

enkele plantensoorten, die we gewoon zijn in 't laagveen te ontmoeten, ook voorkomen op de krijtheuvels. Zoo o.a. *Colchicum autumnale*; *Gymnadenia conopea*; *Orchis maculata*; *Carex glauca*; *Salix repens*; *Arnica montana*; *Parnassia palustris*. Men kan 't haar aanzien dat ze er zich best tehuis gevoelen. Sommige zitten met heur wortels in 't krijt, andere in 'n humuslaag, waaronder echter direct 't krijt ligt.

Toen we in den loop der jaren bemerkten dat sommige dezer soorten sterk afnamen vroegen we ons af of op zulke plaatsen vroeger misschien veen kan geweest zijn.

Volgens KLEIN is dit echter onmogelijk; immers dan zou 't zoetwatermergel moeten zijn (Moormergel).

Zou 't misschien een alluviale veenvorming zijn, zooals aan de Moorhei en op 't hoogveen v. d. Eifel? Maar dan moesten bedoelde planten eerder toe- dan afnemen, tenzij dat deze veenvorming weer gestoord was geworden.

We vergaten nog te zeggen, dat enkele soorten der Kalkplanten op *anderen* bodem onder andere vormen optreden. Duidelijk kunnen we dat zien aan *Galeopsis Ladanum* en *Centaurea Jacea*.

Nuth.

A. DE WEVER.

Een praatje over Paddenstoelen.

I.

Een *praatje* over paddenstoelen, anders niet! Ik wil allerm minst een min of meer geleerd betooghouden over indeeling, determinatie, enz., iets dat kolommen druks zoude beslaan en in elke zwammenflora of -atlas is te vinden, maar liever eens rondzien in weide en bosch, op heide en boomstammen naar die mooie en belangrijke voortbrengselen uit het plantenrijk, wier mystiek bestaan zoo eigenaardig past bij hun naam, die ons de van Waldmeister geurende sprookjes van kabouters en elfen uit bosch en beemd in herinnering brengt.

In de huisweide vinden we al direct een heel goede kennis: de eetbare paddenstoel (*champignon de couche*). Hier in Limburg kent iedereen hem; kilogrammen worden er vaak van verzameld en gebruikt. Ik zag half September l.l. nog een hondenkar vol er van verzamelen in de reusachtige huisweide van de groote hoeve De Geleenhof tegenover mij. Even zijn nauwkeurig signalement hier opgegeven: wit of heel licht crème, roze plaatjes (later worden ze zwart) aan de onderzijde van den hoed, een vliezig-rafelige manchete om den steel, *geen knol* aan den voet. En nu terstond twee groote gevaarlijke moordenaars behan-

deld, die de oorzaken zijn van bijna alle doodelijke vergiftigingen waarvan men telkens in de couranten leest: de *amanita citrina* of *mappa* en de *amanita phalloïdes*. Zij lijken in vele opzichten op den eetbaren *champignon*, maar bij nauwkeurig toezien is geen verwisseling mogelijk: de plaatjes aan de onderzijde van den hoed zijn bij beiden *wit*, (soms met een lichte roomkleurige of groene nuance), en de voet is *knolvormig*, omgeven door een vliezig omhulsel als een *crocusbol*. Maar omdat de *citrina* bleekgeel is met kleine schilvertjes op den hoed, die er door den regen meestal afspoelen, en de *phalloïdes*, ofschoon meestal groenachtig geel, ook vaak lichtgeel is, en beiden een witte manchete om den steel hebben, gelijken zij oppervlakkig bezien veel op den eetbaren *champignon*, en is een misgreep bij 't verzamelen spoedig geschied.

Het gebruik van die twee paddenstoelen, wanneer zij bij ongeluk tusschen de eetbare geraakt zijn, heeft onherroepelijk den dood ten gevolge, want de vergiftigingsverschijnselen openbaren zich pas 24 uren na 't gebruik, te laat voor medische hulp.

In de huisweide vinden we ook vaak een soort paddenstoelen, die er uitzien als witte zeemleëren balletjes, die zonder voet uit den grond komen. Ze lijken eenigszins op heel jonge eetbare *champignons*, maar als men ze in de hand neemt, ziet men terstond dat men met iets anders te doen heeft. Het zijn *Bovisten*. Sniijdt men zoo'n zwam door, dan blijkt het dat zij gevuld is met droog, bruin poeder, de sporen. Gewoonlijk worden ze zoo groot als een biljartbal, maar soms kunnen ze verbazend groot worden, veel grooter dan de omvangrijkste voetbal.

En tusschen deze soorten vinden we in de huisweide nog aardige, fijne, dun gesteelde paddenstoeltjes met ronde of vlakke hoedjes. Ze zijn meestal bruin, elastisch op 't gevoel, zooals die stukjes bruine radeergom, die vroeger jaren bij het teekenen gebruikt werden. Dat zijn *marasmius*soorten, aardig, meerendeels on-eetbaar goedje, en een der weinige geslachten die zich gemakkelijk laten conserveeren: men kan ze eenvoudig drogen (vandaar de naam, afgeleid uit het Griesch: *maraino* = opdrogen). De meest algemeene soort is de *Oreades*, die gemakkelijk te herkennen is aan het 2 à 4 c.M. breede hoedje, bruingeel, het dunne steeltje, dat men kan buigen zonder dat het doorknapt, en aan de weinig talrijke plaatjes aan de onderzijde van den hoed, die niet tot aan den steel raken en roomkleurig wit of heel bleekgeel zijn.

D. F.