

langs 't paadje. Al komt 't ook nog al eens voor, een eendennest op een knotwilg blijft toch altijd eigenaardig.

Verderop hing een zanglijsternest tusschen de takken van een vlierstruik. Eén van ons klom erbij en konstateerde dat er twee eieren in lagen. 't Eerste ei was dus gelegd op 29 April. Weer een eerste datum voor het Ornithologisch Onderzoek. We zagen ook nog braamsluipertjes aan hun nest bouwen. In de kooi waren ook nog torenvalken, boschduiven, vinken, groenvinken, winterkoninkjes, meezen, merels en ook een roodborstje, dat voor ons eigenaardig was, omdat we het nog nooit zoo laat bij Gouda zagen.

We waren nu weer aan de woning van den kooiker gekomen, waar wij gelegenheid hadden onze dorst te lesschen en onze geheel witte kleeren te borstelen.

Ik wil er nog even op wijzen, dat de kolonie uitgeroeid zal worden. De schade door de aalscholvers aan de omgeving toegebracht is enorm groot en loopt volgens den heer Smit in de honderdduizenden guldens.

Men is daarom met de stelselmatige uitroeiing reeds begonnen. De tot nestelen geschikte boomen (wilgen, maar vooral esschen) worden gerooid en vervangen door jong hout.

Jaarlijks worden ongeveer 5000—7000 jongen uitgebroed, waarvan er een kleine 2000 voor de konsumpsie verzameld worden. De jongen gaan dan naar Rotterdam waar de poelier ze als „eendenbout” verkoopt.

Smakelijk eten! (Zie voor verdere bijzonderheden „Ardea” 1919 afl. 2 en Jaarboekje no. 7 blz. 38 van de „Nederlandsche Ornithologische Vereeniging”).

't Zou toch jammer zijn, als onze groote aalscholvers-kolonie verdween! Wij schreven naar de „Nederlandsche Vereeniging tot Bescherming van Vogels” en naar de „Vereeniging tot Behoud van Natuurmonumenten in Nederland” en berichtten hun de plannen van den eigenaar.

De eerste vereeniging berichtte ons, dat ze zich met de betrokken personen in verbinding had gesteld.

We hopen (maar vertrouwen niet) dat dit een goede uitwerking zal hebben!

Gouda, Mei 1921.

E. HOFFMANN.

Voorzitter G. O. C. „Hirundo.”

EETBARE PADDESTOELEN.

NIETS verstoort hier de indrukwekkende stilte, zoo zeldzaam harmonieerend met de schittering van rood, paars, wit, geel, bruin of oranje der talloze Amanita's, Russula's, Boleten en Cantharellen.”

Zoo schreef ik verleden jaar.

En nu? Wel, misschien ligt het aan mij, maar, waar ik anders in begin Juli ga uitkijken naar de bekende oranje Cantharellen, heeft het nu tot October geduurd, eer ik er een zag, en dat was nog een klein, verschrompeld exemplaar, totaal ongeschikt voor de consumptie. Augustus en September, *je* maanden voor den liefhebber van paddestoelenmaaltjes, hebben we al lang en breed achter den rug, en 't is mij nog niet gelukt, de lekkere dooierzwan op m'n tafel te krijgen. Boleten waren iets toeschietelijker, Amanita's ook, maar im groszen Ganzen hebben we, in verhouding tot andere jaren, al heel weinig van den kleurenrijkdom van ons geheimzinnig boschvolkje kunnen genieten.

Nu midden October de regens gekomen zijn, gaat het wat beter, en is het mij gelukt enkele heerlijke paddenstoelenschoteltjes te bemachtigen.

Ik behoor niet tot de in ons land weinig uitgebreide categorie der beroepsmycophagen, die het aan hun eer verplicht zijn de meest mogelijke en onmogelijke soorten naar binnen te werken, teneinde anderen voorlichting te kunnen verstrekken; wel echter tot de amateurs en als ik dan ook een soort gevonden heb, die als eetbaar te boek staat, ben ik er als de kippen bij om er een aantal van naar de keuken te doen verhuizen.

Twee en twintig verschillende soorten heb ik in de laatste paar jaren gekeurd; sommige uitermate om hun culinaire eigenschappen geprezen, andere verwezen naar de onderste plaatsen op de ranglijst der (mij bekende) eetbare soorten. Het is misschien niet onaardig, ze even de revue te laten passeeren.

Laten we beginnen met het geslacht *Boletus*. Dan dient natuurlijk het eerst genoemd het bekende Eekhoorntjesbrood, *Boletus edulis*; maar ook *B. luteus* en *elegans*, evenals *granulatus*, hoewel kleiner van stuk, en misschien ook wel wat minder voorkomend (de laatste twee tenminste) behoeven niet onder te doen voor hun grooteren soortgenoot.

Ook goed, doch minder, vind ik de Berkenboleet, *B. scaber*; *B. rufus* heb ik nooit in voldoende aantal gevonden, om hem voor een eetproef in aanmerking te laten komen. Ook *B. badius* verdient m.i. niet de voorkeur, kan echter uitstekend onder de andere soorten gemengd worden.

Psalliota campestris en *arvensis*, de „echte” champignons, behoeven geen krans.

Cantharellus cibarius eigenlijk ook niet. Dit is wel het meest voorkomende eetbare paddestoeltje, wat bij ons te vinden is; bovendien is het uitstekend van smaak. Er zijn jaren geweest dat ik het met duizenden en duizenden heb kunnen inzamelen. Gedurende den mobilisatietijd leverde het (met de in den omtrek van Amersfoort veel voorkomende Boleten) een bijna onuitputtelijken voorraad uitstekend voedsel. Des te onbegrijpelijker was het voor mij toen plotseling op een van mijn oogstvelden alle Cantharellen, benevens een groot aantal *Tricholoma*'s verdwenen waren, terwijl mijn andere plekjes overvloedig bleven leveren. Na 3 à 4 weken bleek mij echter dat enkele Russische krijgsgevangenen, meenende nog op Duitsch grondgebied te wezen, zich aan den voorraad te goed hadden gedaan.

Ten slotte de opmerking, dat ik meermalen exemplaren van *C. aurantiacus* tusschen een *cibarius* maaltje heb gemengd, doch nooit eenige onaangename gevolgen heb mogen ondervinden.

De smaak van *Laccaria laccata*, het fopzwammetje, evenals van z'n variëteit *amethystina*, kan mij niet bekoren; bovendien zijn ze zeer moeilijk schoon te maken, wat toch een eerste vereischte is, daar ze meestal onder en boven vol met zand zitten. Beter, hoewel ik haar aan candidaat mycophagen niet zal aanbevelen, is de honingzwam, *Armillaria mellea*, die op haar beurt weer moet onder doen voor de krulzoom, *Paxillus involutus*, die in onze diluviale dennenbosschen wel in voldoende aantal gevonden wordt, om van tijd tot tijd de moeite van een uitstapje te beloonen.

Op *Clavaria formosa* en *Sparassis crispa* heb ik het weer minder begrepen; die zijn te waterrijk en hebben vrij weinig smaak, zoodat er meestal niet veel van terecht komt. Voor de azijn komen ze, vermengd met *Canth. cibarius*, nog wel in aanmerking.

Stekelzwammen (*Hydnum repandum* en *imbricatum*) zijn één maal in bescheiden aantal op tafel geweest en voldeden uitstekend, hoewel, natuurlijk zou ik bijna zeggen, veel minder dan de bij uitstek smakelijke Parasolzwam, *Lepiota procera*, een der lekkerste gerechten uit de paddenstoelenwereld, die ik ken en die, naar mijn smaak, maar weinig voor de *Psalliota*'s behoeft onder te doen.

Bovendien een mooie, groote en schoone zwam, met een heel aangename geur, qualiteiten, die voor veel liefhebbers groot gewicht in de schaal leggen.

Lycoperdon gemmatum kon mij niet bijzonder bevallen, maar dat zal wel aan de bereidingswijze gelegen hebben; een Zwitsersche kennis ten minste, raakte niet uitgepraat over haar uitstekende hoedanigheden.

Laat ik de rij sluiten met twee exellente vertegenwoordigers van het „boschvleesch”: *Lactarius deliciosus* en *Coprinus atramentarius*. Geen van beiden heb ik in Amersfoort kunnen bemachtigen, maar in Den Haag, na de laatste Octobersche regentjes, schoten ze met bewonderenswaardige snelheid bij tientallen uit den grond. *L. deliciosus* rangschik ik onder de zeer goede tafelchampignons; ze vormen een uitstekend en lekker voedsel, mits er in de keuken op gelet wordt, dat ze zoo lang koken dat de taaiheid absoluut verloren gaat. Opgemerkt dient dat deze soort er, door haar oranje en groene vlekken en het overvloedige melksap, allesbehalve aanmoedigend uitziet.

De genoemde *Coprinus* heeft van taaiheid geen last; hij bezit een zeer bijzonder smaakje, dat wel eenigszins aan *Lepiota* herinnert.

Sommige heel bekende soorten komen dus niet op het menu voor. *Marasmius oreades* en *Coprinus comatus* heb ik nooit geproefd; van laatst genoemde heb ik een jaar of acht geleden een 80-tal exemplaren gevonden; ik was echter niet in de gelegenheid hen te doen toebereiden, wat mij zeer spijt. En wat *Marasmius* betreft, het is mij nooit mogen gelukken er een voldoende aantal van bij elkaar te krijgen.

Ook de *Tricholoma*'s hebben hun entree op mijn tafel nog niet gemaakt, wat mij, achteraf beschouwd, eenigszins vreemd aandoet, daar ik toch jaren in een waar ridderzwammen dorado gewoond heb.

Er blijven dus altijd nog enkele soorten te proeven; ik maak mij sterk, dat ik na verloop van tijd de dertig wel haal; maar langzamerhand zal het dan oppassen worden, daar de meest bekende eetbare soorten weldra hun beurt gehad hebben. Toch twijfel ik er sterk aan of de *Morieljes* (inlandsche wel te verstaan) en *Collybia velutipes*, het zwammetje dat „van November tot half Februari een smakelijke soep en groente verschaft”, het ooit zoover zullen brengen. Zulke delicatessen zijn maar niet iederen dag te vinden!

De meeste hierboven genoemde paddenstoelen waren op de gewone manier klaargemaakt, gekookt en gestoofd; sommige, zooals *Cantharellus*, *Boletus edulis*, ook *Clavaria*, enz., ingemaakt in azijn. Eigenaardig was het dat een Zwitsersche dame er zeer op stond verschillende soorten, gedurende het diner, rauw te eten. Als zoodanig kwamen speciaal in aanmerking *Lep. procera* en *B. edulis*. Ook in de bosschen nuttigde zij met veel smaak het eekhoorntjesbrood, en hoewel ook ik me meer dan eens op een excursie aan een bolus heb te goed gedaan, heb ik toch nooit behoefte gevoeld, om exemplaren van een 8 à 10 c.M. hoeddoorsnee in hun geheel te verorberen. Smaken verschillen echter; ik kan me dan ook best voorstellen dat iemand (lieft een buitenlander) staat te watertanden bij het zien van een jonge, vastvleezige Boleet of *Psalliota*. Ik prefereer ze echter volgens de regelen der kunst klaar gemaakt, maar dan zijn ze ook werkelijk overheerlijk en zijn er maar heel weinig vleeschsoorten, die naar mijn smaak bij een goede champignon kunnen halen.

Niettegenstaande deze uitstekende culinaire eigenschappen (wie er als amateur meer van wil weten, kan ik aanraden eens na te slaan „Het wondere leven der Paddenstoelen” door D. J. van der Ven en „Het Paddenstoelenboekje” door Cool en Van der Lek), zijn er nog zoo ontzettend veel menschen, die een onoverwinnelijke angst of afkeer van paddenstoelendiners hebben. Tientallen kilo's eiwitten, vet en koolhydraten verrotten dientengevolge in de natuur. Maar is men er onwetend van, dat er paddenstoelen geserveerd worden, dan nuttigt men met den meesten smaak een schoteltje.

Meer genoemde Zwitsersche heeft er eens op een kostelijke manier een oude, ras-echte Amsterdammer, met een ingewortelde afschuw voor alles wat op zwammen lijkt, tusschen genomen met een schoteltje *Cantharellen*. Als goed Hollander is hij er echter,

niettegenstaande den (vanzelfsprekenden) goeden afloop van het experiment, niet toe kunnen komen zijn vooroordeelen op zij te zetten.

Waren er wat minder Nederlanders met overeenkomstige eigenschappen als deze hofstedeling, er zou in onze bosschen minder stukgeslagen en vertrapt „heksenbrood” te vinden zijn.

October '21.

C. A. KRUIS.

VRAGEN EN KORTE MEDEDEELINGEN.

Tweede bloei. — Wij zagen gisteren (Zondag 18 Sept.) te Honselersdijk op het dorpspleintje een wilde kastanje in *vollen bloei*. Geheel vol met jonge bladeren, loten en de bekende kaarsjes bloesem (wit). Daar dit ons nog al ongewoon voorkomt, haast ik mij u het mede te deelen. „Het is bij ons nog lente”, zeiden de jongens.

G. J. VAN ZANTEN.

Wij ontvingen nog eenige berichten als het bovenstaande en de kranten zijn er vol van. Ongetwijfeld laat hier het abnormale jaar zijn zonnigen invloed gelden, maar wij mogen niet over het hoofd zien, dat een groote menigte van deze tweede bloeiers het toch ieder jaar doen, zooals o.a. de bekende kastanjes op het Weesperplein te Amsterdam. Het is wel goed, om nu de tweede bloeiers te noteeren en te zien wat ze in 1922 zullen doen, zoowel in de lente als in het najaar. Ik heb den indruk, dat we nu in 1921 lang niet zooveel tweeden bloei hebben als in andere jaren en dat komt zeker wel door de droogte. Wie eens een studie over dit onderwerp wil opzetten, zou ik wel willen aanraden al dadelijk onderscheid te maken tusschen inheemsche en niet-inheemsche planten, waartoe ook de cultuurplanten moeten worden gerekend. 't Is een uitermate interessant onderwerp.

T.

Warme Zomer. — Ik weet niet of het meermalen in Nederland is voorgevallen, toch meen ik u het volgende als een bijzonderheid te kunnen melden. De heer Dr. W. Snethlage heeft in zijn tuin een amandelboom staan waarvan, dit jaar, voor het eerst (wat wordt toegeschreven aan den warmen zomer dien we gehad hebben) rijpe amandelen zijn geplukt. Vorige jaren bloeide de boom wel, doch vruchten heeft hij nooit gedragen.

Aalsmeer, 16 Oct. 1921.

KAPTEIN.

De Scholekster tusschen de rails. — In vervolg op mijn schrijven dd. 9 Mei betreffende het Scholeksternest in het spoor tusschen Akkrum en Heerenveen deel ik nog mede, dat het wijfje op een avond van een der laatste broeddagen helaas overreden is. Tusschen Heerenveen en Oudeschoot echter kwam een broedsel van een Scholekster, ook tusschen de spoorstaven gelegd, gelukkig uit.

Leeuwarden, 7 Nov. '21.

SCHWEERS.

Ijsvogel in de stad. — Naar aanleiding van het bericht in de laatste Juniafl. van D. L. N. betreffende het voorkomen van ijsvogels in of bij steden, kan ik U nog mededeelen, dat door mij deze vogel herhaalde malen werd gezien en gehoord aan de Waterpartij in de Scheveningsche Boschjes en éénmaal aan de Beek in het park Zorgvliet, bij de brug in de Jacob Catslaan. Door een ander waarnemer werden zij gezien aan het water tusschen Zorgvliet en de Groot Hertoginnelaan, dus vlak aan een zeer drukke verkeersweg met tram e. d.

Den Haag, 30 Oct. '21.

A. J. C. VAN DER WIJCK.

Werkt de pastinaak huidprikkelend? — Naar aanleiding van de vraag van den Heer H. J. Venema (De Levende Natuur Jaargang XXVI No. 6) het volgende: Talrijke planten werken huidprikkelend bij daarvoor gevoelige menschen en één van deze planten is de