

Een fop-champignon uit Saint-Hubert

De meerdaagse herfst excursies van KNNV-Nederl. Mycol. Vereniging zijn al tot een traditie geworden. Bezochten we in 1965 het Teutoburgerwoud en in 1966 de Eifel, in september 1967 was de omgeving van Saint-Hubert in het zuidelijk deel van de Ardennen het doel van onze tocht. Ook ditmaal troffen we het bijzonder goed, zowel wat de verzorging betreft (hulde aan het echtpaar van Vliet!), als wat het weer en de mycologische buit betreft.

Al in de directe omgeving van Saint-Hubert konden we ons hart ophalen, ook de fotografen kwamen goed aan hun trek. We vonden vele soorten, die men in ons land zelden of nooit ontmoet, maar gelukkig natuurlijk ook vele bekenden. Op de laatste dag gingen we een kijkje nemen in de uitgestrekte sparrebossen (*Picea abies*) tussen St. Hubert en Poix St. Hubert. Daar vonden we vele bos champignons (*Agaricus silvaticus* Schaeff.), gemakkelijk te kennen aan de bruin geschubde hoed en aan het vlees, dat bij doorbreken van de paddestoel snel rood wordt.

Geïnteresseerd in het geslacht *Agaricus* had ik de deelnemers van de excursie gevraagd mij champignons te willen bezorgen. Diverse vondsten werden mij gebracht en in een kokertje verpakt, om thuis nader te worden bekeken. Naast verschillende vondsten van de boschampignon kwam er bij het uitpakken een paddestoel te voorschijn, die ik op het eerste gezicht voor een bleek soort champignon hield: een witte hoed met veel aangedrukte schubben, donker chocoladebruine lamellen, een goed ontwikkelde ring. Maar nader onderzoek bracht al gauw aan het licht, dat het geen champignon was, omdat bij champignons de lamellen altijd vrij van de steel zijn, wat vooral bij doorsnijden goed te zien is (fig. 3).

We hebben toen met behulp van het mi-

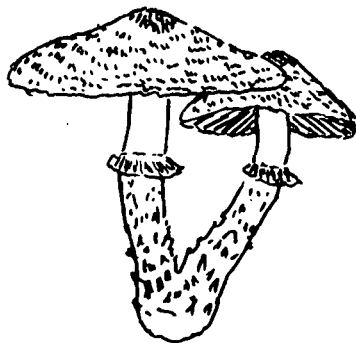


Fig. 1

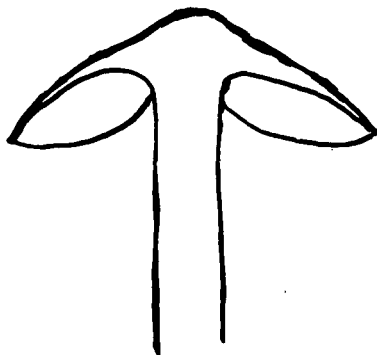


Fig. 2

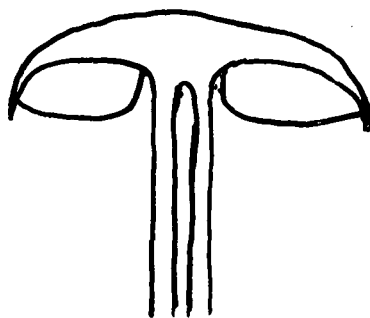


Fig. 3

croscop al snel kunnen ontdekken, dat we hier te doen hadden met een *Psathyrella*. Dit geslacht heeft heel andere microscopische kenmerken dan het geslacht *Agaricus*.

Het bleek te zijn *Psathyrella caput-medusae*, een soort, die in ons land slechts zelden wordt gevonden. Hij schijnt geheel gebonden te zijn aan sparren, ook onze paddestoel groeide op een stuk oud sparrehout.

Fig. 1 geeft U een idee van deze paddestoel, de tekening is ontleend aan Kühner en Romagnesi. Fig. 2 en 3 geven een doorsnede te zien van *Psathyrella caput-medusae* en *Agaricus silvaticus*, waarbij het verschil in aanhechting van de lamellen goed te zien is. Een goede afbeelding van de twee soorten kunt U vinden in de paddestoelengids van Lange (Nederl. uitgave Elsevier 1964), op pag. 131 en 143.

P. B. Jansen

Nieuwe eetbare paddestoel

Op het Proefstation voor de Champignoncultuur in het Limburgse Horst wordt sinds enkele weken een nieuwe eetbare bruinkleurige paddestoel gekweekt.

Het is de tropische volvaria of rijstpaddestoel, die tijdens de afgelopen hete zomer in het wild in de buurt van Arnhem ontdekt werd.

Naar drs. P. J. Bels, directeur van het proefstation, gisteren tijdens een kennismaking met het produkt meedeelde, gaat de 'champignon van de tropen' een goede toekomst tegemoet vanwege zijn lekkere kruidige smaak.

Ruim een jaar is men op het proefstation in Horst bezig naast de champignon andere eetbare paddestoelen te kweken om het assortiment voor de consument te vergroten. Naast de pas ontdekte volvaria wil men, de in Duitsland zeer bekende cantharel of hanekam, de in Frankrijk veel gevraagde cèpe of eekhoortjesbrood, de Japanse shii-take of houtpaddestoel en de morielje gaan kweken.

De volvaria groeit in het wild in Zuidoost-Azië op afvalhopen rijststro. Indische Nederlanders kenden de paddestoel als 'djamoer-padi' en waren enthousiast de volvaria ook in Horst aan te treffen. Zij verwerken de rijstpaddestoel in loempia's en nasi- en bamigerechten. Gisteren werd op het proefstation de tweede oogst van vijfhonderd kilo geplukt.

De volvaria groeit snel. Binnen twee weken komt uit het bruine 'ei' een hoge paddestoel tevoorschijn, terwijl de champignon zes weken nodig heeft om uit te groeien. De rijstpaddestoel eist een constante temperatuur van 35 tot 40 graden Celsius en een hoge vochtigheidsgraad.

Op het ogenblik wordt nagegaan of de volvaria vers of geconserveerd op de markt gebracht kan worden. De tropische champignon heeft een bewaar temperatuur van tien tot elf graden Celsius. Wanneer men in Nederland besluit de rijstpaddestoel te conserveren en uit te voeren, zal dit een concurrentie betekenen voor Japan en China. De champignon-opbrengst in Nederland wordt dit jaar geschat op achttien miljoen kilo met een marktwaarde van vijftig tot zestig miljoen gulden, terwijl Nederland wat de produktie betreft op de vierde plaats van de wereldranglijst komt achter Amerika, Frankrijk en Formosa. (Alg. Dagblad 13-10-'67).

Het Instituut ECHO

(Etude et enregistrement des Chants et cris d'Oiseaux).

Op de Internationale bijeenkomst, gehouden in Strødam, Denemarken, van leden van ECHO is besloten dat zowel individuen als personen in groepen lid kunnen worden om hetzij als lid mee te helpen met het opnemen van vogel- en dierengeluiden, hetzij lid te worden voor studiedoel-einden.

ECHO telt nu $\pm$ 150 leden, die over de gehele wereld vogel- en dierengeluiden vastleggen en de discotheek en bandopnamen van ECHO bezitten reeds 500 zeer goede opnamen. Het inschrijfgeld bedraagt Frs. 150,— waarvoor u de eerste ECHO-uitgave ontvangt n.l. de eerste serie geluiden van Zuid-Europese vogels op 13 platen. Per jaar betaalt men daarna Frs. 50,—.

Als gedelegeerde voor Nederland is benoemd dhr. J. Ivangh in Leidschendam, waar u - mits u een antwoordzegel insluit - alle verdere inlichtingen kunt ontvangen.

Adres: Burg. Velthuysenlaan 120 te Leidschendam, tel. 01761-5328.