

Waarnemingen in de vrije natuur over de vluchten van
Coprinus disseminatus.

Aangezien er over de periodiciteit van het fructificeren van wilde fungi nog veel onbekend is, leek het mij wel goed om in Coolia een korte mededeling te doen over mijn waarnemingen van de vruchtlichaamvorming bij *Coprinus disseminatus*.

Het in de titel genoemde begrip "vluchten" is algemeen bekend onder de champignonkwekers. Zij duiden er de produktietoppen mee aan. Bij de gekweekte champignon ligt tussen twee opeenvolgende toppen een periode van ongeveer één week. Evenals bij vele andere biologische processen het geval is, wordt na een korte aanlooperperiode een optimale productie bereikt, waarna de vluchten in opbrengst geleidelijk dalen om tenslotte geheel op te houden.

Van zulk een intensieve productie van vruchtlichamen komt bij het merendeel van de in de vrije natuur levende paddestoelen natuurlijk weinig of niets terecht, niet alleen omdat vele soorten hier ten enenmale niet toe in staat zijn, maar ook omdat de omstandigheden in de vrije natuur voor de fructificatie zo vaak ongunstig zijn.

Onder de wilde paddestoelen zijn het vooral de kleine soorten, die nogal eens het verschijnsel van vluchten vertonen. Een mooi voorbeeld hiervan doet zich al enige jaren lang voor in mijn tuin te Baarn, waar *Coprinus disseminatus* telkens in grote hoeveelheden in het grasveld en tussen het grint te voorschijn komt. Ook op de aarde rondom de vijver groeit de soort in grote massa. Nu had ik in 1961 een dik bemoste baksteen op de betonnen rand van deze vijver gelegd. Op zekere dag bleek deze steen volkomen bedekt te zijn met de hoedjes van *C. diss.* Nu is het mogelijk dat het mycellium vanuit de grond op de bemoste steen was overgegaan, maar de mogelijkheid bestaat ook dat de sporen van naburige vruchtlichamen op de steen ontkiemd waren en daar nieuwe mycelia hadden geproduceerd.

Weldra bleek dat deze steen of beter gezegd dit mycelium onuitputtelijk was wat betreft het voortbrengen van tel-

kens weer nieuwe paddestoeltjes. Vele vluchten verschenen om na korte tijd weer tot een inktachtige brei te vervloeien. Aanvankelijk beschouwde ik het verschijnsel alleen maar als boeiend. In mei 1962 kreeg ik echter het idee dat het toch wel de moeite waard zou zijn om er aantekening van te houden. Ik begon dus zorgvuldig alle data te noteren, waarop de eerste jonge hoedjes op de steen te zien waren. De duur van elke vlucht werd slechts enkele malen genoteerd.

Hieronder volgt nu een opsomming van de verschillende verschijningsdata van de eerst zichtbare vruchtlichamen van elke vlucht en in aansluiting daarop een lijstje van de periodes gelegen tussen de verschillende vluchten afzonderlijk:

In 1962 - 18.5; 26.6; 7.7; 16.7; 26.7; 3.8; 13.8; 23.8;
1.9; 10.9; 26.9; 9.10; 29.10.

In 1963 - 19.6; 29.6; 10.7; 18.7; 8.8; 17.8; 27.8; 27.8;
8.9; 6.10; 23.10.

De tussenliggende periodes duurden

in 1962 - 39, 11, 9, 10, 8, 10, 10, 8, 9, 16, 13, en
20 dagen en

in 1963 - 7, 11, 8, 10, 9, 10, 12, 28, en 17 dagen.

De periodes tussen de vluchten zijn geen rustperiodes, want de ontwikkeling en het afsterven van de vruchtlichamen vinden erin plaats.

Zoals te verwachten, bleek de tijd tussen twee opeenvolgende vluchten in het voor- en naseizoen langer te zijn dan in de zomer. Ongetwijfeld moet hiervoor de temperatuur verantwoordelijk gesteld worden.

Het kortste interim was 7 dagen, hetgeen overeenkomt met de gemiddelde tijd tussen twee vluchten bij de gekweekte champignon.

In 1962 werden twaalf vluchten geteld en in 1963 negen. Het is echter mogelijk dat ik in mei 1963 een of meer vluchten heb gemist wegens mijn reis naar het buitenland. Men kan zich nu afvragen, of deze vluchten wel steeds door hetzelfde mycelium gevormd werden, of steeds uit jonge mycelia ontstonden, die afkomstig waren van op de steen terecht gekomen sporen van vruchtlichamen, die op of in de buurt van de steen groeiden.

In de champignonkwekerijen worden de champignons in het algemeen geplukt vóódat de sporen geheel rijp zijn geworden, maar bij de C. dis op de steen bleven zo onaangeroerd totdat ze geheel verteerd waren. Ze hadden dus alle gelegenheid hun sporen uit te zaaien. Slechts éénmaal heb ik alle hoedjes in nog jonge toestand weggeknipt. Dit kan toen geen merkbare invloed op de volgende vlucht.

Het organische voedsel verkreeg de Coprinus ongetwijfeld van het mos, waarvan telkens grotere of kleinere gedeelten afstierven. Of met mos op zijn beurt weer voedingsstoffen uit de vergane C. diss. vruchtlichamen putte, is zeer goed mogelijk. Er zou dan een zekere mate van evenwicht zijn ingetreden tussen het mos en de paddestoel. Overigens blijkt wel dat er nog vele vragen onbeantwoord moeten blijven.

Hoe lang de Coprinus het nog op de steen zal uithouden, hoop ik U later nog eens te kunnen vertellen.

Baarn, dec. 1963.

G.A. de Vries.

DE PARELHOEN CHAMPIGNON- AGARICUS MELEAGRIS

J. SCHAEFFER.

Hoe genoeglijk rolde vroeger het leven van de mycoloog voort! Op zijn wandelingen door bos en veld verzamelde hij zo het één en ander, determineerde het meteen met behulp van een loep (toen nog loupe!) en een zakboekje, haalde thuis de eetbare soorten eruit voor een lekker hapje en deponeerde de rest in de vuilnisbak. Problemen bestonden er vrijwel niet en het aantal soorten was nog te overzien. Helaas zijn er in de loop der jaren allerlei lieden met chemicaliën en microscoop aan de slag gegaan, ze hebben de hele oude vertrouwde indeling in diggelen gesmeten, honderden nieuwe soorten beschreven en van die soorten nog variëteiten ook, en daar zitten wij, eenvoudige amateurs, nu mee te kijken!

Neem nu eens het geslacht der Champignons, vroeger Psalliota geheten, nu Agaricus. We brachten het hooguit tot