

VERONTRUSTEND GEDRAG VAN EEN ZWAM IN DE PAN

L.S. Wildervanck

Petrus Campersingel 243
Groningen

Van eind oktober tot eind november stond er bij een Esdoorn in het gazon nabij mijn huis een grote groep *Agaricus arvensis* Schaeff. ex Secr. Zeer fraai was de dubbele ring te zien, vooral in jonge toestand. Bij verwonding van de steel trad een lichte geel-verkleuring op (niet van het vlees). Opvallend was ook dat de lamellen in jonge toestand niet rose waren zoals bij andere champignons, maar bleek, vervolgens grijsachtig bruin en tenslotte donker. Het viel op dat de paddestoelen maar langzaam groeiden: een bolletje van 3 cm had 12 dagen nodig om tot een fors exemplaar uit te groeien.

Nu stonden er zoveel, dat ik er een maaltje van plukte. *A. arvensis* staat immers bekend als zeer smakelijk, in de Flore met drie messen en vorken over elkaar! Toen ze echter in de pan suderden, werd, na het gebruikelijke bijdruppelen van een citroen (om ze mooi wit te houden), de hele zaak knalgeel. Dit doen de gekweekte champignon en *A. campestris* L. ex Fr. nooit. Van schrik hebben we toen de boel weggegooid.

Ik vertelde de volgende dag mijn bevindingen aan prof. Anders, een enthousiast mycofaag en hoogleraar in de anthropogenetica, die vroeger in Zwitserland zeer veel paddestoelen heeft gekonsumeerd. Nu had ook hij een week geleden champignons uit zijn tuin verzameld en na het toevoegen van een scheutje wijn een sterke geel-verkleuring gekonstateerd. Ook hij heeft de boel weggegooid. De volgende dag nam hij een champignon voor mij mee: het bleek ook *A. arvensis* te zijn, en wel een vorm met wat aanliggende schubben. Ik heb het verschijnsel in geen enkel boek kunnen vinden; het moet wel een kwestie van zuurgraad zijn.

Nu behoort *A. arvensis* tot de Flavenscentes-groep, terwijl *A. campestris* L. ex Fr. en *A. bisporus* (Lange) Pilat. tot de Rubescentes-groep behoren. Typerend voor de eerste groep is de al genoemde geel-verkleuring bij kneuzen, maar er bestaat nog een kleurreactie die er een versterkte vorm van is: de Schaeffer-reactie. Zwavelzuur en salpeterzuur geven een citroengele of oranje reactie. De Rubescentes geven deze reactie niet (zie o.a. de Flore). Ik deed de proef na met 6% azijnzuur en zie, bij *A. arvensis* werden de plaatjes na ongeveer een kwartier geel, en even

later fel oranje. Het vlees toonde de reactie in geringere mate. Grappig was te zien dat zich in het filtreerpapier, waarop ik de paddestoelenstukjes had gelegd, een aantal donkere ringen vormden, waarvan de buitenste ring oranje was. Chromatografie in optima forma!

Nu wilde het geval, dat op een heel andere plaats in het gazon een klein groepje *A. campestris* werd gevonden. Ik kende deze soort goed. Vroeger kwamen ze in grote aantallen voor in de weilanden rond Groningen. Voor de zekerheid stelde ik nog even vast, dat de cystiden ontbraken en dat de basidiën 4-sporig waren. Ook deze paddestoelen werden in de pan gelegd, maar na citroen toevoeging gebeurde er niets. De reactie met azijnzuur was ook negatief, wat ook wel te verwachten was. Ook de gekochte champignons toonden zowel in de pan als na toevoeging van azijn een negatieve reactie.

De positieve azijnzuur reactie van *A. arvensis* is te begrijpen, maar dat deze reactie zich uitstrekt tot in de pan, met het genoemde verontrustende gevolg, was mij niet bekend.

PSATHYRELLA - FEUILLETON II: PREPAREERTECHNIEK

E. Kits van Waveren

Koninginneweg 136
Amsterdam-Z.

De kleur van de lamellen, zoals deze zich makroskopisch aan ons voordoet bij soorten met gekleurde sporen, berust op 2 componenten: 1. de kleur en hoeveelheid van de rijpe sporen; 2. de pigmentatie van het lameltrama. Deze pigmentatie is in het genus *Psathyrella* een zeer belangrijk kenmerk. Om 2 uitersten te noemen: het lameltrama van *P. gracilis* is praktisch ongekleurd, hyalien, terwijl dat van bv. *P. pennata* zeer sterk bruin is (deels door membraanpigment, deels door inkrustaties van de hyphen).

Het spreekt daarom wel vanzelf, dat men tot een juiste beoordeling van de pigmentatie alleen dan kan komen, als men de lamel bestudeert nadat zij is ontdaan van haar sporen. De bewerking, welke de lamel praktisch vrij van sporen maakt, noemen wij het "wassen" en wij voeren haar uit onder de binokulaire loep (ver-