

Minder bekende Eetbare Zwammen.



LYCOPERDON GEMMATUM-BATSCH.

Behalve de hier besproken zwam zijn nog enkele van de familie der Lycoperdaceën of Stufzwammen eetbaar en wel de *Lyc. caelatum* die meer een peervorm heeft, met vierkante wratjes bedekt en grooter van stuk is.

Lycoperdon Bovista, door andere inwendige samenstelling niet kunnende gerangschikt worden bij het geslacht van dien naam, ontving om reden van haar groote gelijkenis daarmede *Bovista* als soortnaam. Haar vorm is volkomen gelijk aan de zwammen van het geslacht *Bovista*, ook heeft zij dezelfde groei-plaatsen; alleen overtreft zij hen in grootte, daar exemplaren van 5 K.G. zwaarte geen zeldzaamheden zijn.

Ook die van het geslacht *Bovista*, de op eieren gelijkende zwammen met gladden opperhuid en zonder iets dat op een steel gelijk, kunnen gegeten worden zoolang het zich binnenin bevindende merg nog sneeuw-wit is. In ons land komen hiervan twee soorten voor, als:

Bov. plumbea, ter grootte van een hazelnoot, kogelrond en wit.

Bov. nigrescens, een kogelronde of eivormige, wit, dan geel en later zwartachtig gekleurde zwam die een breedte van 6 c.M. bereikt.

De zwammen van het geslacht *Scleroderma*, die giftig zijn, hebben veel overeenkomst met de hiervoor genoemden, doch zijn dadelijk te onderscheiden door den meer ontwikkelden

steel, de rood-bruinachtige gele kleur en de wratjes of schubben die hen bedekken.

Het witte merg, dat spoedig in een blauw-zwarte, grijs gemarmerde massa verandert, heeft bij deze soorten een zeer sterken geur. De beide in ons land voorkomende soorten worden meer langs wegen en in bosschen dan in weiden of gazons aangetroffen.

Tot de laatste der hier te behandelen familie, die

der *Helvellaceën*, behoort het geslacht *Morchella*, voor de meesten beter bekend onder den naam *Morielje* en om zijn algemeene bekendheid hier dus voorbij gegaan.

Het geslacht *Helvella* levert een paar zwammen, die door hun vreemde vormen veler aandacht trekken en gekookt een smakelijk gerecht verschaffen.

Ik drukte hier op het woord gekookt, omdat velen de gewoonte hebben om in het veld zijnde, zwammen rauw te gebruiken, en dit met deze ten zeerste moet ontraden worden. *Helvella's* bezitten namelijk een zuur (*Acidum Helvellicum*), dat bij de minste verwarming vervliegt, waardoor zij dus onschadelijk zijn, maar hetwelk bij het eten van ongekookte zwammen hoogst ernstige gevolgen zou kunnen hebben.

H. lacunosa is een fraaie, grillig gevormde zwam; nimmer vindt men twee gelijke exemplaren. De 2 à 6 c.M. breede hoed is aschkleurig, ook wel zwart, en bestaat uit verschillende geplooidde en gerimpelde lobben. Hij rust op een stevigen steel, die er al even vreemd uitziet en van onder tot boven over de geheele lengte gegroefd en geplooid is. Hij bereikt een lengte van 7 c.M., is niet veel dunner dan de hoedbreedte en vuilwit of donker aschgrijs gekleurd. De smaak dezer zwam doet eenigszins aan *Morieljes* denken. Volgens sommige auteurs komt zij ook in de lente voor, maar schrijver van dit opstel heeft ze alleen in den nazomer en