

# MINDER BEKENDE EETBARE ZWAMMEN

DOOR JOH. S. RUYS.

Wanneer men spreekt over eetbare paddenstoelen, denken de meesten aan morieljes en champignons, enkelen die hun wicken over onze grenzen uitsloegen, weten dat de cèpes of steinpilz (*Boletus edulis*) en de pifferling ook eierpilz genaamd (*Cantharellus cibarius*) voortreffelijke gerechten kunnen leveren, maar alleen zij die de mycologie beoefenen en de zwammen willen leeren kennen uit dorst naar wetenschap, tot streeling van het gehemelte of tot vulling van de maag weten dat ons land ruim een honderdtal soorten herbergt, die niet alleen eetbaar maar veelal smakelijk zijn.

Om nu over de genoemde zwammen iets te zeggen, ligt niet in mijne bedoeling; de Ned. Myc. Vereeniging beschreef ze verleden jaar uitvoerig in een door haar verspreide brochure, zoo-

dat aan te nemen is dat belangstellenden daarvan op de hoogte zijn.

Mijn plan is, om iets te vertellen van de minder bekende eetbare soorten die in Frankrijk, Duitschland, Italië, Oostenrijk en Rusland vooral niet te vergeten, bij duizenden ter markt worden gebracht en daar — evenals hier de verschillende groenten — gretig koopers vinden.

Alvorens hiertoe over te gaan en er op te wijzen hoe jammer het is dat zulk een gezond, krachtig en kosteloos te verkrijgen voedsel hier te lande grootendeels verloren gaat, zal ik trachten iets tegen het misplaatst vooroordeel in te brengen.

Hoe menigmaal heb ik niet hooren zeggen,

wanneer men mij een zooveen gevonden veldchampignon zag oppeuzelen: „Hoe kunt u zoo'n vies ding opeten, paddenstoelen groeien immers op rottende bladeren en dood hout.” Maar eilieve, waardoor groeien uwe doperwtjes en tuinboontjes? Groeien die dan zonder mest en is die mest en hetgeen de composthoop daaraan toevoegt dan minder vies dan rottende bladeren en dood hout?

Hoe komt het dat uw bloemkool zoo welig groeit en vindt u den geur die zij bij het bereiden verspreidt soms ook lekkerder dan de aroma die van paddenstoelen uitgaat?

En wat het voorkomen betreft, zou ik willen vragen, zijn dan aardappels en rottige mispels zooveel mooier voor het oog dan de meeste paddenstoelen die tusschen mos of donker gekleurde bla-

deren in het sombere bosch de bloemen vervangen?

Noch de groeiwijze, noch het uiterlijk geven aanleiding tot dit vooroordeel maar het gevaar dat het gebruik van enkele soorten aanbiedt, is er de schuld van.

Het waarschuwend woord van ouders aan hun kinderen, gedurende eeuwen aan geslacht op geslacht geuit, om toch die gevaarlijke dingen, waar giftige padden en veneinige adders onder huizen, niet aan te raken, is zoo sterk (en vooral onder de minder ontwikkelden) ingeworteld dat het nog jaren zal duren vooraleer de daglooner zal besluiten om bij zijn aardappelmaal den geurigen en versterkenden *Boletus* te voegen die naast zijn



AMANITA MAPPA.