

Nu ik dit schrijf, half juni, staan de bloembollen nog op het land. Het gewas is nog groen. De bladeren assimileren. Gezond blad geeft eerste soort bollen. Vandaag heeft het de gehele dag geregend, de bollen groeien dan lekker door, maar de vuurschimmel ook, die houdt van vochtigheid, voor de temperatuur is ze minder gevoelig. Ik weet zeker, dat elke bloembollenteler, zo gauw de regen ophoudt, weer gaat spuiten. Vroeger was het leven van de landman misschien wel rustig, maar nu ... nu moet er hard gewerkt worden om U tulpen zonder vuurspikkels op Uw tafel te brengen.



Fig. 7. Tulpebol met sklerotiën van *Botrytis tulipae*.

Joh. Bolman

Een hachelijke vergissing

Van 1951 tot 1955 woonde ik in Naarden. De kuststrook van het IJsselmeer tussen deze mooie vestingstad en Valkeveen was toen veel minder 'ontdekt' dan tegenwoordig en vele prettige uren, soms in volkomen eenzaamheid, heb ik daar gesleten. Over de plantenrijkdom, ten dele gelukkig nog behouden, vertelde ik al iets in *Natura* van december 1967. Doch ook in de herfst was het er goed toeven. Vaak was er iets van vogeltrek te zien en dan waren er de paddestoelen: Grote parasolzwammen in overvloed, de zeldzame *Pleurotus eryngii* woekerend op de Kruisdistel, en - daar er in aangrenzende kustweiden nog paarden liepen - dikwijls forse weidechampignons.

Zo gebeurde het, dat ik op een zondagmorgen op een dergelijke weide een aantal witte paddestoelen vond, die ik zonder meer voor (zij het wat kleine) weidechampignons versleet, zodat ik er een aantal van inzamelde voor de lunch. Het gedeeltelijk vlies (velum partiale) zat nog tegen de plaatjes aan, ze waren dus mooi jong en vers. De paddestoelen werden tot een ragout verwerkt, waarvan we aan de lunch genoten.

De meer deskundige lezer zal weten dat er van onze weidechampignon nog al wat vormen bestaan. Cool & van der Lek, 4e druk, vermelden op blz. 167: '*Psalliota (Agaricus) campestris* - Weidechampignon is een zeer vormenrijke soort. Men onderscheidt er een aantal variëteiten van, waarvan sommige ook wel als afzonderlijke soorten worden beschouwd.' Daar nu de kleine afmeting van de door mij verzamelde exemplaren me toch wel opgevallen was, had ik, alvorens het merendeel in de keuken af te leveren, er enige op mijn kamer gelegd, om die aan een nader onderzoek te onderwerpen.

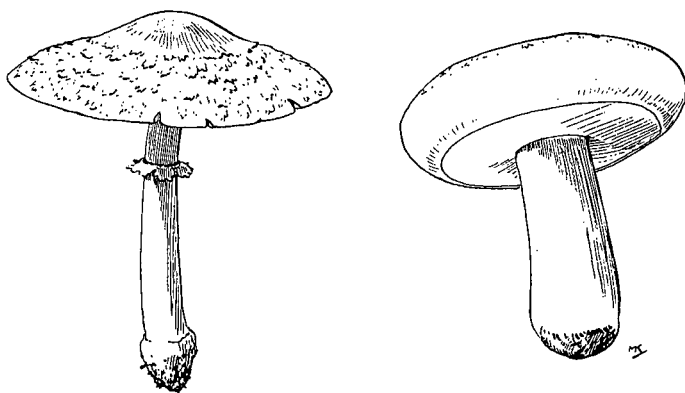
Na de maaltijd op mijn kamer komend, zag ik daar tot mijn verbazing en niet geringe ontsteltenis, dat door de kamerwarmte (er werd al wat gestookt) het de plaatjes bedekkende velum partiale inmiddels had losgelaten en als een ring om de stelen zat, doch dat de plaatjes volkomen wit waren gebleven. En juist dát mag een goede champignon niet doen! De plaatjes hiervan zijn, als ze zichtbaar worden, roze en verkleuren geleidelijk naar chocoladebruin.

U begrijpt nu mijn ontsteltenis en de bange vraag die rees: 'wát hebben wij zo juist ge-

geten ...?' Alvorens de dokter te bellen, besloot ik echter, toch zelf maar eerst een nauwkeurig onderzoek in te stellen, waarbij me spoedig bleek, dat we te maken hadden met de Kleine of Dijkparasolzwam (*Lepiota excoriata*), en ik tevens vermeld vond dat ook deze soort eetbaar was. Zie Cool & van der Lek, 4e druk, onder no. 14 en Morton Lange's Paddestoelengids, uitgave Elsevier, blz. 122.

Was mijn vergissing 'menselijk'? In zeker opzicht wel. Zowel de soorten van het geslacht *Lepiota* als van *Agaricus* (*Psalliota*) hebben vaak min of meer een knol aan de voet, beide hebben na volledig uitspreiden van de hoed een ring om de steel (doch nooit een 'beurs' aan de voet, zoals de *Amanita*'s waaronder vele dodelijke soorten), en ook de blanke kleur van beide soorten was zeker misleidend.

Hoewel ik de indruk heb, dat op onze KNNV-excursies minder dan voorheen wordt verzameld voor de 'eterij', moge ook uit dit 'ware verhaal' toch nog eens de moraal naar voren komen: 'eerst héél goed weten en dán pas eten'!



Links: *Lepiota excoriata* = Dijkparasolzwam of Kleine parasolzwam;
rechts: *Agaricus campester* = Weidechampignon. Het gedeeltelijk vlies
(velum parziale) zit nog tegen de plaatjes aan.

Tekening: M. J. C. Kolvoort

Aan dit nummer werkten mede:

Drs. C. Bas, Wetenschappelijk ambtenaar aan het Rijksherbarium te Leiden.

Drs. P. J. Bels, Directeur Proefstation voor de Champignoncultuur te Horst (L.).

G. Houtman, Redacteur van de Bibliotheek en de Wetenschappelijke Mededelingen.