

MORIELJES OP JAVA.

Het hart van mycophagen zal sneller gaan kloppen bij het lezen van bovenstaand opschrift. En het is een voldongen feit: de echte, als eetbare zwammen overal in de gematigde streken zoo hoog geschatte morieljes komen ook op Java voor. De vraag is nu maar, in welke hoeveelheden en waar zij zich vertoonen. Op het eerste kan ik geen antwoord geven. Zij werden tot nu toe mij slechts éénmaal toegezonden en wel door den Heer F. C. VAN HEURN, die twee mooie exemplaren verzamelde in October 1924. Over het „waar” kan iets meer gezegd worden. De

heer VAN HEURN vond ze in een ouden theetuin, op ongeveer 1250 M. hoogte en een dergelijke vindplaats mag men ook verwachten. Dat de morieljes ook in de lagere streken gevonden zullen worden acht ik tamelijk uitgesloten. De soort, waarmee wij hier te doen hebben, *Morchella conica* PERSON, de „spitse morielje”, komt in Europa ook in de hoogere streken het meest voor.

Zij houdt van een zandigen-leemigen bodem en groeit op open plaatsen. In het oerwoud zal men haar niet vinden, wel langs de randen. Vooral theetuinen lijken mij zeer geschikte groeiplaatsen. Heeft men eenmaal bepaalde groeiplaatsen ontdekt, dan zal men goed doen, deze te onthouden, daar morieljes zeer vaste standplaatsen hebben. Men kan ze vooral tegen het invallen van den regentijd, in de maanden September en October verwachten. Dit zijn trouwens voor de meeste vleezige paddenstoelen de beste maanden; de groote hoeveelheden neerslag in den westmoeson doen de vleezige soorten te snel verrotten.

Dat morieljes op Java moesten voorkomen, wist ik eigenlijk al lang, maar mijn twijfelen hieraan kon ik niet onderdrukken. JUNGHUHN vermeldt namelijk voor Java *Morchella esculenta* FRIES, die met *M. conica* identiek is. Dikwijls vroeg ik mij af of JUNGHUHN zich misschien vergist zou hebben, maar daarvoor was hij een te goed kenner der Europeesche soorten. Er waren echter feiten, die mijn twijfel levendig hielden: over het voorkomen van morieljes in de tropen was mij uit de literatuur niets bekend. Slechts voor Mexico wordt een twijfelachtig geval opgegeven en verder zijn ze ook in Britsch-Indië, dat echter mycologisch belangrijk afwijkt, gevonden. Voor mij bleef de JUNGHUHNsche opgave dus op zich zelf staan. Het deed mij daarom des te meer genoegen, dat ik zijn mededeeling kon bevestigen, waarbij dus tevens het cosmopolitische karakter van *Morchella* komt vast te staan. JUNGHUHN vond de soort op den Tjaremé op 4000 voet hoogte, hetgeen met onze gegevens overeenkomt.

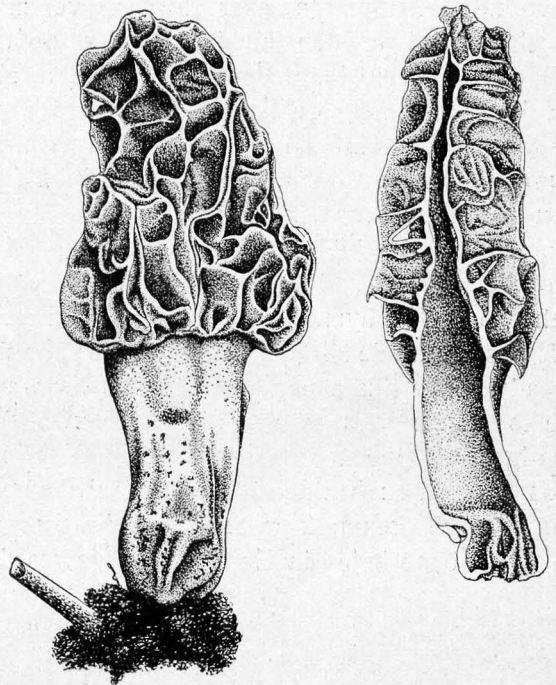


Fig. 1 *Morchella conica* PERS. Een vruchtlichaam $\frac{2}{3} \times$ nat. gr.; rechts in doorsnede.

De vruchtlichamen (fig. 1 en 2) worden ongeveer 12 c.M. hoog, maar overigens is de grootte zeer variabel. De hoed is min of meer duidelijk kegelvormig (fig. 1), soms ook wel stomp afgerond (fig. 2), overal geheel met den steel vergroeid, aan de basis zonder vrij overhangend gedeelte en voorzien van talrijke lengteplooien, die door smalle dwarsplooien verbonden zijn, waardoor diepe min of meer rechthoekige cellen ontstaan. De kleur is okergeelbruin tot meer donkerbruin en schijnt ook nogal te kunnen variëren. De hoedplooien zijn vleezig-wasachtig van consistentie en breken gemakkelijk. De steel is wit tot vuilwit, iets melig, bij normaal gevormde exemplaren naar de basis versmald, geheel hol, ook breekbaar en in den hoed naar den top toe spits uitlopend, hetgeen op een lengtedoorsnede goed te zien is (fig. 1). Aan de basis vertoont de steel meestal eenige plooien. Alleen het hoedweefsel vormt de voortplantingsorganen, de sporen. We kunnen ons het ontstaan van een *Morchella* aldus denken, dat van een gewone bekerzwam de vruchtschijf zich sterk gaat plooien en daarbij zijdelings met den steel vergroeit. Het geplooid gedeelte, dat we hier dus hoed kunnen noemen, is geheel met het hymenium of sporenproducerend weefsel bedekt. Dit bestaat uit de talrijke asci, elk met 8 sporen, en daartusschen de draadvormige dikke paraphysen, die dwarswanden bezitten (fig. 3). De top dezer paraphysen is iets aangezwollen en door een bruinachtige, amorphe stof omgeven. De sporen zijn ellipsoidisch, kleurloos en glad en bezitten aan elke pool een korrelig kapje, hetgeen een typisch kenmerk voor *Morchella*-sporen is (fig. 3, rechts).

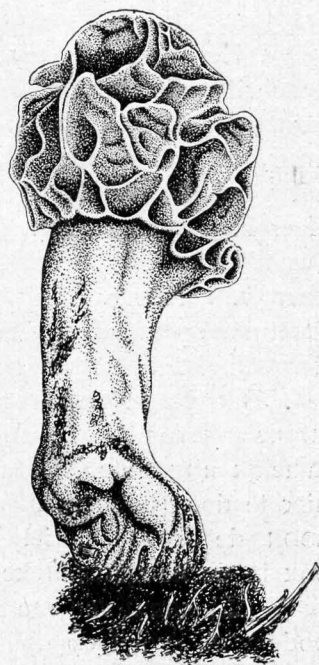


Fig. 2 Een gedrongener vruchtlichaam van *Morchella conica* PERS. $\frac{2}{3} \times$ nat. gr.

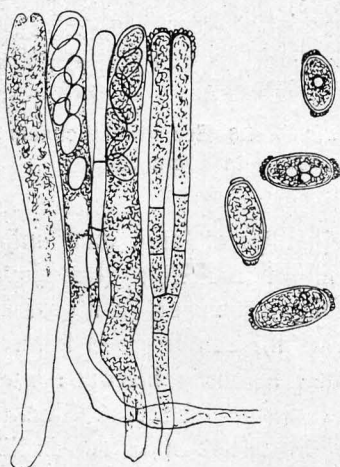


Fig. 3 Links: asci en paraphysen, 200/1; rechts: sporen, bijna 500/1.

massa in water gaar en voegt bouillon, ei, kruiden, enz. toe.

Dat morieljes in Europa zeer gewaardeerd worden blijkt wel uit de prijzen, die men er op de paddenstoelenmarkten voor betaalt. In Zürich betaalt men ongeveer 6 franc per K.G. wat zeker niet goedkoop te noemen is. Een voordeel is echter, dat men van de zwammen niets behoeft weg te werpen: zoowel hoed als steel kunnen gegeten worden. Men kan ze op verschillende wijze toebereiden, als salade, gebraden of als soep. Daarvoor begint men met ze goed en herhaaldelijk met water af te waschen, teneinde het zand uit de plooien van hoed en steel goed te verwijderen. Vervolgens kookt men de zwammen in water met een weinig zout af, waarna men het afkookwater wegwerpt. Dit laatste is sterk aan te bevelen, aangezien het afkooksel sporen helvella-zuur bevat, hetwelk een schadelijke werking uitoefent. De afgekookte zwammen snijdt men daarna in schijven. Men kan ze braden met boter, bouillon, zout en peper of eenvoudig als salade eten, waarbij men kruiden naar smaak kan toevoegen. Voor het bereiden van soep hakt men de zwammen na het afkoken fijn, kookt de