

1 SEPTEMBER 1918.

AFLEVERING 5.



NADruk VERBODEN.

Opgericht door E. HEIMANS, J. JASPERS Jr. en JAC. P. THIJSSE.

REDACTIE

J. HEIMANS, AMSTERDAM.
JAC. P. THIJSSE, BLOEMENDAAL.

ADRES DER REDACTIE:

JAC. P. THIJSSE, BLOEMENDAAL.

UITGAVE VAN:

W. VERSLUYS TE AMSTERDAM.

ADMINISTRATIE:

2e OOSTERPARKSTRAAT 223, AMSTERDAM.

Prijs per jaar / 5.75.

PADDENSTOELEN ALS VOEDSEL.



HOE of ik over het ingrijpen van de regeering in de paddenstoelenkwestie denk? Wel, ik verheug er mij hartelijk over, dat zij er eindelijk eens notitie van neemt en ik hoop maar, dat er iets uit groeien zal, wel niet zoo voor direct, maar voor de naaste toekomst.

Dat zij lang geaarzeld heeft en nu eigenlijk nog de verantwoordelijkheid van zich afschuift door het den Burgemeesters in handen te geven, het is niet te verwonderen, want het is werkelijk een delicate zaak. Wie van onze lezers, die de groene knolzwam, *Amanita phalloides* Fr., kent, weet niet, dat deze soort en de iets minder gevaarlijke gele knolzwam of *Amanita citrina* of *mappa* vooral, zulke algemeene verschijningen zijn in onze bosschen, van Juli tot in December? Er is over de giftigheid van de zwammen in de laatste decennien al heel wat tot klaarheid gekomen en menige zwam, zooals de valsche *Cantharel* (*Canth. aurantiacus* Wulf), de Heksenboleet (*Boletus luridus* Schaeff) en meerdere zijn van de zwarte lijst afgevoerd, maar deze twee *Amanita*'s zijn er met een dubbel kruisje op blijven staan, en elk jaar nog weer maken zij slachtoffers in de landen waar paddenstoelen reeds algemeen gegeten worden. Ik hoor dikwijls

zeggen door kenners: „Maar mijn hemel, als je die dingen nu eenmaal kent, dan pluk je ze toch niet weer,” maar, ten eerste kent op de 10 menschen niet één in ons land die soorten, en wat veel voorkomt, om zoo te zeggen voor 't plukken ligt, wordt ook graag geplukt; en ten tweede, zou ik u ook verbazingwekkende verhalen kunnen doen van bekende mycologen die zich vergrepen aan Amanita-soorten en Volvaria's, denkende dat het Champignons waren. Bleef de Akker-champignon (*Psalliota arvensis* Schaeff) nu ook maar op zijn eigen terrein en groeide hij maar niet in bosschen, dan was het gevaar nog iets minder groot. Doch deze komt gaarne op plaatsen waar zich veel nitraat bevindt door mest of anderszins. Zoo vindt men haar veel in bosschen tusschen brandnetels, ook een echte nitraatplant, en daarbij staat dan ook heel dikwijls *Amanita phalloides*. Mijzelve is het gebeurd, dat ik op een dergelijke plaats jonge ex. van de giftzwam verzamelde met jonge Akker-champignons (*Psalliota campestris*). De Weide-champignon blijft altijd netjes op zijn eigen terrein: de weide, waar *Am. phall.* niet voorkomt; en daar wordt zij dan ook door de champignonvrouwtjes reeds van ouder tot ouder verzameld en dan aan de huizen der rijken te koop aangeboden. Maar ook daar op die weiden treedt een gevaarlijke dubbelgangster op, daar op den mest gaarne groeit de beruchte *Volvaria speciosa* Fr., die merkwaardig veel op den Weide-champignon gelijkt, met haar eveneens witten bollen hoed en rose plaatjes. Dat zij bij vochtig weer kleverig is en geen manchet draagt, valt een mensch bij zijn gulzig, haastig zoeken naar den champignon niet zoo spoedig op. Van vergiftigingen door *Volvaria's* hoort men heel weinig, maar zij heeft nu eenmaal den naam doodelijk giftig te zijn. Het eens te beproeven is wel wat erg gevaarlijk. Wel weet ik van iemand (en het was nog wel een onzer beste mycologen) die dit jaar die *Volvaria* champignon-vergissing begaan heeft en er een stukje rauw van heeft opgegeten en nu nog springlevend is. *Volvaria's* zijn echter betrekkelijk nog zeldzame gasten in ons land en waarschijnlijk ook wel in andere landen. Vandaar ook het kleine aantal vergiftigingsgevallen uit de statistiek bekend.

Maar om nu op de regeering terug te komen. Zij heeft dus wel wat gelijk gehad, met zoo lang te dralen om zich met deze zaak in te laten. Dit in aanmerking genomen, mag het dan ook, dunkt mij, wel een van haar eerste werken op dit gebied zijn, om een enorm groot aantal mooie, duidelijke gekleurde platen te laten maken van de in ons land voorkomende giftige soorten, die op ruime schaal en vooral overal op de scholen verspreid moeten worden. Onzen kinderen moet het als 't ware met den paplepel ingegoten worden, wat van het natuurlijke voedsel, dat onze bosschen en wegen jaar in jaar uit weer opleveren, schadelijk voor hen zou kunnen zijn. Zoo moet ons volk daar voor de toekomst stelselmatig in opgevoed worden. Dit denkbeeld is niet van mij, maar zoo wordt dat sinds een paar jaar reeds in Duitschland gedaan en ook Frankrijk doet er aan mee. De Société Mycologique de France, die op gelijke manier werkt als bij ons de Mycologische Ver., heeft voor weinig geld een gekleurde plaat van de „Champignons qui tuent” beschikbaar gesteld.

Op die plaat van de giftige kan er dan één van de goed eetbare soorten volgen en wel soorten, die niet alleen met geen der op haar gelijkende giftigen te verwisselen is, maar ook *die, waarvan het in ons land de moeite loont ze in 't groot te gaan verzamelen*, want dat is ook nog een kwestie. Ik eet, van af Mei tot in December en later, een 40-tal in 't wild gevonden paddenstoelensorten, maar vraagt men mij: zoudt ge op 't geen ge vindt alleen kunnen leven, dan zou ik zeggen: niet graag! Zoo nu en dan eens een maaltje *Marasmius oreades*, *Inkt-* of *Parasolzwammen*, *Champignons* enz., maar och, het is allemaal maar mondjesmaat. Al die, laat ik maar zeggen „fijnere soorten” blijven een tractatie en meer niet. Doch onze hoeveelheid *Cantharellen* en *Boleten*, al zijn ze dan wat minder smakelijk, daar herbergt ons land massa's van, vooral in de uitgestrekte bosschen van het O. en Z.O.

En nu zeggen de heeren geleerden, dat er maar 12 atoompjes stikstof in zit en dat dit niets is vergeleken bij andere eiwit-bevattende stoffen. Maar zij, die met mij dikwijls 't genot van een paddenstoelenmaal smaakten, zullen erkennen, dat men na een dergelijk maal een zeer voldaan gevoel van gestilden honger heeft. En is het bovendien niet weer eens een aangename afwisseling op de bladgroentenmaaltijden, waarop we tegenwoordig bijna geheel zijn aangewezen? We lezen in alle boeken: paddenstoelen zijn te vergelijken met groenten, staan in voedingswaarde gelijk aan kool. Dit laatste kan waar zijn, maar pluk eens een jong *Eekhoorntjesbrood* (*Boletus edulis* Bull), en maak die (zonder bouillon) eens smakelijk klaar. Ik wil wedden, dat ge dit gerecht aan een ieder als vleesch, en wel als zwezerik zult kunnen voorzetten. Ik heb het de menschen er tenminste dikwijls voor laten eten en ze hebben mij nooit tegengesproken, ook niet uit beleefdheid.

Nu, die zwezerik is van Juli tot December in een ieders bereik. Want, zoo veilig als ik altijd de *Cantharellen* durf aanbevelen, zoo doe ik dat ook met de *Boleten*. Niet waar, die paddenstoelen die op den grond groeien, aan de onderzijde van den hoed gaatjes hebben en die bij doorsnede een aaneengesloten rij van buisjes vertoonen, die zoo gemakkelijk van het hoedvleesch zijn af te scheiden. Die paddenstoelen, meestal bruin van hoed en licht van steel, die soms zoo groot worden als een klein pianokrukje, een ieder kent ze wel? Nu, als men nu maar die soorten vermijdt, die bij het doorbreken hevig blauw kleuren, wat de *Heksen-* en *Satanboleet* doen, en men een beetje let op de galbittere *Bol. felleus* Bull, wat men doen kan door elk exemplaar bij het schoonmaken even te proeven, dan blijven er nog een 10-tal veelvuldig in ons land voorkomende *Boletus*soorten voor de consumptie over.

En dan zou ik bij die platen van de goed eetbare soorten nog een soort willen voegen, waarvan het inzamelen in ons land ook zeer de moeite loont. Dat is nl. een soort, waar we nog geen goeden Hollandschen naam voor hebben, de blauwe *Russula cyanoxantha* Fr.

Ik zie wenkbrauwen fronsen van eenige onzer lezers zwammenkenners,

maar ik heb heusch geen ongelijk, al wordt er zelfs in Duitschland nog heel weinig propaganda voor dit geslacht gemaakt. Dat zit hem in de z.g.n. braakverwekkende *Russula* of *R. emetica* Fr., die als giftig bekend staat. Dien durf ik echter met een gerust hart trotseeren en al menigeen van mijn vrienden en leerlingen heb ik verplicht, door hem *Russula's* (de zoeten) te laten eten. Het geslacht *Russula* is een zeer typisch geslacht. Uit ervaring weet ik, dat wie eenmaal een goede plaat of exemplaar van dit geslacht gezien heeft, zich niet meer daarin vergist. En welnu, dan zijn de *scherpe* *Russula's* niet, de *zoete* wel eetbaar. Even de zaak te proeven is zonder gevaar en dus klaar is kees! En is behalve de *Cantharelle* en de *Boleten*, ook deze soort niet een van Juni tot December in onze bosschen, speciaal onze beukenbosschen, verschijnende gast, en nog wel één, wier smaak zeer veel aan den toch betrekkelijk zeldzaam bij ons voorkomenden champignon doet denken?

En dan is er nog een in Nederland zeer algemeen voorkomende paddenstoel, die als No. 4 in aanmerking zou komen voor de plaat van goed eetbare, veel voorkomende soorten, een soort, waarvoor ik, tot verleden jaar toe, altijd ijverig propaganda gemaakt heb. Het is de zwam, die zoowat pas in de maand September overal in groote bosschen verschijnt aan stronken van allerlei boomsoorten. Het is de geel-groene Honigzwam of *Armillaria mellea* Fl. D. De jonge hoedjes, en wat zijn er niet massa's te plukken in die groote bosschen, leveren, met een uitje gekookt, dat den wat al te pikanten smaak wat wegneemt, een zeer smakelijk maal op en het uitgekookte nat is je reinste bouillon. Maar... verleden jaar hebben we gelezen in sommige tijdschriften, die te vertrouwen waren, dat niet alleen varkens, doch ook menschen ziek waren geworden na 't eten van deze soort. Ik zelf en vele anderen met mij hebben deze soort altijd zonder nadeelige gevolgen gegeten, maar het is gevaarlijk goedje, die zwammen. Ze halen uit het eene substraat, waar ze op groeien soms weer heel andere dingen dan uit het andere, waardoor zeker een mutatie in haar 12 atoompjes plaats heeft, die maakt dat ze ineens, inplaats van eetbaar, schadelijk worden. Maar alle gekheid daargelaten, we weten nog betrekkelijk zoo weinig af van al die dingen. Ik voor mij zou haar echter toch met een gerust hart op de plaat laten zetten. In Z. Limburg wordt deze soort ook zoovele jaren al door de bevolking gegeten.

Als no. 5 komt de Weidekringzwam (*Marasmus oreades* Bolt.) in aanmerking voor een plaatsje op de plaat van goed eetbare, niet met giftige soorten te verwisselen zwammen. Een goed bereid maaltje van jonge ex. van deze soort is nu eens geen surrogaat van zwezerik, maar van garnalen. Men ziet, het menu kan gevarieerd worden. Nu, en moeilijk te verkrijgen is deze soort ook heusch niet, want overal, langs wegen, in weiden, zelfs in de kale duinen komt zij, hetzij in de bekende kringen of in groepjes gezeten, voor; verschijnt reeds in Mei en blijft tot in November. Nu is dit helaas niet zoo'n heel kenbare soort, en bij vele goede determinaties krijg ik toch heel veel onbruikbaar, als Mest- en Fopzwammetjes, op haar naam toegestuurd. Doch een goede plaat zou ook hier

alweer veel uitwerken, en bovendien, al die dubbelgansters zijn onschadelijk, tenminste wat die van de wegen en grasvelden betreft. In de bosschen, waar zij trouwens weinig verschijnt, moet gij haar dan ook niet gaan verzamelen, want dan heeft zij een brandend scherpe dubbelganster, die echter ook weer meer onsmakelijk dan gevaarlijk is.

En dan is er tot slot nog een boom- of stronkzwam, die ik er wel graag op zou willen hebben. Als het nl. December is geworden en alle paddenstoelen, vooral door het intreden van de vorst, het tijdelijke met het eeuwige hebben moeten verwisselen en dus dit gerecht van onze menulijst zou moeten worden geschrapt, treedt er overal in ons land, en nu meer in de anders op 't punt van zwammen nog al misdeelde oorden, nl. de waterkanten, op de wilgen, het Fluweelpootje (*Colybia velutipes* Curs.) op.

Zij is buitengewoon smakelijk en groeit zelfs door bij niet al te strenge vorst en na 't afplukken komen er altijd weer nieuwe tot in Maart door.

Er zou een duidelijke plaat van gegeven moeten, worden waarop goed uitkwam, dat de plaatjes wit of geelachtig en de steel donkerbruin fluweelig gekleurd is. Men vindt nl. in die maanden, dat het Fluweelpootje voorkomt ook nog wel het Zwavelkopje, *Hypholoma fasciculare* Huds. op stronken groeien, dat echter eerst groene daarna zwartachtige plaatjes en een lichten steel heeft. Dat zwavelkopje stond vroeger ook op de lijst van de giftigen, doch de jongste onderzoekingen spreken slechts van maag- en buikstoornissen, bovendien smaken ze goed bitter, waardoor men het inslikken gerust wel zal laten.

Zoo hebben we dan al een rijtje van 6 soorten en we zouden er dan de Parasolzwam (*Lepiota procera* Scop.) en de Inktzwam (*Coprinus comatus* Fl. D.) bij kunnen zetten om het 8-tal vol te maken. Deze laatste twee zijn wel verre van algemeen, maar ze zijn nog al typisch kenbaar.

Goed! Dus de regeering zorgt voor platen en wat doet ze nu nog meer? Gaat ze, zooals het in Duitschland, Frankrijk en Italië al zoo lang is, paddenstoelenmarkten oprichten? Ja, dat is nu niet zoo'n gemakkelijke kwestie. Laten we even het pro en contra memoreeren! Het zou wel heel prettig zijn als de menschen dan op die markten voor weinig geld een flink maal aan paddenstoelen konden kopen. Daarvoor zouden dan alle genoemde 8 soorten van de plaat weer gebruikt kunnen worden, theoretisch ten minste, want praktisch wellicht maar de helft er van, waarover straks meer. Die markten zouden gehouden moeten worden in de steden, want daar doet zich de behoefte aan bijvoeding 't meest gevoelen. Die steden zouden slechts in aanmerking komen, die vlak bij boschrijke streken gelegen zijn, zooals: Amersfoort, Arnhem, Apeldoorn, 's Hertogenbosch, Amsterdam en Utrecht van uit 't Gooi? Heerenveen? De paddenstoelen moeten nl. des morgens gezocht en ter markt gebracht worden. Het zoeken op voorafgaande dagen en het vervoer per trein is voor de meeste een uitgesloten iets. Boleten o. a. zijn verbazend gauw weg, vooral na vochtig weer, en voor het vervoer totaal ongeschikt. Cantharellen, de Honig- en Weidekringzwam zouden

zich hier beter voor leenen. In van riet gevlochten mandjes zouden deze drie soorten, ook het Fluweelpootje, wel voor langer bewaren en vervoer zich leenen, doch andere soorten beslist niet. Voor ze ter markt kwamen zouden deskundigen, evenals dit in 't buitenland geschiedt, de bezendingen moeten keuren, niet alleen op de soort, maar ook op de leverbaarheid, op het niet te oud zijn. *Want oude, reeds in staat van ontbinding verkeerende zwammen zijn even gevaarlijk als de giftige.*

Een nadeel van die markten lijkt mij de eigenwijsheid, ons Nederlanders wel heel eigen. Ik vrees zoo, dat vele menschen bij een oppervlakkig bekijken van de ter markt gebrachte soorten, zullen gaan denken, die ken ik nu wel en ik ga zelf dus maar zoeken en dan komen we weer op hetzelfde gevaar, dat zij de veelvuldig voorkomende Amanita's gaan plukken. Daarom is het ook wél zaak wanneer die markten komen, of wanneer de paddenstoelen in groentenwinkels te verkrijgen zullen zijn, in de eerste plaats de *Champignon* geheel thuis te laten, ten tweede slechts de enkele, reeds genoemde soorten daar te brengen, die niet in 't minst aan de Amanita's doen denken. De groen-gele hoedjes van de *Armillaria* doen dan wel weer kwaad.

En zouden dan de menschen van de steden, die niet bij boschrijke streken liggen, niets krijgen? Men zou in die uitgestrekte bosschen van 't O. en Z.-O. van ons land, waar elk jaar duizenden kilo's *Cantharellen* en *Boleten* verloren gaan, op goedkoope en doelmatige wijze daar ter plaatse kunnen conserveeren, en dat verzenden naar de steden, dan had men voor de wintermaanden daar ook profijt van. Of het volk, dus zij, die het 't meeste nodig hebben, ze ook zullen eten? Ik vrees heel erg van vooreerst niet. Terecht schrijft de Minister in zijn circulaire aan de Burgemeesters: „Ook zijn paddenstoelen een voedsel dat uitteraard slechts door bepaalde groepen van menschen genuttigd wordt.“ Wat het volk niet kent, eet het niet en pas als ons Nederlandsche volk wat opgevoed is in de paddenstoelenwetenschap, zal het meer aandacht er aan gaan schenken en er van gaan gebruiken. Wat wij dus eigenlijk 't allereerste nodig hebben in ons land is een centraal bureau van deskundigen, waarvan niet alleen alles uit moet gaan, wat de leiding van deze zaak betreft, maar dat ook de vraagbaak moet worden voor hen, die door de voedselschaarschte er toe overgegaan zijn, zich ter wille van de consumptie op de paddenstoelenstudie toe te leggen. Zij moeten naar dat bureau die paddenstoelen kunnen opzenden om den naam en eetbaarheid te weten te komen, zooals dit nu reeds eenige jaren lang op wetenschappelijk gebied aan het Rijks Herbarium te Leiden gebeurt. Zoo moet onze bevolking langzamerhand in de kennis van deze, voor ons land nieuwe, voedselbron worden opgevoed.

Haarlem,

CATH. COOL.