

Genera	Terreinen				
	Cannerbos	Bos bij grensp. 58	Encibos	Oosthelling	Slavante
<i>Mycena</i>					
<i>Pholiota</i>					
<i>Tricholoma</i>					
<i>Marasmius</i>					
<i>Clitocybe</i>					
<i>Rhodophyllus</i>					
<i>Amanita</i>					
<i>Russula</i>					
<i>Psathyrella</i>					
<i>Cortinarius</i>					
<i>Inocybe</i>					
<i>Lactarius</i>					
<i>Lepiota</i>					
<i>Boletus</i>					
<i>Collybia</i>					
<i>Hygrophorus</i>					
<i>Pleurotus</i>					

TABEL 2. Het voorkomen van enkele genera der Agaricales in 't complex van St. Pietersberg en Cannerbos.

ledige soortenlijst van de fungiflora gepubliceerd. Werkelijke volledigheid is vermoedelijk onbereikbaar, maar ik noem een soortenlijst reeds volledig, indien ook de meest algemene soorten, die juist in excursie-verslagen gewoonlijk ontbreken, zijn opgenomen.

Waar de tijd blijkbaar nog niet rijp is om vergelijkingen te trekken, zal ik het bij mijn onthulling — het ontbreken van zo vele genera in ieder der onderzochte bossen — laten, maar die is dan ook opzienbarend genoeg.

Terwijl ik in het voorgaande begon met enkele bijzondere vondsten er uit te lichten, kwam ik tenslotte tot meer algemene beschouwingen over de soortenrijkdom van het gebied, dat ik tijdens de afgelopen excursies onderzocht heb. Hierbij heb ik vooral aandacht besteed aan het grote percentage, dat er ontbreekt, of beter gezegd, dat ik niet gevonden heb. Want ik herhaal, dat voortgezet en nauwkeuriger onderzoek ongetwijfeld nog een aantal geslachten en soorten meer zal kunnen opleveren.

HET GEBRUIK VAN FUNGI DOOR DE EEUWEN HEEN.

Zo uitgebreid er in talrijke oude kruidboeken over het gebruik van allerlei planten wordt gesproken, zo schaars zijn de berichten over de zwammenwereld. Slechts hier en daar vinden we enkele regels, waar wordt gesproken over deze organismen, die men trouwens niet rekende tot de plantenwereld. De oude Grieken en Romeinen beschouwden de zwammen meestal als voortbrengselen van de aarde, ontstaan door bliksem, donder; als excreties van bomen, stenen of dieren, en hun opinie werd tot in de Middeleeuwen braaf overgeschreven en voor bepaalde soorten wordt die mening nog tot in de 19e eeuw verdedigd. Dit was b.v. het geval met de truffels waar men, omdat het hier een delicatessie betrof, zich intensief mee bezig hield. In 1560 schrijft Hieronymus Block in zijn Kräuterbuch: Alle Schwämme sind weder kreutter noch wurtzeln, weder blumen noch samen, sondern eittel überflüge feuchtigkeit der Erden, der beume der faulen Hölzter und andere faulen Dingen." Dodoens schrijft, dat Campernoelien wel gegeten worden, maar dat de gerechten, „seer naebij den aert van de smetse oft onsmaeckelijke voetselen oft spijsen comen. pituiteus, coudt, ende van quaeden gyl." Het voetsel, dat daer van comt is slymerigh

Zo zijn de meningen van de geleerden uit die tijd en zo blijft het, bij heel veel mensen, tot in onze tijd. Ook nu nog worden de mensen, die een champignonrecht weten te waarderen door velen beschouwd als excentrici van het soort, dat zich in de dagen van Lucullus te buiten ging aan nachtegalentongetjes. Nu wil ik hier niet spreken over de mérites van allerlei zwammen voor de keuken. Daar zit heel veel aan vast. Wie b.v. iets wil weten over de waarde van de truffel: hij leze er Brillat Savarin op na, die er in zijn klassieke werk, „Méditations transcendentes sur la gastronomie” de nodige aandacht aan besteedt. Maar laten we vaststellen, dat er in vele landen enorme hoeveelheden van talrijke soorten worden geconsumeerd, waarbij opmerkelijk is, hoe de smaakgewoonten verschillen.

Zo word in Polen en Rusland *Lactarius velereus*, het schaapje, dat wij angstvallig laten staan, veel verzameld. In Finland is *Lactarius torminosus*, die bij ons de giftige melkzwam heet, een gewaardeerde lekkernij. De door ons zo gewaardeerde *Boletus edulis*, het eekhoorn-tjesbrood, heet in Italië „porcino” en wordt daar alleen de varkens waardig gekeurd.

Slechts enkele soorten heeft men in cultuur kunnen brengen. We denken maar aan de in Zuid-Limburg zo bekende champignons. In de tropen wordt, zowel in Afrika als in Indonesië *Volvaria esculenta* in grote hoeveelheden gekweekt. Dit is de gekweekte soort van de gehele tropische zône, die op „meules” van rijststro wordt gekweekt in China, de Philippijnen, Indochina, Indonesië, Birma en Madagascar. Zij neemt echter ook genoeg met andere voedingsbodems als, b.v. destillatieresten van Citronella-gras, koffiepulp, rottende bananen, melasse, sago enz.

In Japan kweekt men een *Pholiota*-soort op houtstompen, die men inwrijft met een suspensie van fijngemaakte lamellen, en verspreid worden hier en daar nog enkele andere houtzwammen op die manier gekweekt.

Voor de Vuurlanders is een zachte *Pyrenomyceet*, verwant aan onze gewei-zwammetjes, een belangrijk onderdeel van het menu. Deze *Cyttaria*'s komen daar zeer veel voor. In Nieuw-Zeeland waar ook soorten van dit geslacht voorkomen worden ze „Maori-strawberries” genoemd.

Aardig is nog, dat Linnaeus beschrijft, dat hij

op zijn reis in Lapland de jongelieden van beiderlei kunne getooid zag met de vruchtlichamen van *Trametes odorata* en *suaveolens*, die beiden heerlijk ruiken.

Bij deze gelegenheid roept hij uit: „O, Venus, gij, die in vreemde landen met niets minder genoeg neemt dan diamanten, edelstenen, goud en purper, wordt hier al bevredigd door een simpele zwam.”

Gedroogd werden deze zwammen gebruikt om insecten uit de kleren te weren.

Natuurlijk hebben vrij veel zwammen hun weg gevonden in de oude volks-geneeskunde. Zo werd *Hypholoma fasciculare*, het zwavelkopje, gebruikt als een purgeermiddel. Een tinctuur van *Amanita muscaria* werd gebruikt tegen epilepsie, wellicht omdat bij een vergiftiging met deze zwam symptomen optreden, die ook bij epileptici voorkomen. Het judasoor werd tegen oorkwaaltjes gebruikt (signatuurleer). *Phallus impudicus*, de stinkzwam leverde baat tegen jicht, reumatiek en epilepsie, terwijl gedroogde stinkzwammen ook als aphrodisiacum werden aanbevolen. Een dergelijke werking werd ook toegeschreven aan *Scleroderma aurantium*, de aardappelbovist, maar deze soort, die vrij giftig schijnt te zijn, werd dan voor het vee gebruikt.

Over de betekenis van *Claviceps purpurea* of *Secale cornutum*, wolfstand, moederkoren, hazenbrood of hoe de purperbruine vruchtlichamen van deze schimmel van de rogge, ook wordt genoemd, kunnen we kort zijn. De vele preparaten, die hieruit worden gewonnen zijn, vooral onder de medici bekend genoeg. Tegenwoordig wordt deze soort in het groot gekweekt waarbij hele roggeakkers kunstmatig worden besmet met een sporensuspensie van deze zwam.

Een typisch volksgeneesmiddel, zowel uit tropisch Amerika als uit China vormt de „vegetable fly” of „vegetable wasp” de plantaardige vliegen of wespen, die niets anders zijn, dan door *Cordiceps*- of *Isaria*-soorten aangetaste rupsen of poppen van velerlei vlinders. Dit zijn verwanten van de in ons land vooral bekende *Cordiceps militaris*, de rupsendoder, waarvan talrijke, soms heel merkwaardige verwanten over de gehele wereld voorkomen.

Het volksgeloof wilde, dat dit een verandering was van dier in plant. De vertaling van een Chinese naam is dan ook, „s-zomers wesp —

's winters plant". Tegenwoordig schijnen deze rupsendoders nog in Chinese apotheken te koop te zijn.

Tenslotte werd in de oude geneeskunde heel veel gebruik gemaakt van geklopte tonder, het weefsel van de tonderzwam, dat een heel sterke bloedstelpende werking heeft. Over deze soort staat er in Martinet's Katechismus der Natuur (1705) te lezen:

- V. Kan het nut van deeze plant zo groot zijn als derzelver fraaiheid?
- A. Indien er geen Leger te velde trekt, zonder deezen knoest, indien er geen hospitaal denzelven ontbeert, wat zult ge dan zeggen?
- V. Verklaar mij dit raadsel?

A. De ondervinding heeft geleerd, dat 'er tot dusverre geen middel bekend is, hetgeen zo schielijk het bloeden stelt, wanneer den soldaat een arm of been wordt afgeschooten als dit harde zwam, vooraf geklopt en bereid! Wat zegt gij nu? Aan zulken veragten knoest hebben duizend gewonden het leven te danken. Beslis nu verder of de Schepper iets vruchteloos geschaapen heeft; of men deeze nuttigheid hier zou zoeken.

Het spreekt vanzelf dat bovenstaande lijst niet volledig is, dit zijn slechts enkele grepen. Over toepassing van lagere fungi als *Aspergilli* en *Penicillia* spreek ik hier in het geheel niet. Het gaat hier uitsluitend over de grote soorten.

Het zoeven genoemde tonder werd ook alom in de oudtijds algemeen gebruikte tonderdoos gebruikt, nadat het gedrenkt was in een salpeteroplossing. Daarnaast maakte men van tonder nog kledingstukken als mutsen, broeken en handschoenen. Een heerlijk zacht weefsel is het, dat een goede bescherming tegen de koude bood. Merkwaardig is het gebruik dat Noorderlijke volken wisten te maken van in plakken gesneden berkenzwammen, *Polyporus betulinus*, die op hout geplakt, uitstekende scheerriemen opleverden.

Uit *Polyporus hispidus* de dikke ruige boomzwam, werd een mooie bruine kleurstof bereid, die in Frankrijk werd gebruikt voor het verven van handschoenenleer. Gedroogd en geroosterde vruchtlichamen van *Lactarius torminosus* werden bij onze Oosterburen als koffiesurrogaat gemengd met echte koffie. In onze streken werden stuifzwammen o.a. door imkers gebruikt als rookwekkend middel. In Brabant heb ik wel eens een plaatselijke naam gehoord van „rook-

appeltjes", en dit is dan één van de weinige zwammen, die het in ons land tot een volksnaam hebben kunnen brengen. Wellicht schuilen er in Limburg ook nog enkele van die oude toepassingen. Ik hoop, dat deze bloemlezing er toe mag bijdragen, dat er nog iets van aan het licht komt.

J. DAAMS.

PADDESTOELEN PANKLAAR MAKEN EN BEREIDEN.

door

Dra. M. VAN DER ZEE-KRUSEMAN (Amsterdam)

In ons land groeien vele soorten eetbare paddestoelen. Enkele van deze soorten zijn zo gemakkelijk te leren kennen, dat zij alle zomers bij grote hoeveelheden worden geplukt en gegeten. In de eerste plaats zijn dit de cantharellen, hanekammen of dooierzwammen, die in de zomer en in de vroege herfstmaanden soms bij massa's zijn te vinden. Ook onder de boletensoorten zijn er verschillende, die goed herkend kunnen worden en die bovendien de grondstof vormen voor heel lekkere gerechten. Toch moeten wij steeds een grote mate van voorzichtigheid betrachten bij het eten van paddestoelen en wel om twee redenen: ten eerste wegens de mogelijkheid van verwisseling van eetbare met, daarop soms sterk gelijkende, oneetbare of giftige soorten en ten tweede omdat niet alle mensen, overigens ongevaarlijke en zelfs goed eetbare soorten verdragen. Er is een grote mate van verschil in de reactie van de spijsverteringsorganen van verschillende mensen op eenzelfde voedingsmiddel. Deze verschillen komen bij het eten van paddestoelen wel heel sterk tot uiting.

De reeds genoemde cantharellen geven, voor zover mij bekend, nooit aanleiding tot bezwaren. Dit is dan ook een van de redenen, dat deze hanekammen in de zomer zoveel worden gegeten.

Wil men ook eens tot het eten van andere soorten overgaan, dan moet men zich eerst goed vertrouwd maken met de soorten die men wil proberen, zodat een verwisseling met andere soorten niet kan voorkomen. Reeds in het bos kunnen wij een gedeelte van het werk van uitzoeken en sorteren verrichten door alleen die exemplaren mee te nemen, die stevig en fris zijn. Alles wat er een beetje oud en slap uitziet laten wij maar gerust in het bos achter. Wel plukken