



onze

paddenstoelen

door k. hana





# ONZE PADDENSTOELEN

DOOR

K. HANA

UITGEGEVEN DOOR BOSCH & KEUNING TE BAARN

---



LIBELLEN-SERIE Nr. 84

Prijs van één nummer 45 cent.

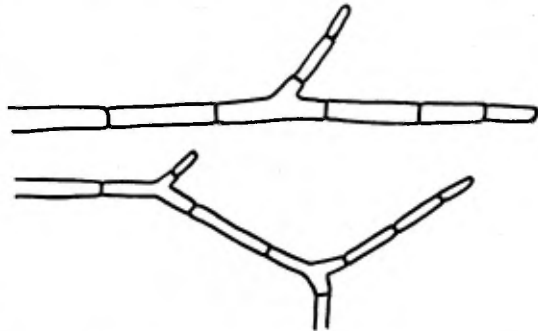
Vier nrs. per nummer 40 cent.

Acht of meer nummers per  
nummer 35 cent. Voor dubbele  
nummers dubbele prijzen.

## DE ALGEMEENE BOUW DER ZWAMMEN.

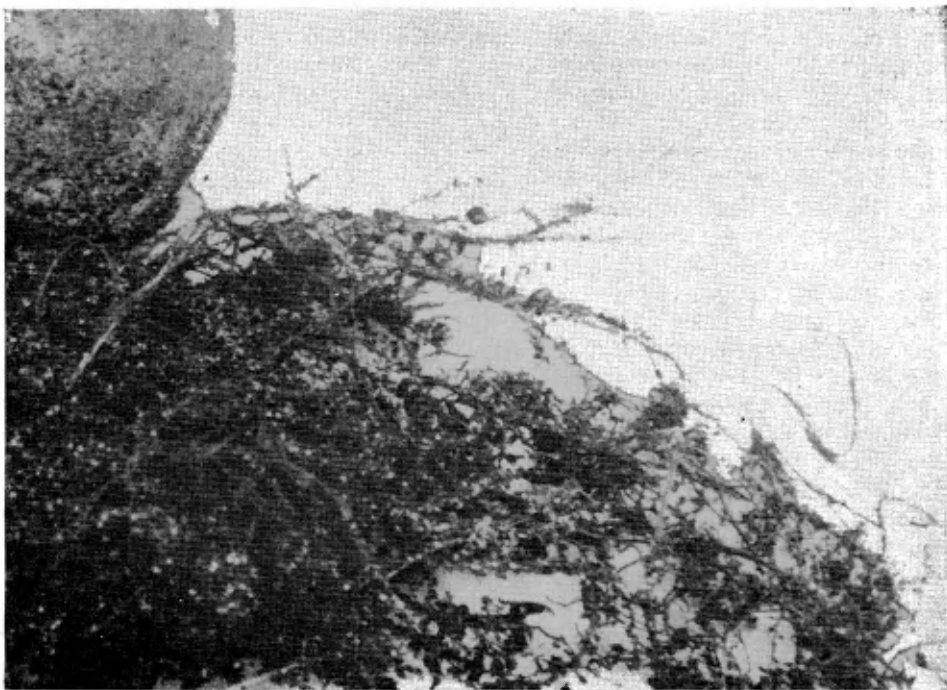
Overal ontmoeten we hen in de Herfst, de sprookjesachtige paddenstoelen, meestal met onbegrijpelijke snelheid te voorschijn gekomen om in even korte tijd weer te verdwijnen. Ze hebben zoo iets geheimzinnigs over zich, dat men er lange tijd niet toe kwam hen nader te bekijken, doch liever zijn fantasie liet werken.

Wat we in het najaar te zien krijgen tusschen dor blad, aan oude boomstronken of in weilanden, zijn de voortbrengselen van een organisme, dat reeds lang leefde zonder dat dit iemand opviel. Het is een samenstel van mikroskopisch fijne draden, dat bijna overal in de bodem, in oude stukken hout en palen, ja zelfs in nog volop levende boomen aanwezig is. We noemen deze dradenmassa „zwamvlok” of „mycelium”. Gedurende het grootste deel van het jaar merken we niets van haar, ze schijnt welhaast dood te zijn. Nauwelijks echter zijn de warme zomermaanden voorbij en beginnen de herfstregens te vallen, of de zwamvlok wordt tot verhoogde activiteit geprikkeld, ze gaat groeien, en dit nog wel met buitengewone snelheid, als moest ze zich haasten om haar schade in te halen. Begrijpelijk wordt deze groeiperiode echter wanneer we bedenken, dat het voor de zwamvlok ondoenlijk is, te leven als een gewone plant door haar totaal gemis aan bladgroen, wat maakt dat ze geen adem kan halen op de gebruikelijke wijze. Het is haar ten eenenmale onmogelijk het koolzuur van de lucht onder medewerking van het zonlicht om te zetten tot verbindingen, die de opbouw van alle groene planten krachtig steunen. Neen, de zwam leeft een ander leven in de groote huishouding der natuur, haar taak is er niet een van opbouw doch van afbraak. Bouwden de „hooger” ontwikkelde planten uit eenvoudige verbindingen onder invloed



Myceliumdraden, zeer sterk vergroot.

van licht en warmte zeer ingewikkelde koolhydraten en vetten op, de zwammen hebben deze weer af te breken en om te zetten in simpeler gebouwde chemische stoffen, waarbij weer warmte en in enkele gevallen ook zelfs licht ontstaat. We begrijpen nu ook, waarom het mycelium speciaal in de natijd zijn werk begint; pas dan vallen de oude bladeren op de grond en sterven vele kruidachtige planten geheel af. Vóór die tijd is er niets te halen en dus wachten de groote opruimers in bosch en veld kalm hun tijd af. Al lijkt het wellicht van ondergeschikt belang, toch is dit opruimingswerk der paddenstoelen onontbeerlijk. Jaren en nog eens jaren zouden er moeten verlopen eer de laag afgevallen blad van één herfst verteerd zou zijn zonder hun hulp. En weldra zou dit dorre blad alle groei op den boschbodem verstikken!



Gedeelte van een zwamvlok (vergroot).

Nog een andere functie dan die van vuilnisman heeft het mycelium echter te vervullen, die waaraan geen levend wezen ontkomt, n.l. de voortplanting. Deze kan op verschillende manieren geschieden, de eenvoudigste is wel het afsplitsen van een deel der zwamvlok, dat dan weer op zichzelf verder leeft. Doch veel interessanter is de voortbrenging van vruchtlichamen, de eigenlijke paddenstoelen, die we op alle mogelijke en onmogelijke plaatsen kunnen aantreffen.

Wat de appel of peer is voor de boom, dat is de paddenstoel voor het mycelium, namelijk drager van het zaad. Zijn de zaadjes bij grootere vruchten goed met het bloote oog te zien, om de „sporen” van een zwam te bewonderen heeft men een niet al te zwak mikroskoop absoluut noodig. De afmetingen dezer sporen variëeren gewoonlijk tusschen 1/500 en 1/100 millimeter. Gelukkig zijn er buiten de sporen nog zooveel interessante dingen aan de paddenstoelen te zien, dat we het voorloopig zonder mikroskoop best af kunnen. Want lijken de zwamvlokken allen op elkander als droppels water, de vruchtlichamen zijn te vinden in schier eindelooze verscheidenheid. En het is dan ook voor een groot deel te danken aan deze omstandigheid, dat men de diverse zwammen goed heeft kunnen onderscheiden en beschrijven, hoewel nog steeds verwarring heerscht in de wetenschappelijke wereld. Vorm en kleur der sporen zijn vaak van belang voor het bepalen van een soort.

Het is wel de moeite waard nog even aandacht aan de sporen te schenken, alvorens de groote groepen der zwammen te beschouwen. De minimale afmetingen brengen mee, dat een spore ook zoo goed als niets weegt, en juist hierop berust de makkelijke verspreiding. Om een afstand van bijvoorbeeld vijf centimeter te vallen hebben de meeste sporen reeds anderhalf à twee minuten noodig. In die tusschentijd is er natuurlijk veel kans geweest op een klein windzuchtje langs de grond, dat direct zoo'n spore een heel eind wegvoert. Paddenstoelen, welke hoog in een boom zitten zijn natuurlijk nog in veel voordeeliger conditie; volgens een Engelsch geleerde moeten hun sporen er wel eenige uren over doen eer ze de grond bereiken. En is een spore eenmaal ergens aangeland, dan kan er weer een heel nieuwe zwamvlok zich uit ontwikkelen, die later ook paddenstoelen gaat produceeren. Dat kan, doch hoogstwaarschijnlijk gebeurt het maar zelden, want het overgrootste deel der sporen is niet in staat verder te groeien tot een nieuw organisme, zij zijn buitengewoon onvruchtbaar. Om nu de kansen op voortplanting door sporen toch zoo groot mogelijk te doen zijn, produceeren de paddenstoelen verbazingwekkend veel van deze nietige stofjes; de bioloog Buller bepaalde voor een zekere soort een sporenval van tien duizend stuks per seconde! Wat zoo'n paddenstoel per dag laat vallen loopt in de millioenen.

Hoewel de sporen zelf onzichtbaar blijven, kunnen we toch hun vallen in huis waarnemen; we zetten daartoe een paddenstoel recht op een tafeltje, waarna we de kamer zoo donker mogelijk maken. Nu laten we onder de hoed een scherpe lichtbundel vallen (b.v. uit een zaklantaarn) en gaan rustig kijken, zóó dat het licht niet direct in ons oog valt. De sporen vallen regelmatig en telkens als ze wentelen weerkaatsen ze het op hen vallende licht, we zien ze als stofjes in het zonlicht. Nog een manier om ze te zien is de hoed van een paddenstoel zonder de steel op een stuk papier leggen en na een dag eens op het papier te kijken. Zeer goed zien we dan het sporenstof liggen; voor witte sporen (paddenstoel wit aan de onderzijde) nemen we liefst gekleurd papier, terwijl gekleurde sporen op wit heel goed uitkomen. Beter dan getallen geven deze methoden ons een idee van de ontzaglijke hoeveelheid sporen, die uit één paddenstoel voortkomen.

## DE INRICHTING DER VRUCHTLICHAMEN.

Leek het in het eerste gedeelte van dit boekje of we alle paddenstoelen min of meer over één kam konden scheren, thans zullen we ervaren, dat er wel degelijk verschilpunten zijn tusschen de aparte soorten. Ja, er is zelfs een vormenrijkdom, die alleen al in ons landje meer dan duizend soorten omvat. En in dezen hoorn van overvloed valt nog weer zeer duidelijk een zekere ontwikkelingsgang te bespeuren. We zullen het in dit verband maar liever niet hebben over hooger en lager op de ontwikkelingsladder staande typen, want allen, van de vieze slijmzwam af tot de majestueuze amanieten toe, zijn zoo prachtig en ingenieus geschapen, dat we het hoogstens mogen hebben over ontwikkeling in een bepaalde richting. Dat die ontwikkeling voornamelijk het bovengrondsche gedeelte betreft ligt eigenlijk wel voor de hand.

Een kort (zij het ook niet geheel volledig) overzicht van de indeeling der paddenstoelen in groote groepen moge hier volgen. Als eerste scheiding dan zien we een zeer veel soorten bevattende groep, die der zwammen met een duidelijk kiemvlies, naast een kleinere-, de groep van de Buikzwammen. Bij deze laatste vindt de sporenvorming plaats binnen in het lichaam der zwam, in de z.g. sporenklos, een warrige, poreuze massa. Pas wanneer de sporen rijp zijn, opent zich het beschuttende zwamlichaam en kunnen de millioenen sporen



naar buiten treden. Tot deze groep behooren bijvoorbeeld de alom bekende stuifballen, voorts de vaak reusachtige bovisen en sierlijke aardsterren.

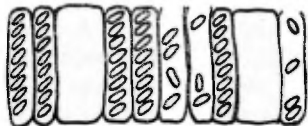
Het kiemvlies van de andere groep is bijzonder dun, niet dikker dan één enkele cel. En de cellen, waaruit dit velletje is gevormd zorgen nu voor de geheele sporenproductie. Naar de aard van het kiemvlies wordt deze hoofdgroep in tweeën gedeeld:

1. De sporen ontstaan op het kiemvlies.

2. De sporen worden gevormd in de cellen van het kiemvlies.

We bespreken eerst even dit tweede gedeelte, waartoe maar weinig soorten gerekend worden, om daarna over te gaan naar de eerste ondergroep, die verreweg de grootste soortenrijkdom heeft.

Onder het mikroskoop bezien doet het kiemvlies, vooral in dwarse doorsnede erg regelmatig aan, we zien hokjes vol sporen, telkens afgewisseld door — om deze zeer populaire uitdrukking te bezigen — volkomen „leege” cellen, de z.g. cystiden. De sporencellen zelf heeten met een wetenschappelijk woord asci (ascus = zakje, hulsje). Keurig gerangschikt zitten de sporen in hun zakjes, doorgaans in groepjes van acht. Zijn ze rijp, dan springt de celwand aan de voorzijde open en kunnen ze hun weg zoeken de wijde wereld in. Nu



Sporenvorming in zakjes. Dwarsdoorsnede door het hymenium van een ascomycet.

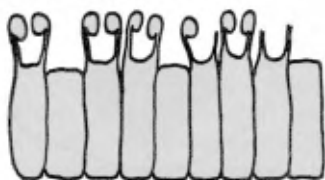
zijn er soorten van zakjeszwammen (ascomyceten), die niet veel meer boven de grond uitsteken dan een kaal, glad knotsje, aan welks oppervlakte zich het sporenvlies (hymenium) bevindt. Het spreekt wel vanzelf, dat zij maar een betrekkelijk klein sporenvormend oppervlak hebben. Andere groepgenooten zijn wat voordeliger ingericht, bij hen is het kiemvlies sterk geplooid, zoodat de oppervlakte ervan belangrijk vergroot wordt, wat met zich brengt, dat ze al direct veel en veel betere voorplantingskansen bezitten. In dit verband vallen te noemen de kluijeszwammen, onooglijke sponsjes op steeltjes, die vooral in het dennenbosch nog al eens te vinden zijn. Over alle inhammetjes en krulletjes van hun sponsoppervlak zit het kiemvlies gespannen. Ook de zeer smakelijke morieljes zijn zakjeszwammen met een geplooid oppervlak.

Zagen we bij de zakjeszwammen al iets, dat ontwikkeling genoemd mag worden (de vergrooting van het kiemvlies), bij de ondergroep, die thans aan



Doorgesneden onvolwassen buitzwam. In het midden de sporenklos.

de orde is, zullen we de lijn zeer ver doorgetrokken zien. De steeltjeszwammen



Sporengroei op steeltjes. Dwars doorsnede door het kiemvlies van een basidiomycet.

of basidiomyceten komen voor in geheel ons land, zoodat ieder in staat is deze fraaie natuurkinderen in levenden lijve te aanschouwen. Ook bij hen vinden we weer de onvruchtbare kiemvliescellen, gelegen tusschen de sporendragenden. Bracht één zakje vrij veel sporen voort, hier is dat eenigszins anders. Slechts twee of vier is het aantal, dat op elke vruchtbare cel aanwezig is. De vorm der sporen kan zeer verschillen, terwijl ook hun kleur erg variabel is, doch voor elke soort steeds gelijk blijft. Men heeft dan ook met groot succes getracht op de kleur der sporen af te gaan bij het bepalen van de soortnaam, ja zelfs berust een heel determinatiesysteem op niets anders dan sporenvorm en -kleur. Bij rijpheid laten de sporen eenvoudig los van de steeltjes en vallen met de hun eigen traagheid op de grond.

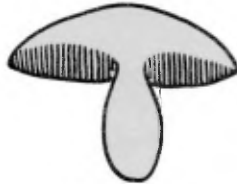
De steeltjeszwammen laten ons uiterst geraffineerde methoden zien ter vergroting van hun kiemvlies en dus ook van hun sporenproductie. De systematici hebben hiervan gebruik gemaakt om een indeeling in families te bewerken, die ons een goed overzichtelijk beeld geeft van wat er te koop is op dit uitgebreide gebied.

Allereerst dan de familie der stekelzwammen. Veel vertegenwoordigers hiervan telt Nederland niet, en helaas zijn ze niet zeer algemeen. Meestal hebben zij een duidelijke steel en hoed. De onderzijde van de hoed nu is het essentiële stuk. Pluk er maar eens voorzichtig een als ge ze ontmoet en bezie hem met de steel naar boven. Het lijkt wel een miniatuur roskam, niets dan punten of stekels vertoont ze. Ge hebt natuurlijk reeds lang begrepen, dat over al die bergen en dalen het sporenvlies zich bevindt.

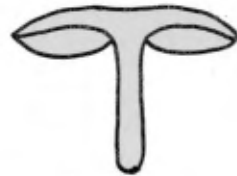
Na deze tamelijk „eenvoudige” paddenstoelen volgt dan de familie der buisjeszwammen, die al ingewikkelder is georganiseerd. Wij vinden hier naast talrijke gesteelde soorten ook vruchtlichamen, die zomaar zonder steel of iets dat er op lijkt aan boomen en palen vastzitten en zich daar toch blijkbaar zeer wel bij gevoelen. Tenminste zien ze er gezond uit, helder van kleur en aantrekkelijk van vorm. Waar ze heele kolonies vormden en dus sterk in het oog liepen, hebben ze de fantasie van het landvolk in werking weten te brengen en daardoor ontstonden vele verhalen en sproken, die nog immer voortleven, al worden ze niet zoo makkelijk aan de eerste de beste vreemdeling verteld. Doch om op het wezen der zaak terug te komen, deze zwammen hebben aan de onderzijde der hoed (zooals de naam ook trouwens al aanduidt) geen stekels,



Stekelzwam



Buisjeszwam



Plaatjeszwam

De drie voornaamste families der kiemvlieszwammen in schematische doorsneden.

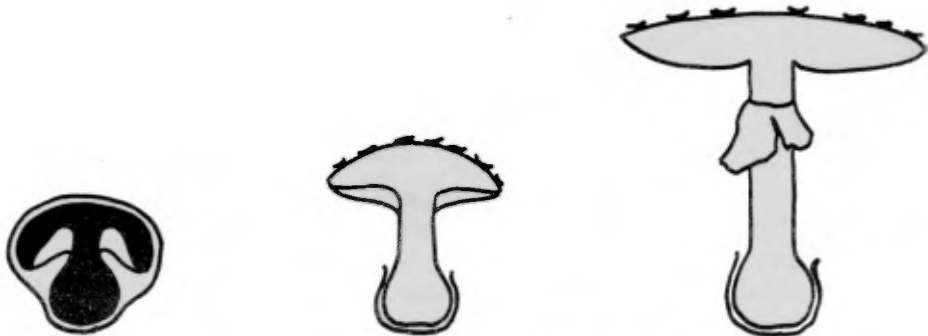
maar in plaats daarvan een ontelbaar aantal fijnere of grovere gaatjes, wier binnenzijde steeds geheel met het hymenium overdekt is. Om een doelmatige verspreiding der sporen te krijgen moeten deze in de eerste plaats makkelijk de zwam kunnen verlaten, d.w.z. goed uit de gaatjes kunnen vallen. De stand van de hoeden is dan ook altijd zoo, dat de gaatjes precies verticaal staan. Biologische dwaasheden zijn de schilderijtjes en platen, waarop paddenstoelen in allerlei fantastische standen voorkomen.

De gaatjes liggen open en bloot voor alle invloeden van weer en wind, dierlijke vijanden, enz. Enkele der buisjeszwammen zijn hiertegen echter door de natuur met een beschermingsmiddel uitgerust: tusschen steel en hoedrand is bij hen een stevig vlies gespannen, dat in jonge toestand de teere deelen uitmuntend vrijwaart voor minder gewenschte bezoekers, die schade zouden kunnen doen aan de voortplantingsorganen. Wordt de paddenstoel wat grooter, dan scheurt dit vlies geleidelijk los van de hoed en komen de gaatjes vrij te liggen.

Als een ring blijft het vlies dan meestal om de steel zitten, waar het een sierlijke manchet vormt.

De derde groote familie der basidiomyceten, die der plaatjeszwammen, is een waar dorado wat vormenrijkdom betreft. Bij haar is het, dat we de ontwikkeling ter behoeding van de edele voortplantingsorganen geheel volgen kunnen tot het punt, dat thans is bereikt. Zooals reeds werd opgemerkt bezitten de leden dezer familie plaatjes of schijfjes waar andere groepgenooten stekels of buisjes vertoonden. Vanaf de steel tot de rand van de hoed loopen ze, de loodrecht neerhangende plaatjes, die wel het meest efficient zijn van wat maar denkbaar is ter vergrooting van de oppervlakte, die het kiemvlies kan overspannen. Zouden onze motor-ingenieurs hier het idee gevonden hebben voor de koelribben der cylinders?

Als grondvorm vinden we natuurlijk ook hier de gewone, onbeschermdde zwammen, welker plaatjes dus reeds in het jongste stadium goed zichtbaar zijn.



Schematische doorsneden laten den ontwikkelingsgang zien van de Amanieten.

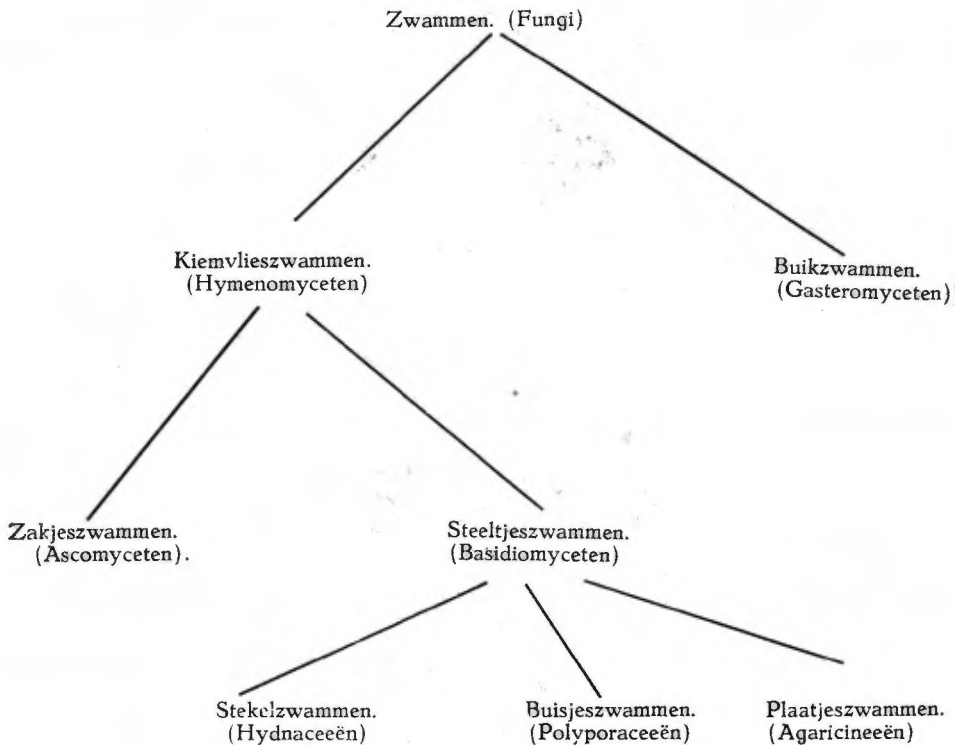
Een eindje verder staan de gordijnzwammen, die door middel van een gordijntje van dunne draden tusschen steel en hoed tijdens hun jeugd geholpen worden in de strijd om het zwammenbestaan. Hoewel doorgaans zeer broos en vergankelijk, is het weefsel toch bij jonge exemplaren duidelijk te zien. Merkwaardig, dat we deze methode, die staat tusschen niets en een ringvlies, niet aantreffen bij de vorige familie. Hij is daar dus of overgeslagen, of niet meer aanwezig.

Naar uit de illustratie op bladzijde 25 mag blijken, is ook hier weer het vlies onder de plaatjes in volle glorie op het appèl. De afgebeelde dragers ervan zijn echter al zeer slecht aangeschreven bij houtvesters en boschbazen. Want hun mycelium bepaalt zich allermintst tot het helpen opruimen van oude stronken of afgevalen doode takken! Levende boomen doorwoekert het met een respectabele snelheid en waar het zich eens nestelde is het vrijwel niet meer uit te roeien.

Zooals ook misdadigers zich op alle denkbare wijzen tegen hun belagers plegen te verweren, beschermen de doodelijk giftige amanieten zich tegen alles wat voor hen buitenwereld is, door zich in hun kinderuren met een extra zak volledig te omgeven. Op een zeker tijdstip houdt de zak op te groeien, terwijl de paddenstoel haar volle wasdom nog op geen stukken na heeft bereikt en dus doorgroeit. Als noodzakelijk gevolg scheurt de zak spoedig; de resten ervan blijven echter steeds min of meer in het oog vallen. In ieder geval zijn ze na goed zoeken terug te vinden om de knol onderaan de steel. Door die knol heeft de steel iets over zich van een doodsbeentje, dat waarschuwt voor het hier dreigende ernstige gevaar. Vaak is ook de hoed nog bedekt met schubben,

ontstaan door herhaald scheuren van de resten die de beschermende zak achter-  
 liet. Tegen het rijpen van de sporen begint dan eindelijk het tweede vlies, vlak  
 onder de plaatjes, te scheuren. Soms vinden we het als manchet terug, doch  
 ook zijn er soorten, die het spoedig kwijtraken. Als betrouwbaar kenmerk  
 voor de giftigheid heeft de ring om de steel dus geen waarde, daarvoor moeten  
 we op niet anders letten dan de knol aan de voet.

Tot slot van dit hoofdstuk volgt hieronder een zeer kort overzicht van de  
 indeeling der paddenstoelen in groepen, ondergroepen en families. Op volledig-  
 heid wil het geen aanspraak maken, alleen het belangrijkste is genoemd.



## JEUGDVORM VAN DE GEKRAAGDE AARDSTER



Veel lezers zal het misschien wel een beetje vreemd aandoen, als eerste van deze reeks illustraties een foto te zien van iets, dat erg veel wegheeft van een bloembol. En toch is het een echte zwam, zij het ook een zeer jong exemplaar. Maar de foto demonstreert goed, dat

de aardsterren een bevoorrechte positie innemen onder de buikzwammen. Ze zijn in het begin beschermd door een soort dikke schil, die het bolletje, waarin de sporen ontstaan, totaal omsluit tot de zwam volwassen is. Pas dan scheurt de schil open en wel op verscheidene plaatsen tegelijk, zoodat onder het sporenbolletje een platte ster gevormd wordt, die de menschen inspireerde tot de naam aardster. De foto laat de spleten al zien, die straks zullen opengaan.

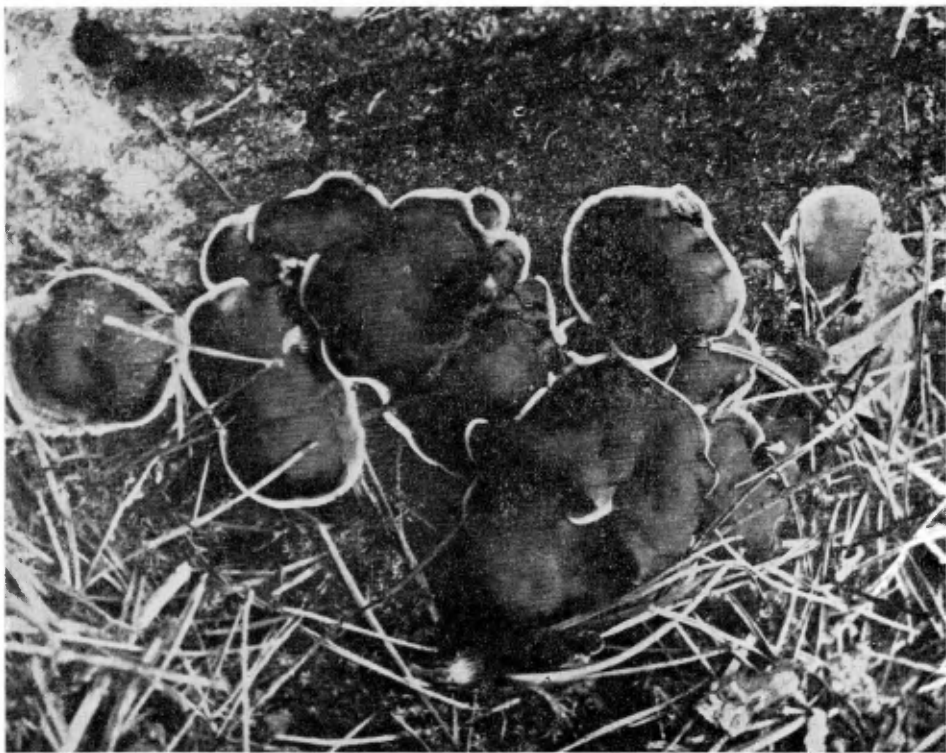
In de wetenschappelijke wereld heet de gekraagde Aardster *Geaster triplex*. Die eerste naam is samengesteld uit de woorden *gea* en *aster*, die respectievelijk aarde en ster beteekenen. De tweede naam duidt op de drie hoofddeelen: schil, kraag en sporenbol.

## PEPERBUSSEN

Echte buikzwammen zijn de Aardsterren, waartoe ook de hier afgebeelde Peperbussen behooren. In hun jeugd zou niemand vermoeden, dat de knollen, die veel van kleine aard-appelen weg hebben, eens zullen uitgroeien tot de merkwaardige voortbrengselen, waarvoor Nederland bij paddenstoelenkenners met recht beroemd is. Vooral de Peperbus (*Geaster coliformis*) is een unicum. Opdringen doet hij zich heelemaal niet, integendeel, hij zoekt bij voorkeur de donkerste hoekjes in het bosch uit, evenals zijn naaste verwanten die ook erg bescheiden zijn. Doch die verborgenheid van groeien zal ook haar reden hebben. Vanzelf komen de sporen n.l. niet uit het lichaam te voorschijn, pas als er op gedrukt (dus b.v. getrapt) wordt stuift een bruin wolkje naar buiten. Wanneer hazen of konijnen de sterren zien zullen ze er zeker omheen loopen! Er is dus een veel grootere kans op aanraking en sporenverspreiding als de paddenstoel niet zichtbaar is.

Aan de vele gaten in de sporenbol dankt deze zwam haar rake volksnaam. Vooraan op de foto zien we een pas geopend exemplaar, dat nog verbinding heeft met het mycelium. Het oudere exemplaar op de achtergrond ligt daar reeds geheel los.





## GEKRULDE RHIZINA

We zien hier wel een bijzonder pretentielooze „paddenstoel”. Niet meer dan wat dikke vellen, die een beetje vettig aanvoelen. Het is de Gekrulde Rhizina (*Rhizina undulata*), een zakjeszwam wier wetenschappelijke naam al vrij precies laat voelen, wat de groeiplaats en hoedanigheden van haar draagster zijn. In *Rhizina* immers schuilt het Grieksche woord voor wortel en *undulata* duidt onmiskenbaar op krullen (onduleeren). Speciaal dennenwortels zijn dan ook de woonplaats van het mycelium, dat niet zelden reeds in Augustus begint met de vorming van bovengrondsche deelen. Fraai kastanjebruin met helder witte randen doen deze zich aan ons voor, een welkome afwisseling brengend in de tamelijk saaie zomersche boschodem, die weinig anders vertoont dan dorre dennenaalden.

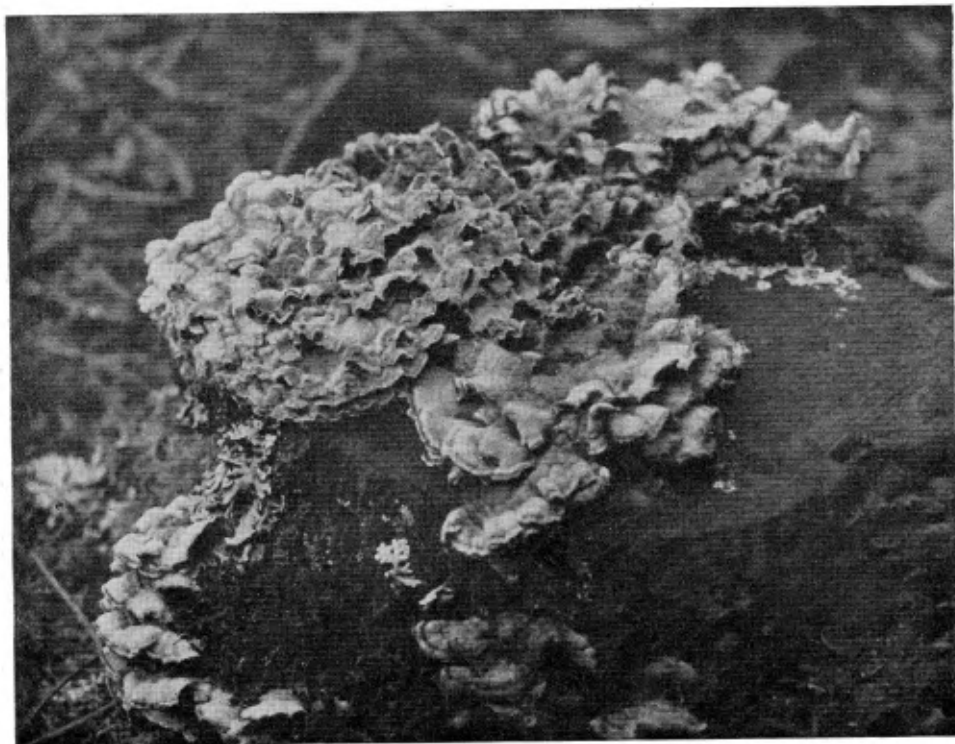


## MORIELJE



De Morielje (*Morchella esculenta*) komt in de meeste deelen van ons land wel voor, doch we vinden haar zelden in groot aantal tegelijk. Dat is voor velen jammer, want zij die zich eenmaal vertrouwd hebben gemaakt met het eten van deze heerlijke ascomyceet zullen haar niet gaarne missen op de voorjaarsdich. Van April tot Juni is het de moeite waard op zoek te gaan in dichte, ruige boschjes, liefst van Iepen, Kastanjes of Linden. Daar zijn de kansen nog het grootst. Is er echter opvallend weinig kalk in de grond aanwezig dan zal de Morielje wel niet te vinden zijn. Want zij is erg kieskeurig, en op haar beurt weer bestemd voor de veeleischenden onder de menschen. Dikwijls deed men al pogingen een morielje-kwekerij te stichten, maar het succes bleef uit. Wie het juiste middel ter vermeerdering vindt kan zichzelf gelukwenschen, want hij heeft ongetwijfeld een goudmijn aangeboord, die vooreerst niet uitgeput zal raken!

Het typisch sponsachtige uiterlijk is zeer kenmerkend en sluit verwarring met niet eetbare soorten absoluut uit. De sporen zijn betrekkelijk groot en daardoor reeds onder een zwak vergrootend mikroskoop goed waar te nemen. De makkelijkste manier om een behoorlijk preparaat te krijgen is een klein stukje van het oppervlak in wat water fijn wrijven tusschen dekglasje en objectglas, waarbij van de samenhang in het kiemvlies natuurlijk niets overblijft.



## POLYPORUS ZONATUS

Als een korst, die uit vele leeren lapjes schijnt te bestaan bedekt deze zwam oude stronken. De naam duidt op de hoedanigheden van het vruchtlichaam: Polys = talrijk, veel, en Porus beteekent porie of gat, waaruit de samenstelling Polyporus dus maakt „de (aan de onderkant) veel gaatjes bezittende”. Zonatus bevat de ook in onze taal gebruikelijke stam „zōne” en wijst op de teekening der „hoeden”. Hoewel de meeste paddestoelen van het geslacht Polyporus als eetbaar te boek staan zal wel niemand ooit in de verzoeking komen ervan te proeven. De taaiheid is ongeëvenaard.

Andere soorten van dit uitgebreide geslacht leverden in de goede oude tijd de alomtegenwoordige tondel, die bij het vuurmaken de rol onzer lucifers speelde. Vooral bepaalde gedeelten van de Harz waren beroemd om de beste kwaliteit, die ze voortbrachten. Ook Thüringen produceerde veel, de Neustädter Schwamm-Männer waren zeer bekend.

## ELFENBANKJES

Een gaatjeszwam, die wel zeer sterk op het volksgeloof werkte is de *Polyporus versicolor*, welke dan ook een echte Nederlandsche naam draagt, ons onmiddellijk verplaatsend in de wereld van kabouters, vuurvliegen en padden. Te veel om op te noemen zijn de verhalen, over heksen saters, dwergen en elfen, die in de eerste Meinacht hun wild satanisch feest vierden. De elfjes vonden dan hun rust na de woeste danspartij op de naar hen genoemde bankjes, om tegen het aanbreken van de morgen weer even geheimzinnig te verdwijnen als ze de vorige avond gekomen



waren. Geheel verschillend is het geloof, dat men in sommige streken aan de speciale elfendans hechtte. Waar de een hierdoor groot onheil voorspelt, zal een ander spreken van naderend geluk en een buitengewoon voorspoedige oogst.

In bijna alle denkbare kleuren zijn de Elfenbankjes te vinden, vandaar ook hun botanische naam „versicolor”. Evenals de vorige soort zijn het op hout levende zwammen, die misschien wel eens op de grond schijnen te groeien, doch als we dan even graven vinden we zonder twijfel een stuk rottend hout, dat het mycelium tot voedsel diende.

## BERKENBOLEET



Tot de duidelijk gesteelde gaatjeszwammen behoort deze Boleet die we slechts daar zullen

aantreffen waar ook berken in de onmiddellijke nabijheid voorkomen. Want voor een behoorlijke ontwikkeling heeft zijn mycelium nu eenmaal berkenblad nodig en op iets anders kan het niet groeien. Deze *Boletus scaber* (*Boletus* is het Grieksche woord voor paddenstoel) is zoo typisch, dat men zich bijna niet kan vergissen bij het bepalen van de soortnaam. Allereerst de groei in de buurt van berken en voorts is de met veel zwarte streepjes en puntjes beteekende steel, die de bruingrijze, eenigszins fluweelachtige hoed steunt, een steeds aanwezig kenmerk.

Hoewel eetbaar is er toch niet veel vraag naar deze zwam daar men doorgaans de voorkeur geeft aan haar grooter, en misschien ook wel lekkerder familielid, het Eekhoortjesbrood.

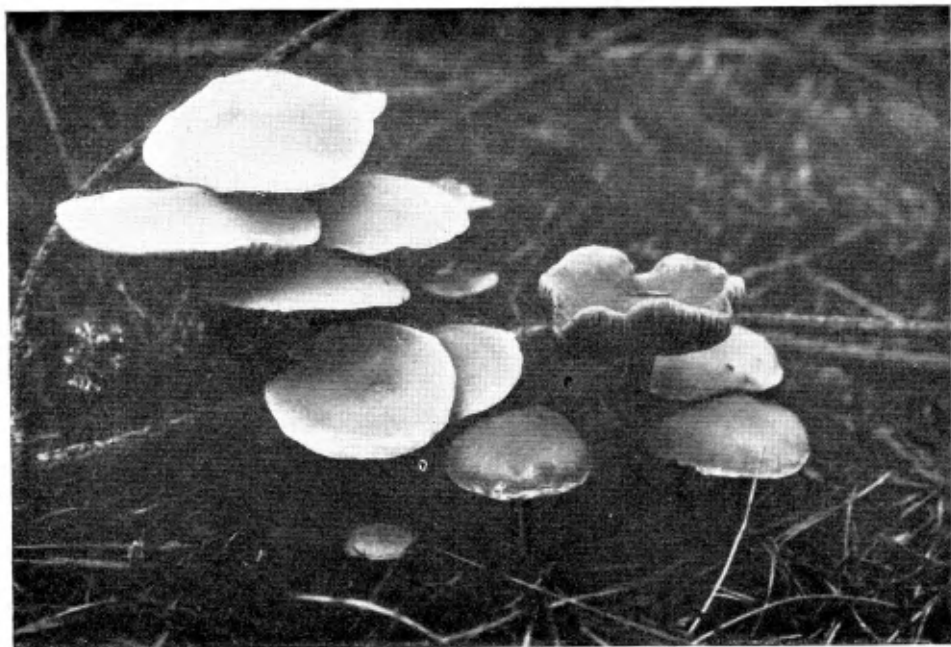
Reeds in Augustus vertoont zich de Berkenboleet in de brandsingels onzer uitgestrekte heutplantages op de Veluwe, maar ook in de wilde vochtige duinboschjes ontbreekt ze zelden.

## GELE RINGBOLEET



*Boletus flavus*, de goudblonde Boleet! Waarom moest de een of andere prozaïsche man der wetenschap die mooie naam nu weer vertalen op een wijze, die niemand iets zegt? Enfin, het is nu gebeurd en veranderen is niet meer mogelijk, we hebben er ons dus maar bij neer te leggen.

Tot de vorst invalt siert de Ringboleet dennenbosschen en open stukjes hei met haar breedgewelfde, als uit ongeverfd schaapsleer gemaakte hoed. De volwassen exemplaren blijven steeds het vlies, dat de sporen beschermd, als een afdakje onder de hoed dragen. Op de foto is nog het kleine randje te zien, dat bij het losscheuren aan de hoedrand zitten bleef. Bij *Boletus luteus*, de naaste verwant van deze edele onder de buisjeszwammen, is de ring daarentegen vergankelijk. Slechts als een donkerbruine of violette band om de steel geplakt is zij nog waarneembaar. Speciaal in de omgeving van dennen komen deze soorten veel voor, resten van andere planten beslist versmadend.



## EIKENCOLLYBIA'S

De Eikencollybia's (*Collybia dryophila*) moeten volgens de boeken steeds onder eiken en nergens anders voorkomen, doch wie naarstig zoekt zal hen ook meermalen in het dennenbosch kunnen ontmoeten. Hun naam werd afgeleid van het Grieksche woord *Collybos*, dat de naam is voor een oud muntstukje, waar de hoeden min of meer op schijnen te lijken.

We kunnen deze *Collybia*'s gevoegelijk indeelen bij het eerstbesproken gedeelte der plaatzwammen, n.l. de totaal onbeschermden. Ofschoon ze wel eetbaar zijn is het niet zeer de moeite waard deze vriendelijke paddenstoeltjes te verzamelen, want vleezig zijn ze op geen stukken na! Beter kunnen we ze kalm in het bosch laten staan, waar ze de gansche herfst een aardige decoratie zijn met hun lichtcrème of café-au-lait kleurige hoeden.



## GEVLEKTE COLLYBIA'S

Gevlekte Collybia's (*Collybia maculata*), en wel in een opstelling, die we nog niet eerder ontmoetten, n.l. een heksenkring Dit woord geeft alweer te denken; de spookgeschiedenissen komen er aan te pas. Waar een tooverkol met haar bezem over de aarde slierde, zegt een oud vertelsel, ontstaat vast en zeker het volgende jaar een wijde kring van paddenstoelen. Zij ook zijn behekst, en men moet ze verdelgen, daarbij vooral toeziend hen niet met de handen aan te raken!

De nuchtere wetenschap ziet het geval heel anders. Soms vertoont een mycelium neiging naar alle kanten uit te groeien, zoodat het een tamelijk groote, cirkelvormige, oppervlakte gaat beslaan. Gewoonlijk begint het na korter of langer tijd binnen de cirkel weer af te ster-ven en zoo ontstaat dan een ringvormige zwamvlok. Af en toe heeft het mycelium van zoo'n kring een eigenaardige invloed op de planten in de omgeving. Er komen in weilanden bijvoor-beeld heksenkringen voor, die ook zonder dat er paddenstoelen op aan te treffen zijn zeer in het oog vallen. Dit doordat ze het gras ter plaatse of sterker doen groeien, of doodmaken.

## ZWAVELKOPJES



Zonder twijfel behooren de Zwavelkopjes tot de meest algemeene paddenstoelen, die we kennen. Hun geleerde naam, *Hypholoma fasciculare*, doet ons weten, dat we hier te doen hebben met een soort die een lichte bescherming der jonge plaatjes vertoont. Hyphos wil zooveel zeggen als draad, terwijl Loma franje beteekent, zoodat het complete woord blijkbaar duidt op de franje-achtige draden, die onder de hoed zitten. De tweede naam wil zeggen, dat de zwam in bundels gevonden wordt

(fascicule (Fr.) = bos, bundel). Inderdaad komt men nooit een zwavelkopje in zijn eentje tegen.

De donkere kleur der plaatjes contrasteert sterk tegen het teere geel van de bovenzijde, dat in het midden vaak in oranje overgaat. Op de foto zijn aan de rand van enkele hoeden de laatste resten van een gordijn te onderscheiden.

Wegens hun ongemeene wrangheid en bittere smaak zijn de *Hypholoma's* absoluut niet te genieten al staan ze genoteerd bij de goed consumeerbare soorten. De vaak enorme toefen, die we steeds op oud hout zien, zijn echter een lust voor het oog in het herfstbosch.



## GLADDE INKTZWAM

Bij tientallen tegelijk vinden we deze zwammetjes op plaatsen, die gewoonlijk weinig frisch zijn, bijvoorbeeld aan de rand van mesthoopen of daar waar afval regelmatig wordt neergegooid. Elders zijn ze ook wel, maar toch minder talrijk. Hun wetenschappelijke naam *Coprinus micaeus* beteekent dan ook niets meer of minder dan Mestzwam (kopros = mest), de tweede naam houdt verband met het glanzende uiterlijk. De gladde Inktzwammetjes zijn weliswaar niet vergiftig, doch om te eten komen hun grootere neven, de Geschubde Inktzwammen, eerder in aanmerking.

Er zijn van de Inktzwammen in het algemeen aardige bijzonderheden te vermelden. Ze zijn hier genoemd na de Zwavelkopjes omdat ze daar in ontwikkeling tamelijk dicht bij staan. Enkele soorten beschermen hun jonge plaatjes met een vlies, dat later als een losse ring om de steel hangen blijft, maar

ook zijn er die nog niets hebben wat op bescherming lijkt. Een eigenschap, die ze allen in meerdere of mindere mate hebben is het vervloeien van de hoed nadat de sporen goed en wel van de plaatjes gevallen zijn. Daar de sporen aan de rand der plaatjes het eerst rijp worden beginnen deze ook van buiten af te vervloeien met dikke zwarte inktdruppels. Vandaar de Hollandsche naam. De zwammeninkt is mooi zwart en heel goed houdbaar, waardoor ze in noodgevallen met succes toegepast kan worden ter vervanging van Oost Indische inkt.



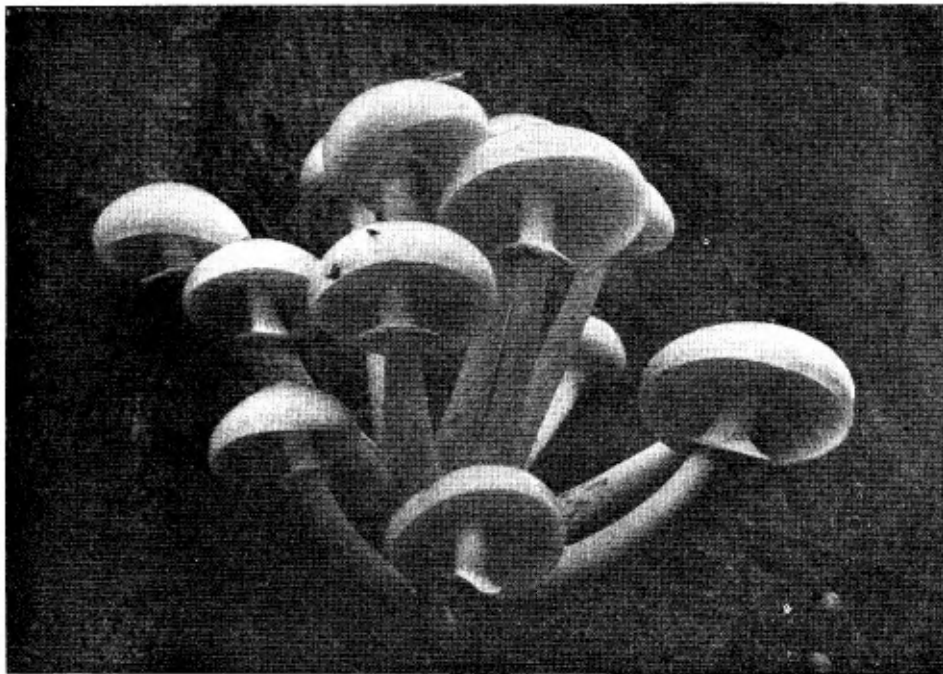


## PORCELEINZWAM- MEN IN EEN BEUK

Een plaatje, dat allen, die iets te maken hebben met de boschbouw wel wreed moet aandoen: de trotsche beuk ten ondergang gedoemd door de niets ontziende Porceleinzwam (*Armillaria mucida*). Een spore moet kans gezien hebben zich te ontwikkelen op een verwond stukje van de schors. En langzaam maar zeker ging toen de zwamvlok haar gang, jaar op jaar verder kruipend en telkens meer paddenstoelen naar buiten zendend, die weer een groot gevaar vormen voor de overige boomen van de statige laan. Want de sporen dezer zwam zijn niet zoo erg onvruchtbaar! De aangetaste boom lijkt op het eerste gezicht nog tamelijk gezond, doch de boschbaas heeft wel in de gaten, dat hij zijn bladeren een paar weken vroeger vallen laat dan de anderen.

Ook zijn groote plakken schors losgelaten, zoodat het bloote hout op vele plaatsen te zien is.

Als paddenstoel is de *Armillaria* echter een wonder van schoonheid. De hoed is doorzichtig wit en aan de bovenzijde slijmerig, vandaar ook de tweede naam „*mucida*” (*mucus* = slijm). De eerste naam is afgeleid van het Latijnsche *armilla*, armband. Hiermee zinspeelde de naamgever blijkbaar op de ring, die om de steel zit en de smalle plaatjes van de wereld afsloot, tot de zwam volwassen was.



## PORCELEINZWAMMEN

Gaf de vorige opname een beeld van de vegetatie op een hoogte van ruim tien meter boven den beganen grond, deze foto werd genomen aan de voet van dezelfde boom. Het détail toont de zwammen in de voornaamste stadia. Vlak tegen de schors, tweede van rechts is een zeer jong exemplaar zichtbaar. De ring zit hier nog vast aan de hoed. In het midden bovenaan is de ring reeds voor een deel losgelaten, terwijl de overige hoeden alle volwassen, hoewel nog jong zijn. Kenmerkend is de vrij sterk gegroefde steel juist boven de ring.

De naaste verwanten der Porcelainzwammen zijn de Honingzwammen (*Armillaria mellea*). Zij komen zeer veelvuldig voor en onderscheiden zich door een lichtbruine schubbighe hoed. Moet de Porcelainzwam het speciaal van beuken hebben, veel minder nauwgezet in haar keus is de Honingzwam, die we op allerlei houtsoorten aantreffen. Ook haar bezoek heeft immer een doodelijke afloop. Waar de bast wegvalt komen dikke, bruine strengen van dooreengevlochten myceliumdraden te voorschijn.



## JONGE GELE KNOLZWAM

Nu is het geen hout, doch een menschenmoordenaar, welke de foto U toont, de Gele Knolamaniet (*Amanita phalloides*). *Amanita* staat in nauw verband met *Amanos*, de Grieksche naam van een berg op Sicilië, waar de amanieten in groot aantal voorkomen.

De zak, die de knol omvat is bij dit jonge exemplaar nog zeer duidelijk, terwijl ook de beschubde hoed opvalt. De manchet is nog niet heeltemaal losgelaten. Deze prachtige jonge paddenstoel verscheen in enkele uren na een onweersachtige nacht. Het spreekwoord „als paddenstoelen uit de grond rijzen“ is dan ook heel juist; we kunnen hen bijkans zien groeien. Een heel inte-

ressant proefje is het, naast een jonge amaniet een maatlatje in de grond te steken en dan bijvoorbeeld ieder uur de groei te noteeren. Het resultaat is doorgaans verbluffend, vooral wanneer er elektrische lading in de lucht zit, dus voor, tijdens of na onweer.

De amanieten komen veel voor, ook op plaatsen waar tegelijkertijd de heerlijke en volkomen ongevaarlijke champignons gevonden worden. Wanneer niet voldoende deskundigen zich dus met het verzamelen van deze lekkernij gaan bemoeien wordt de kans op vergiftiging groot.

## VLIENZWAM



Als broeder van de vooral in de oudheid vermaarde Keizerszwam is de Vliegenzwam (*Amanita muscaria*) wel de koning onzer inlandsche paddenstoelen. Maar dan ook alleen wat betreft zijn majestueuze schoonheid! Want giftig is hij in niet geringe mate, al is de letale dosis, d.w.z de dosis, noodig om den dood te veroorzaken, vrij groot. Het felroode vlies, dat de hoed bedekt wordt in de Achterhoek en Twente gebruikt om vliegen te doden. Met wat melk en suiker op een schoteltje voor gesloten ramen geplaatst komen alle vliegen uit de kamer er op af. De muscarine, het gif dat zich in het vlies bevindt doet onfeilbaar zijn plicht.

De vergiftigingsverschijnselen bij menschen zijn van heel typische aard. Enkele uren na het nuttigen van de zwam treedt meestal een soort verdooving in, gevolgd door perioden van sterke razernij. Eindelijk volgt, na hevige pijnen, de dood. Tenminste wanneer de persoon in kwestie genoeg zwammen at. Deed hij dit niet dan sterft hij gewoonlijk niet maar herstelt langzamerhand. In het Oosten van Rusland en in Sibirië moeten soms heele dorpen zich aan de Vliegenzwam te buiten gaan, met het gevolg dat zoo'n dorp dan eenvoudig niet te bezoeken is omdat de bevolking verkeert in een afschuwelijke waanzin, die werkelijk aan hekserij denken doet. Een levendige handel is er in die streken in gedroogde Vliegenzwammen, die daar maar matig voorkomen.

## PADDENSTOELEN ALS VOEDSEL.

Dat paddenstoelen voor veel levende wezens een uitnemend voedsel zijn bewijst wel de foto van een bruine Ringboleet, die door allerlei rupsjes en maden bijna geheel van zijn vleesch werd ontdaan. (Intusschen is hier goed de structuur der buisjes te zien). Ook slakken zijn dol op zwammen, en er zijn lijsters genoeg die met graagte een malsche Boleet heelemaal verorberen!

Doch waar voedsel is voor gedierte, daar is het zeker ook voor menschen. Alleen moeten we wel voorzichtig zijn met onze keus, want de dierenmaag verdraagt soms stoffen, waarmede wij ons zouden vergiftigen. Het aantal wer-



Bruine Ringboleet, sterk aangevreten.

kelijk doodelijk giftige zwammen in ons land is besloten binnen het dozijn, terwijl enkelen ervan nog weinig voorkomen ook. Gelukkig zijn zwammen, die het meest voor de consumptie in aanmerking komen heel duidelijk te onderscheiden van gevaarlijke soorten.

Alvorens over te gaan tot een korte beschrijving van de best eetbare paddenstoelen zullen we eerst eens kijken hoe het met de voedingswaarde over het algemeen gesteld is. Weliswaar hebben ze een hoog watergehalte, gewoonlijk varieerend tusschen 85 en 95%, doch van vleesch en groenten moeten we in dit opzicht ook al geen al te hooge verwachtingen koesteren. Maar de resteerende 5 à 15% droge stof zijn van bijzondere aard en daarom is het zoo jammer, dat vooral wij Hollanders iedere herfst weer een groote oogst laten verloren gaan, die in andere landen de menschen juist aan een zeer goedkoop en smakelijk voedsel helpt in een tijd dat de groenten niet het overvloedigst te krijgen zijn. We slaan de plank niet al te ver mis wanneer we beweren, dat paddenstoelen ongeveer tusschen vleesch en groenten instaan wat hun kwaliteiten aangaat. Door het bezit van stoffen, die ook in veel dierlijke, maar niet in plantaardige eetwaren voorkomen (eiwitten), hellen ze iets over naar de zijde van het vleesch.

Het verdient aanbeveling nooit oude exemplaren mee naar huis te nemen, doch steeds alleen jeugdige, frisch uitzierende zwammen te plukken, daar bij hen het eiwitgehalte maximaal is en de smaak op zijn best. Ook moet men paddenstoelen-gerechten nooit of te nimmer een dag over laten staan! De gevolgen kunnen funest zijn door de ontleding van sommige stoffen, welke zeer snel in haar werk kan gaan.

Als rauwkost zijn paddenstoelen niet geschikt, vooreerst omdat de smaak meestal niet aantrekkelijk is, doch ook omdat sommigen van hen schadelijke verbindingen bevatten, die eerst door koken verdwijnen. Dit is bijvoorbeeld het geval bij de overheerlijke Morieljes, zij bevatten helvellazuur, dat in de gelukkigste gevallen onze maag leelijk in de war kan brengen, doch ook erger gevolgen zijn bekend. Kooktemperatuur doet dit goedje echter snel ontleden in absoluut onschadelijke, voor een deel zelfs vluchtige verbindingen. Al zijn deze waarschuwingen ook zeer ernstig bedoeld, toch moeten we ons door de genoemde feiten niet laten afhouden van het nuttigen der kostelijke producten, die in bosch en veld voor niets te krijgen zijn. Goed opletten, nauwkeurig nagaan of het de goede soort is die we verzamelen, en in twijfelgevallen niet meenemen, dat is alles wat ons te doen staat. Wie secuur te werk gaat, liefst eerst onder leiding van een ervarene, kan de volle verantwoording gerust op zich nemen!

Een volledige beschrijving te geven van alle eetbare zwammen is in het korte

bestek van dit werkje vanzelfsprekend niet mogelijk, slechts de voornaamste soorten (en de lekkersten) zullen hieronder volgen. Allereerst dan de reeds eeuwenlang beroemde Champignons (*Psalliota campestris*). Deze vleezige zwammen worden om hun buitengewone eigenschappen, maar waarschijnlijk meer nog om de goede prijs, die er voor betaald wordt, veel gekweekt. Vooral de Belgische en Fransche kwekerijen zijn terecht beroemd. Het is echter heelemaal niet noodig steeds dat kweekproduct te bezigen, want dezelfde soort komt veel in het wild voor. Echter is uiterste voorzichtigheid bij het inzamelen geboden, want onwetenden (vooral kinderen) zijn steeds geneigd de



Champignon.



Amaniet.

Champignon te verwarren met de Gele of Groene Knolzwam. Voor de zeer oppervlakkige beschouwer lijken ze ook wel iets op elkander; doch een nimmer feilend kenmerk der Knolzwammen is de altijd aanwezige knol onderaan de steel, die geen enkele Champignon ooit vertoont. Verder zijn de plaatjes

bij Champignons steeds gekleurd, rose, bruinrood of purper, terwijl knolzwamplaatjes nooit donkerder zijn dan geel. Wie ze eenmaal goed uit elkaar heeft leeren houden, zal zich zeker niet vergissen! Voor alle zekerheid illustreert het teekeningetje het hoofdverschil nog eens extra.

De toebereiding der Champignons moet niet zoo lastig zijn (een man kan over dergelijke zaken slecht oordeelen) en volgens het onderstaande recept behandeld vormen ze een heel aparte lekkernij.

Versche exemplaren worden van het onderste deel ontdaan en in water afgewasschen, waarna men eventueele vezelige deelen wegneemt en ze schilt. Ze worden nu in een pannetje gedaan. Per twintig paddenstoelen voegt men toe een eetlepel citroensap, 30 gram boter, 5 gram zout en een klein beetje water. Het nu volgende gaarkoken is in ongeveer een kwartier klaar. De Champignons zijn dan gereed voor sausen. Deze saus wint aan waarde wanneer ze wordt gebruikt bij groote gestoofde Champignons. Het recept hiervoor is als volgt: Snijd de steel af en schil als boven, zout ze een beetje en wikkel ze in tarwebloem. Laat nu in een stoofpan wat boter smelten en doe er de paddenstoelen in. Na even aanbakken moet wat room en een gehakt uitje bijgevoegd worden. Dan doet men het deksel op de pan en laat het heele geval in de oven gaarstoven, wat in ongeveer een half uur in orde is. De saus wordt dan met een



ei gebonden, met wat peterselie gemengd en over de Champignons gegoten.

Nu we toch over Champignons bezig zijn, ook nog maar even een recept voor gevulde Champignons: Neem groote exemplaren en ontdoe die van de steel, waarna ze uitgehold worden. De stelen moeten nu geschild worden en met een paar sjalotten gehakt, waarna men wat peterselie toevoegt. Dit mengsel laat men in een pannetje fruiten en bindt het met eenige eierdooiers. De Champignons vult men hiermede en legt ze in een geboterde stoofpan, vervolgens bestrooit men ze met gestampte beskuit en doet vette bouillon in de pan tot de paddenstoelen half onder staan. Ten slotte doet men op iedere Champignon een stukje boter, strooit beskuitkrumels over het geheel en laat ze in de oven gaarstoven.

Wie naar aanleiding van al deze recepten meent, dat alleen van Champignons iets fijns te bereiden is, vergist zich. Als onmiddellijke opvolgers zijn thans de Morieljes aan de beurt, die ons voorjaarsmenu zeer aantrekkelijk kunnen maken. Vergiftige soorten, die sterk op hen lijken zijn er gelukkig niet, zoodat we de wasachtig bruine „sponsen” gevaarloos kunnen meenemen. Het goed zandvrij wasschen zal misschien niet zoo eenvoudig zijn, want het sterk geplooid oppervlak houdt het zand erg vast. Een half uurtje laten weken in warm water brengt meestal het gewenschte resultaat, en de geurige smaak wordt er niet door beïnvloed. Een officieel recept luidt: Men kookt de versche, goed gereinigde Morieljes even op in water en giet ze af. Daarna worden ze gestoofd met bouillon. De vorm, waarin ze opgediend worden kan men natuurlijk zelf op allerlei manieren aantrekkelijk maken.

Met opzet is hier niet in de eerste plaats de lof gezongen van de Hanekammetjes, die in vele boeken als eersten op de lijst der eetbare paddenstoelen staan. Waarschijnlijk hebben ze dat te danken aan het feit, dat ook zij praktisch niet met minder gewenschte zwammen verwisseld kunnen worden. Wat hun voedingswaarde betreft nemen ze echter maar een ondergeschikte plaats in; temeer omdat er voor een maaltje Hanekammen erg veel exemplaren noodig zijn, komt hun geen allerhoogste eereplaats toe. Komen ze in de duinstreek maar sporadisch voor, meer naar het Oosten, in de hei- en boschgebieden zijn ze zeer talrijk. Om hun kleur noemen velen ze liever dooierzwammen. Hun typische gestalte ontgaat niemand. De evenals de hoed donkergele plaatjes loopen buitengewoon ver op de steel af en zijn in vergelijking met die van andere zwammen zeer dik en grof. De bereidingswijze is al heel eenvoudig: men kookt ze in water



Hanekammetje.

met wat zout gaar en stooft ze daarna met boter. Opgediend worden ze nadat gehakte peterselie en een paar gefruite uitjes zijn toegevoegd. Inderdaad is hun smaak dan heel goed, doch de reeds van nature niet forsche dingen zijn door die kokerij nog eens extra gekrompen.

Voor soepen of tot het maken van heel smakelijk ragout leent de groote geschubde Inktzwam zich prima. We moeten de kolossale zwammen natuurlijk plukken voordat de plaatjes met vervloeien zijn begonnen. Aan de zeer schubbige klokvormige hoed zijn ze te herkennen, terwijl ook de donker getinte plaatjes typisch zijn.



Geschubde  
Inktzwam.

Tot slot nog een en ander over de plantaardige biefstuk, die de natuur ons biedt in de gedaante van de Biefstukzwammen. Als een groote donkerroode of vosbruine lap vleesch zitten ze met hun rand tegen de boomen geplakt, waarin het mycelium leeft. Snijden we in hun lichaam, dan komen net als bij echte biefstuk groote donkere bloeddruppels te voorschijn. Het merkwaardigste van alles is echter, dat ook de bereiding gelijk kan zijn aan die van dierlijke biefstuk, waarbij de zwam een prettige frissche smaak behoudt. Doch ook gekookt zijn ze niet te versmaden! Na schoongemaakt te zijn en van alle vezels ontdaan, zet men ze op in kokend water met wat peterselie, peper en zout. Zijn ze gaar (prikken met een vork), dan voegt men eenige eierdooiers toe en stooft nog even door met wat boter.

Zoo ligt er iedere herfst weer opnieuw een enorme hoeveelheid voedsel voor het oprapen. Laten we dan toch geen dure dingen gaan koopen, waar de natuur ons zooveel aanbiedt dat minstens even goed, zoo niet beter is. En zeker veel voordeliger!





MET EEN BOEKSKE IN EEN HOEKSKE

CUM LIBELLO IN ANGELLO