

Personen of instellingen, die geen champignons kweken, maar wel belangstelling hebben voor het blad, kunnen zich, na goedkeuring van het Bestuur van het Proefstation, abonneren tegen f 15.— per jaar.

Wat het rijkelijk geïllustreerde tijdschrift biedt is inderdaad van vitaal belang voor kwekers. Het geeft inlichtingen over kweekmethoden, ziektenbestrijding, en desinfectiemiddelen, terwijl elk nummer met een aantal recepten voor de vrouw eindigt.

R.A. Maas Geesteranus

BOEKBESPREKING

Petite Flore des Champignons de France, Tome I, Agarics, Bolets, Clavaires, M. Locquin, Paris 1956, 377 pg.

Een alleraardigst determineerwerk waarin 1000 soorten worden behandeld. Een tweede deel zal de photographische afbeeldingen van de behandelde soorten bevatten.

Het werkje vangt aan met een waarschuwing tegen *Amanita phalloides*. Naar schatting worden per jaar in Frankrijk omstreeks 25000 ton paddestoelen geconsumeerd en bedraagt het aantal vergiftigingsgevallen met dodelijke afloop er 100 à 150 per jaar. De laatste vijftig bladzijden zijn gevuld met culinaire recepten van "champignons crus aux huitres" via "Grenouilles aux Pleurotes Aristophanes" tot "Anisette au Clitocybe odora". Het water loopt U al om de tanden en U hoeft niet bevreesd te zijn voor vergiftiging als Ge de tussenmoot van het boek met ijver hebt benut bij Uw excursies.

Het boekje draagt het stempel van originaliteit zoals van Locquin is te verwachten. De tabellen om tot de genera te komen lijken me voor de beginnening zeer handig. En is men eenmaal in het goede genus aangeland, dan wordt men nagenoeg uitsluitend met behulp van gemakkelijk waarneembare, dus macroscopische, kenmerken, tot een soortnaam gevoerd. In zeer veel gevallen zult U met Uw determinaties wel tot een goed resultaat komen. Een groot aantal schetsmatig gehouden tekeningetjes, over 28 pagina verdeeld, verluchten het geheel. Niet alleen voor de beginnening erg praktisch is een omstreeks 30 pag. omvattend "vocabulaire mycologique", gevolgd door een 25 pagina handelend over kleuren, reuk en smaak. Een werkje dat met zorg is samengesteld en ongetwijfeld zijn weg naar de gastronomisch en ook naar de meer platonisch ingestelde zwammenzoeker zal vinden. De prijs zal in Nederland komen in de orde van f 10.— à f 12.—.