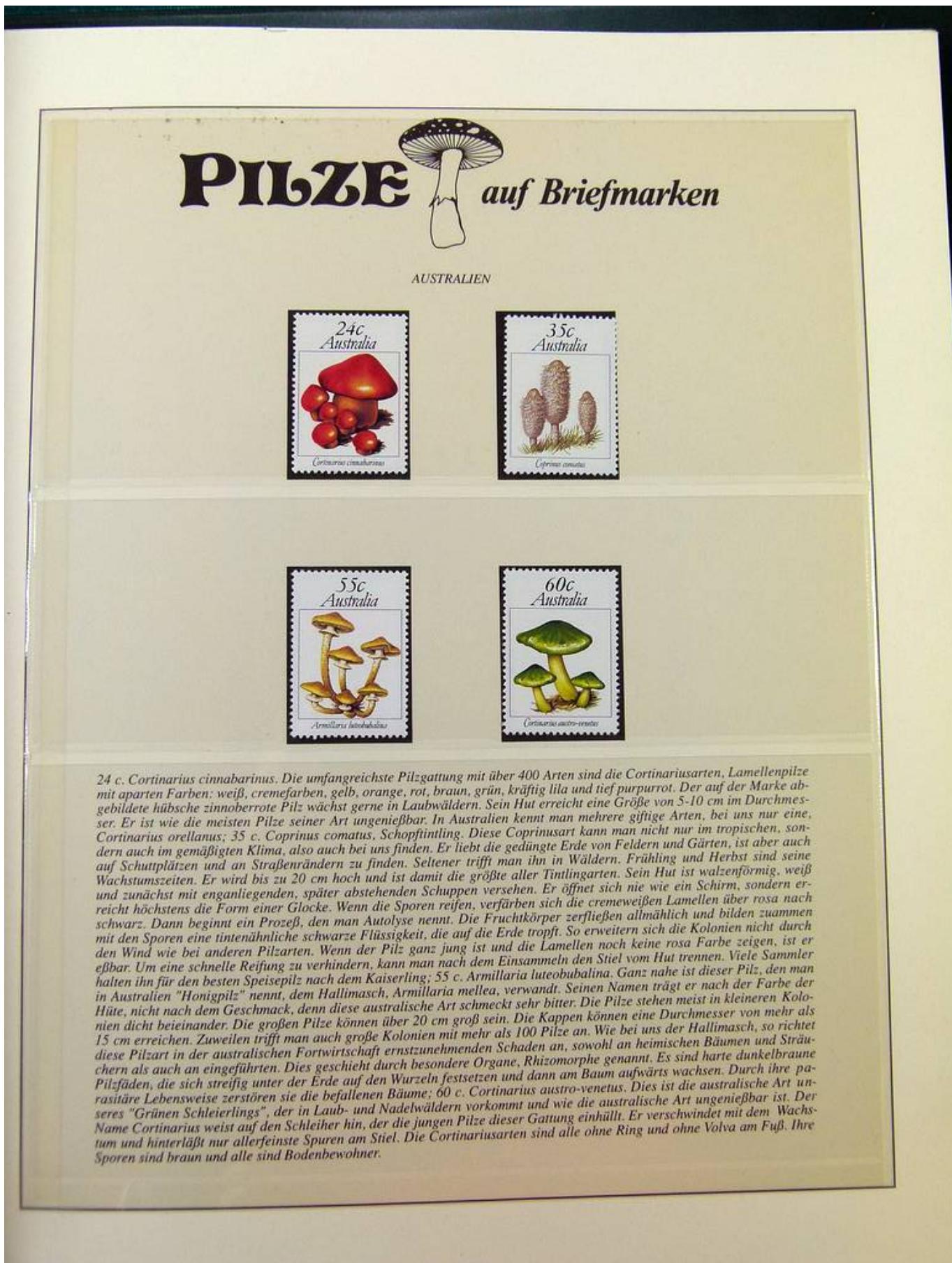
CAPEX '87 

MUSHROOMS
Commonwealth of Dominica

Block, enthaltend eine Marke zu 5 Dollar, *Gymnopilus chrysopileus*. Die Pilze sind Ockersporen 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.



Foto nr.: 63



24 c. *Cortinarius cinnabarinus*. Die umfangreichste Pilzgattung mit über 400 Arten sind die *Cortinarius*-arten, Lamellenpilze mit aparten Farben: weiß, cremeifarben, gelb, orange, rot, braun, grün, kräftig lila und tief purpurrot. Der auf der Marke abgebildete hübsche zinnoberrote Pilz wächst gerne in Laubwäldern. Sein Hut erreicht eine Größe von 5-10 cm im Durchmesser. Er ist wie die meisten Pilze seiner Art ungenießbar. In Australien kennt man mehrere giftige Arten, bei uns nur eine, *Cortinarius orellanus*; 35 c. *Coprinus comatus*, Schopftintling. Diese Coprinusart kann man nicht nur im tropischen, sondern auch im gemäßigten Klima, also auch bei uns finden. Er liebt die gedüngte Erde von Feldern und Gärten, ist aber auch auf Schuttplätzen und an Straßenrändern zu finden. Seltener trifft man ihn in Wäldern. Frühling und Herbst sind seine Wachstumszeiten. Er wird bis zu 20 cm hoch und ist damit die größte aller Tintlingarten. Sein Hut ist walzenförmig, weiß und zunächst mit enganliegenden, später abstehenden Schuppen versehen. Er öffnet sich nie wie ein Schirm, sondern erreicht höchstens die Form einer Glocke. Wenn die Sporen reifen, verfarben sich die cremeweißen Lamellen über rosa nach schwarz. Dann beginnt ein Prozeß, den man Autolyse nennt. Die Fruchtkörper zerfließen allmählich und bilden zusammen mit den Sporen eine tünchähnliche schwarze Flüssigkeit, die auf die Erde tropft. So erweitern sich die Kolonien nicht durch den Wind wie bei anderen Pilzarten. Wenn der Pilz ganz jung ist und die Lamellen noch keine rosa Farbe zeigen, ist er essbar. Um eine schnelle Reifung zu verhindern, kann man nach dem Einsammeln den Stiel vom Hut trennen. Viele Sammler halten ihn für den besten Speisepilz nach dem Kaiserling; 55 c. *Armillaria luteobubalina*. Ganz nahe ist dieser Pilz, den man in Australien "Honigpilz" nennt, dem Hallimasch, *Armillaria mellea*, verwandt. Seinen Namen trägt er nach der Farbe der Hütte, nicht nach dem Geschmack, denn diese australische Art schmeckt sehr bitter. Die Pilze stehen meist in kleineren Kolonien dicht beieinander. Die größeren Pilze können über 20 cm groß sein. Die Kappen können eine Durchmesser von mehr als 15 cm erreichen. Zuweilen trifft man auch große Kolonien mit mehr als 100 Pilzen an. Wie bei uns der Hallimasch, so richtet diese Pilzart in der australischen Forstwirtschaft ernstzunehmenden Schaden an, sowohl an heimischen Bäumen und Sträuchern als auch an eingeführten. Dies geschieht durch besondere Organe, Rhizomorphe genannt. Es sind harte dunkelbraune Pilzfäden, die sich streifig unter der Erde auf den Wurzeln festsetzen und dann am Baum aufwärts wachsen. Durch ihre parasitäre Lebensweise zerstören sie die befallenen Bäume; 60 c. *Cortinarius austro-venetus*. Dies ist die australische Art unseres "Grünen Schleierlings", der in Laub- und Nadelwäldern vorkommt und wie die australische Art ungenießbar ist. Der Name *Cortinarius* weist auf den Schleier hin, der die jungen Pilze dieser Gattung einhüllt. Er verschwindet mit dem Wachstum und hinterläßt nur allerfeinste Spuren am Stiel. Die *Cortinarius*-arten sind alle ohne Ring und ohne Volva am Fuß. Ihre Sporen sind braun und alle sind Bodenbewohner.



Foto nr.: 64

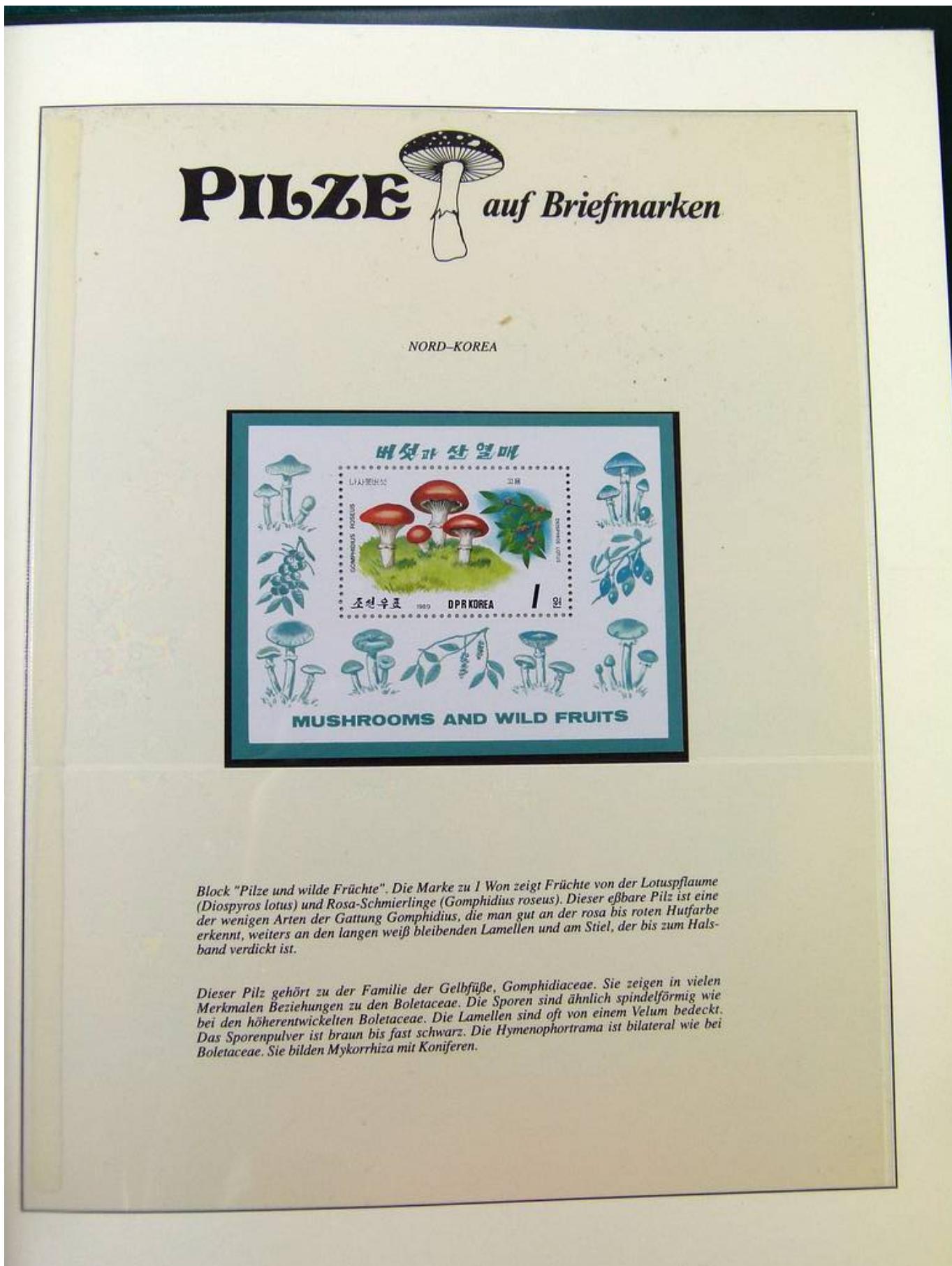
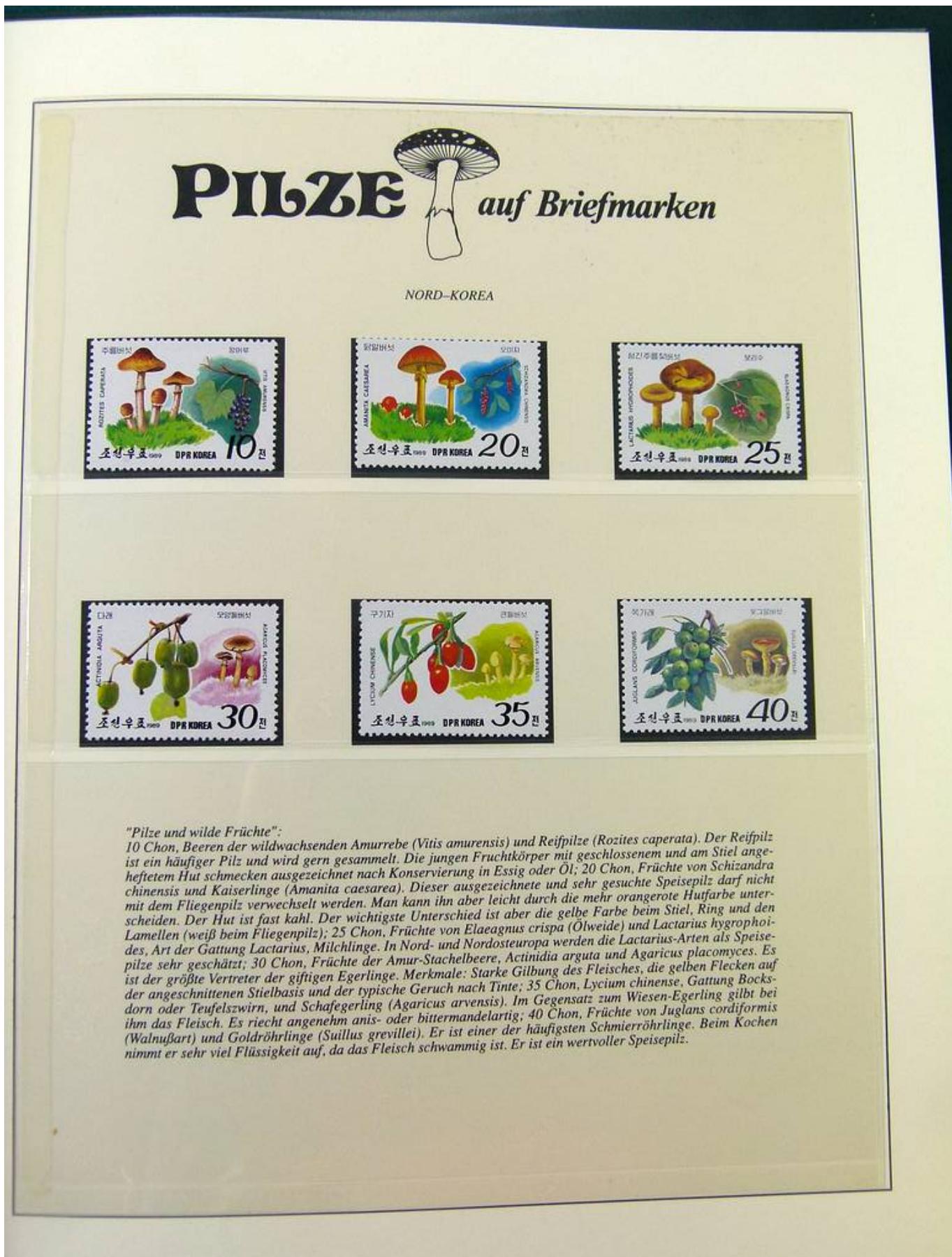




Foto nr.: 65



"Pilze und wilde Früchte":

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



Foto nr.: 66

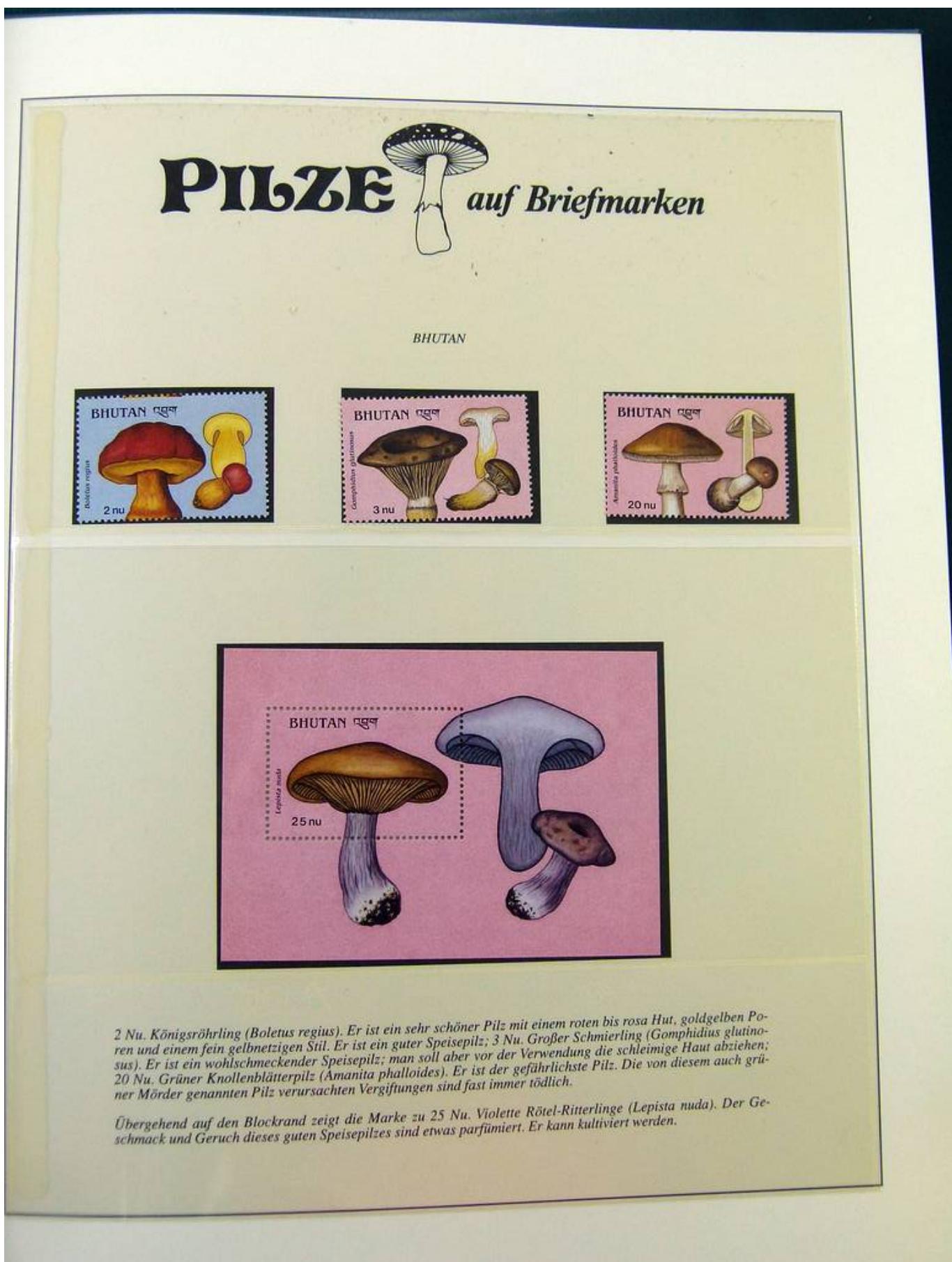




Foto nr.: 67

