

MICETOLOGRAFIA DE GUIPÚZCOA



CARTA PRIMERA

En esta bella provincia, donde se ofrece vasto campo para el estudio del naturalista, aquí donde hay ocasiones de admirar el rico caudal de vegetales inofensivos y venenosos que se encuentran con profusión en todas las dilatadísimas y fragosísimas montañas; en este país donde la multitud de heredades, los prados esmaltados de flores, lo mismo que el arbolado, ofrecen un verdor perpetuo, presentando á la vista la más deliciosa perspectiva, el panorama más pintoresco, pues bien tenemos aquí no solamente en los vegetales de organización superior (fanerógamas) amplio campo de estudio y meditación, sino que en los vegetales de organización más inferior (criptógamas) se encuentran séres como son los hongos que por el gran número de aficionados que hay y ser ahora la época en que generalmente son más buscados, me parece de alguna utilidad publicar una clasificación y descripción de las especies comestibles y venenosas que se encuentran en nuestros bosques, dando á conocer á continuación los primeros socorros que necesitan los que por alguna equivocación han comido los venenosos.

Los hongos son cuerpos carnosos, que lo mismo que otros vegetales, crecen por intususcepción y parecen por su organización sencilla, formar el primer eslabon de la cadena del reino vegetal.

En los hongos se observan diferentes partes constitutivas á saber: El *sombrerillo*, porción superior y principal del hongo; el *pedículo* ó pié; la *raíz* compuesta de fibrillas; la *volva*, especie de bolsa ó membrana que en muchas especies envuelve al hongo al nacer, y que, rompiéndose más tarde, cuando el hongo se desarrolla, quedan algunos de sus fragmentos sobre el sombrerillo; el *collar*, que se encuen-

tra en algunas especies, es una cubierta parcial adherente á los bordes del sombrerillo, y que, rompiéndose más tarde, cae en forma de anillo al rededor del pedículo; la *membrana esporulifera*, que toma la forma de hojillas en los agáricos, y de tubos en los boletos; erizada de puntas en los hidnos, lisa en las clavarias, presentando nervios salientes en las colmenillas. La membrana esporulifera encierra las esporulas ó semillas, cuya tenuidad es extrema.

Las hojillas y laminillas que se hallan debajo del sombrerillo de varios hongos, son enteras ó alternas con otras medias hojas. Unas hojas suelen presentarse sueltas del pedículo, otras adherentes y algunas veces bifurcadas.

El crecimiento de los hongos es muy rápido. Todos á excepción del agárico comestible, son muy difíciles de cultivar y crecen espontáneamente en nuestros bosques. Estos vegetales encierran una sustancia sumamente nutritiva y azoada.

Caracteres generales por los cuales se pueden distinguir los hongos comestibles de los venenosos.—Se debe desconfiar:

1.º De toda especie de hongo viejo ó que presenta aspecto leñoso.
2.º De las especies cuyo sabor es acre, quemante, amargo, ácido ó acerbo.

3.º De los que despiden un olor desagradable y nauseabundo. Los boletos venenosos tienen todos olor de ácido sulfúrico diluido, y los agáricos y amanitas más venenosos, olor de moho. El olor fuerte es signo sospechoso. Los hongos comestibles presentan por lo regular un aroma suave y parecido al olor que despiden la harina fresca.

4.º Toda especie de hongo que cortado cambia de color, es con toda certeza venenoso; el interior de algunos boletos cambia en azul, negro ó verduzco, otros toman un color amarillento, violáceo, oscuro, etc.

5.º Se observa que las especies más venenosas habitan los lugares más sombríos y húmedos. Los comestibles se encuentran en general en sitios más aireados.

En la próxima carta daremos á conocer las especies más principales así comestibles y venenosas que se encuentran con más frecuencia en nuestros bosques.

CARTA SEGUNDA

Proporcionan los hongos un alimento abundante que se reproduce y crece con suma facilidad. Diez partes de hongos frescos equivalen á una de carne de vaca y desecados quintuplica su fuerza nutritiva, es decir, que los hongos son el alimento más azoado de origen vegetal. En la Siberia es el principal manjar de los pobres. En Rusia, en Polonia y aun en Toscana, segun dicen, suple al pan entre la gente pobre, durante cierto tiempo del año. En algunas localidades de Alemania los comen crudos. Todos los que hemos tenido ocasión de visitar los criaderos de hongos que se hallan en las curiosas catacumbas de París y ver por la mañana en «Les Halles Centrales,» hemos podido convencernos del mucho consumo que se hace de estos vegetales.

Neron que era muy aficionado, les llamaba manjar de los Dioses, quizás (como supone el señor Texidor) porque habían ocasionado la muerte de Claudio, cuyo lugar ocupó él; eran conocidos de Teofrasto, Dioscorides y Galeno. Horacio celebró también los hongos de los prados *pratensibus optima fungis natura est: aliis mate mate creditur*—Satir IX, libro 2.º Plinio los miraba con repugnancia hasta el punto de considerar su aplicación como alimento una invitación á la muerte.

Entre otros muchos casos que pudiéramos citar, recordemos la muerte por envenenamiento de la Emperatriz de Rusia, esposa del czar Alejo I, la cual durante la cuaresma hacía uso de setas.

Es también muy conocida y relatada entre los parisienses la muerte de uno de los guardas del bosque de Bolonia, que hacía muchísimos años se dedicaba á la recolección y venta de hongos y murió envenenado por haber comido por equivocación hongos perniciosos.

Las especies más saludables pueden llegar á ser venenosas: 1.º Si se cogen demasiado tarde; 2.º Si crecen en sitio demasiado húmedo; 3.º Si se conservan demasiado tiempo, mientras que otras especies igualmente comestibles se conservan perfectamente bien.

Del envenenamiento por las setas me ocuparé más adelante, y conforme prometí en mi carta anterior empezaré con la descripción de las especies que habitan en esta provincia.

En el momento en que escribo estas líneas recibo el *Petit Journal* de hoy donde leo: «Royan.—Ayer por la tarde la familia Segui-

neaud, compuesta de siete individuos, después de haber comido setas han sido atacados de fuertes dolores. Varios miembros de esta familia se hallan á la muerte».

1.º *Clavarias*.—Son hongos carnosos, frágiles, ramosos ó en forma de maza. Se encuentran sobre la tierra ó sobre los troncos de los árboles. En nuestros bosques hay dos especies que son:

Clavaria coralloides de Linneo, llamada *alba* por Persoon, *holmskiolliana* por Fries (Escoba, Diablos, Espinilla, Barba de Chivo, Pata de Gallo, etc., etc.) presenta ramas amarillentas, onduladas y frágiles.

Es un alimento sano y agradable.

Clavaria pistilaris de Linneo. Se distingue de la anterior, porque ésta tiene la forma de maza. Las dos especies habitan nuestros bosques sombríos. Son buenas para comer ya en estado fresco ó conservadas. No hay *Clavarias* venenosas; algunas de ellas son glutinosas y viscosas y no se comen, pero ninguna de ellas llega á ser nociva.

2.º *Helvelas*.—Hongos cuyo sombrerillo es irregular, formado de lóbulos sinuosos, rizados y diversamente contorneados. La especie más común es:

Helvela mitra de Linneo, que es blanca y transparente, con pedicelo ó pieccecito grueso, acanalado, sombrerillo membranoso y varios lóbulos levantados.

Habita sobre la tierra y sobre los troncos medio podridos y húmedos.

Es comestible, y su gusto se parece al de la Colmenilla que describiremos á continuación. No hay *Helvelas* venenosas.

3.º *Morchelas* ó *Colmenillas*.—Se reconocen en su sombrerillo, que es ovoideo ó cónico, con nervios salientes y anastomosados, formando células poligonales ó alveolos como de un panal.

ESTANISLAO DE FURUNDARENA Y LABAT.

(Se continuará)



universal, publicada en París al terminar el período revolucionario llamado del *Terror*, toda ella y según sus partes en forma de papeles ó cartas, «cuyas principales ventajas, decía su autor, son la de no sobrecargar con detalles la memoria de los niños; la de fijar sus ideas acerca de las personas más que acerca de las cosas, porque las primeras inspiran un interés más vivo y más determinado; en fin, la de presentar el más importante estudio bajo una forma recreativa».

Con las observaciones, pues, que me he atrevido á hacer á la Academia sobre el libro del señor López Alén, creo pudiera manifestarse al autor el aprecio con que se ha recibido una obra que, como la *Icnografía biográfica de Guipúzcoa*, puede producir resultados ventajosos para la instrucción, y estímulos poderosos en el ánimo de sus lectores para seguir los ejemplos que en ella se traen á su memoria.

La Academia, sin embargo, resolverá lo que crea más conveniente.

JOSÉ GOMEZ DE ARTECHE.

Madrid, 5 de Mayo de 1899.

MICETOLOGRAFÍA DE GUIPÚZCOA

CARTA TERCERA

En el género *Morchella*, cuyos caracteres he descrito en mi carta anterior, se encuentra la especie: *Morchella esculenta* de Persoon llamada *Phallus esculentus* por Linneo (Esponjilla, Morchella, Cagarrias, Agárico de San Jorge, Múrgula). El pedicelo ó piececillo es blanco y cilíndrico y el sombrerillo ovoideo, oscuro y de olor agradable.

Habita en nuestros bosques viejos ó muy sombríos. Es especie que proporciona un alimento muy apreciado, sobre todo como condimento. Antiguamente era muy nombrado como afrodisiaco.

4.º *Hidnos*.—Los hidnos tienen el sombrerillo irregular y erizado por debajo con fibras alesnadas ó puntas. Entre las varias especies una es la que principalmente se encuentra en esta provincia, y es:

Hydnum sinuatum de Bulliard, que se conoce por su pedicelo corto y grueso, sombrerillo sinuoso, ondulado y de color trigueño, frágiles las puntas que tiene debajo del sombrerillo. Crece en otoño y habita formando grupitos en nuestros bosques. Su carne es fina y olorosa, suele ser mejor quitar la piel y cocer por largo tiempo, antes de sazonar para comer. No hay entre los *Hidnos* uno que sea venenoso.

5.º *Hypodris*.—Hongos carnosos cuyo pedicelo, pedículo ó piececito es lateral y que crecen al pié de los árboles. La especie más importante que se encuentra entre nosotros es:

Hypodris hepaticus de Locquart y Perret (Higado de Buey, Lengua de Buey), es un alimento saludable, pero desgraciadamente se halla muchas veces tan duro y leñoso, que no me ocuparé de él:

6.º *Boletos*.—En bascuence se llaman *Ontoak* y se conocen en que el sombrerillo es carnoso, redondeado, y sobre todo, que en la parte inferior del sombrerillo se hallan *tubitos* que son fáciles de separar.

El célebre naturalista Carlos Linneo, en su estilo lacónico y aforístico, describe el género que los bascongados llamamos *Ontoa* en estos términos: Hongo horizontal y *poroso* por debajo.

Si á cada paso nombro en estas cartas á *Linneo* es porque debido á él los conocimientos botánicos entraron en un nuevo período racional y metódico, pues el célebre naturalista indicado, no sólo creó la nomenclatura botánica, sino que precisó y caracterizó las especies con verdadera exactitud, y porque desde mi infancia tengo cierta predilección y admiración por él, por ser su obra traducida al español por el señor Palau la primera de Botánica que cayó entre mis manos y me despertó la afición á tan bonita ciencia; por más que no desconozco que á los españoles nos trataba de ignorantes en Botánica, pues hablando de esta nación dice: «*Dolendum est, quod in locis Europæ cultioribus tanta existat nostro tempore barbaries Botanices*». (Linneo, Biblioth. Bot. pág. 77, año de 1735).

(Que mis lectores me permitan esta pequeña digresión).

Los *Boletos* los dividiré en comestibles y venenosos.

Entre los comestibles los más comunes en esta provincia son:

Boletus edulis de De-Candolle y Bulliard, llamado *bovinus* por Müller, *bulbosus* por Schœfer, *crassipes* por Schum, y *esculentus* por Persoon. (Seta comestible; Seta Polaca; Cepa). En bascuence *Onto zurriya*. Se conoce en su sombrerillo oscuro y tubos blancos, el pedi-

celo de color leonado con sinuosidades blanquecinas. Interiormente es de un hermoso blanco y no cambia de color. Solamente el de los tubos ó poros cambia del color blanco al amarillo, cuando avanza algo en edad.

Es muy común en nuestros bosques. Excelente y muy estimado y buscado como alimento.

Boletus æreus de Bulliard (Boleto bronceado ó negro). En bascuence *Onto beltza*. Se distingue por su sombrerillo grueso de color negro-bronceado, tubos cortos de un amarillo-azufre, así como también el pedicelo.

Habita en nuestros bosques, durante el verano, es menos común que el anterior, pero más estimado.

CARTA CUARTA

El *Boletus scaber* de Bulliard, y el *Boletus aurantiacus* de Bulliard, tienen el pedicelo erizado y con manchas oscuras, el sombrerillo oscuro ó anaranjado y los tubos blancos ó leonados. Estas dos especies son muy fáciles de confundir una con otra.

Entre los *Boletos venenosos* tenemos: *Boletus rubeolaris* de Bulliard, llamado *luridus*, por Schœf; *perniciosus*, por Roq. Su forma es como la de los boletos, el sombrerillo tiene un color de oliva y algunas veces pardo oscuro, viscoso, el pedicelo amarillento, reticulado y los tubos son rojos, de color de sangre en una variedad y amarillos en la otra. Cuando se pellizca ó comprime entre los dedos toma (su carne) un color azul más ó menos oscuro, negro y algunas veces verde.

Es muy común en nuestros bosques y conforme indica su nombre específico es pernicioso, sumamente venenoso. Administrado á un gato ó á un perro, les produce vómitos repetidos, acompañados de movimientos convulsivos, acabando los pobres animalitos por sucumbir á los dos ó tres días.

Una advertencia debo hacer en este lugar á los numerosos *mícofilos bascongados* y es que: el *Boletus edulis* de De-Candolle y Bulliard, ó sea *bovinus* de Müller y Linneo (que he descrito en mi carta anterior), tan estimado y común en este país, y el *Boletus rubeolaris* de Bulliard, ó sea *luridus* de Schœf, tan venenoso como acabamos de describir, se llaman ambos en bascuence *Beyontoak*,

como podrán asegurarse consultando el diccionario de nuestro malogrado amigo el erudito señor Lacoizqueta; pero semejante confusión de nombres podría acarrear serias consecuencias y por lo tanto no estará demás se fijen bien los aficionados en los caracteres botánicos fáciles de apreciar que he dado para diferenciar ambas especies con sus variedades.

Boletus cyanescens de Bulliard ó sea *contributeus* de Persoon (boletito-indigotero). Se conoce en su pedicelo que es de color rosa ligero y más pálido y adelgazado en la parte superior, el sombrerillo ligeramente algodonoso ó vellosa y los tubos blancos. Cuando se corta y se pone su interior (carne) en contacto del aire toma un color azul indigo; lo mismo que sucede con la especie siguiente.

Es muy común en nuestros bosques y, según he oído referir, se suele comer en el Piamonte. Yo aconsejo á mis lectores no se fien de esta especie ni de la siguiente, con la que se confunde, antes por el contrario les suplico graben bien en su memoria el consejo que les he dado en mi primera carta, y es de *rechazar todo hongo que cambia interiormente de color, después de haberlo cortado y expuesto al aire*; prueba de ello es que muchos autores franceses consideran este hongo venenoso.

Boletus subalbidus de Locquart y Perrot. Se parece muchísimo y hasta se confunde con la especie anterior, por lo que no se debe hacer uso, á lo menos como alimento.

Boletus chrysantherus de Locquart y Perrot. Se conoce en que su sombrerillo es resquebrajado, con manchas doradas oscuras, el centro del sombrerillo y el pedículo rojizos. Los tubos son amarillos, grandes, irregulares y angulosos. Cuando se le pellizca y comprime entre los dedos toma un color rojo violáceo.

Habita en nuestros bosques y es venenoso.

Boletus piperatus de Locquart y Perrot. Se distingue en que su sombrerillo es de amarillo sucio y rojo y rojo violáceo en el centro. El pedículo gris amarillento y los tubos rojos. Este hongo es bastante fácil de conocer, no cambia de color y su sabor es acre y parecido al de la pimienta.

Crece en nuestros bosques y es muy venenoso.

7.º *Agáricos*.—En bascuence se llaman *onterroak*, de *erroa*, raíz, y *ontoa*, hongo, (Lacoizqueta). Los *Agáricos* difieren principalmente de los *Boletos*, que acabamos de describir en la carta anterior,

en que en la parte inferior del sombrerillo de los *Agáricos* se hallan *hojitas ó laminitas* y se distinguen de las *Amanitas*, que estudiaremos más adelante, en que los *Agáricos*, no estando en su juventud envueltos en una *volva*, no llevan restos de ésta en la base del pedículo ni sobre el sombrerillo como ocurre con las *Amanitas*.

Quizá ningún género, tal vez por su abundancia en especies, ha sido tan estudiado como éste, con el objeto de subdividirle. Hæfer propone dividirlos hasta en treinta y dos sub-géneros; otros lo han dividido en secciones para facilitar mejor el estudio.

Una de las clasificaciones más sencillas y la que seguiré en estas cartas, es la que divide los *Agáricos* en las seis secciones siguientes: *a: Cantarelas, b: Rúsulas, c: Lactarias, d: Pratelas, e: Gimnotes, f: Cortinarias.*

A: CANTARELAS.—Se conocen en que el sombrerillo está provisto de hojitas ó laminitas dispuestas en radios *ramosos*, el pedículo desnudo ó nulo. Espórulas blancas.

Una sola especie tiene importancia y es: *Cantarellus cibarius* de Fries, llamado también *Agáricus Cantharellus*, por Linneo; *Merulius Cantharellus*, por Persoon; *Cantharellus flavescens*, por Larmark (Boca de liebre; Oreja de liebre; Ruiseñor; Muselina; Cabritilla). En bascuence *ziza-oriya, urri-ziza* de *ziza*, seta, y *urria*, Octubre, aludiendo al mes en que fructifica. Este bonito hongo, muy común y abundante, se conoce en que es de un amarillo-gamuza con el pedículo lleno ó macizo que se ensancha en sombrerillo sinuoso, cuyos bordes son recortados. La parte inferior del sombrerillo presenta las laminillas más bien en forma de nervios. Exhala un olor parecido al de la violeta y suministra un alimento sano y agradable. Es necesario lavarle en agua hirviendo antes de sazonzarlo para comer. Crece en nuestros bosques durante el otoño y es tan fácil de conocer que no se puede confundir con otras especies venenosas. Es muy estimada como comestible.

ESTANISLAO DE FURUNDARENA Y LABAT.

(Se continuará)



La Comisión se ocupó de diferentes detalles relacionados con los precios de entrada y abonos; ornamentación de la vía pública y asuntos relativos á la extraordinaria riqueza, que en orfebrería, diplomática, indumentaria, y pinturas, existe en el Palacio de Bellas Artes, y á su constante y especial custodia.

Y no habiendo más asuntos de que tratar, se levantó la Junta á las ocho y media, declarándose en comisión permante, hasta que se pueda abrir la Exposición.

MICETOGRAFÍA DE GUIPÚZCOA



CARTA QUINTA

B: RÚSULAS.—Las *Rúsulas* se distinguen en que tienen sombrerillo carnoso y con frecuencia comprimido. *Espóruilas blancas*.

Dividiré en *Rúsulas comestibles* y *Rúsulas venenosas*.

Las comestibles son: *Agáricus sapidus*, de Locquart y Perrot. Se reconoce por su sombrerillo gris y rojizo en el centro.

Las laminillas son amarillas.

Es bastante frecuente en nuestros bosques y se puede emplear como alimento.

Agáricus alutatus, de Locquart y Perrot. El sombrerillo es de un color rojo hermoso, el pedicelo blanco-grisáceo y las hojitas ó laminillas amarillas. Esta especie, que es comestible, se puede confundir con muchísima facilidad si no se tiene atención con el *Agáricus sanguineus*, de Locquart y Perrot, que es venenoso y sumamente acre, pero se distingue en que la especie de que me ocupó tiene, como he dicho, las laminillas amarillas, mientras que el *Agáricus sanguineus* tiene las laminillas blancas. Habitan nuestros bosques las dos especies.

Russula virescens, de Fries, ó sea *Agáricus palomet*, de Thore, ó *Agáricus subviridis*, de Locquart y Perrot, llamado en bascuence *Gibel urdiña*, de *gibela* trasero, espalda y *urdiña* azul (La-

coizqueta) y significa espalda azul, aludiendo al color azul verdoso oscuro de su sombrero. Se conoce en el sombrero resquebrajado de color de paloma torcaz, pedicelo casi cilíndrico y blanco, laminillas *simples* y blancas, tiene una consistencia frágil, olor y sabor agradables. Crece en nuestros bosques y le gustan los terrenos cubiertos de yerba menuda y fina.

Es sumamente apreciado como alimento y cultivado en la Francia meridional.

Es necesario no confundir con el *Agáricus bifidus*, de Locquart y Perrot, pues los dos tienen el mismo color, pero mientras esta especie tiene las laminillas bífidas ó hendidas, la otra las tiene simples. Presenta además ésta un olor nauseabundo y sabor amargo y salado. Habita nuestros bosques y fijen bien la atención en los caracteres diferenciales que he expuesto, pues mientras la especie anterior es comestible, ésta, por el contrario, es venenosa.

Rúsulas venenosas.—Estas tienen las laminillas *blancas*, mientras que las comestibles (á excepción del *Gibel-urdiña* ó sea *Rúsula virescens* de Fries) tienen las laminillas *amarillas*.

Agáricus sanguineus de Locquart y Perrot. Su sombrero es de color rojo-carmesí, como en la especie comestible que he descrito antes bajo el nombre de *Agáricus alutatus* de Locquart y Perrot, pero en esta las laminillas son *blancas* y bífidas, mientras que en el *Agáricus alutatus* son *amarillas*. Este hongo tiene un sabor acre y urente, es muy venenoso y habita nuestros bosques.

Agáricus emeticus de Locquart y Perrot. Cambia el color de su sombrero según las *variedades*, así es que se encuentra ya de color de sangre, rosa, lila-rojizo, ya violeta ó amarillento. La variedad que tengo á la vista, presenta un hermoso color violeta. Las laminillas suelen ser blancas y simples, es decir, no hendidas. Habita nuestros bosques y es un hongo muy acre y venenoso.

C: LACTARIAS.—Las *Lactarias* tienen un jugo blanco, amarillento ó rojizo; la mayor parte de las especies son venenosas y un pequeño número de ellas son comestibles.

Aunque algunos autores hayan pretendido que todas las *lactarias* pierden sus propiedades venenosas sometiéndolas á una ebullición prolongada en el agua, sin embargo les aconsejo que es mejor privarse de las especies comprendidas en esta división ó por lo menos usar de ellas con sumo cuidado.

Son bastante difíciles de distinguir y todas ellas tienen el sombrerillo al principio convexo y cuando avanzan en edad algo cóncavo. Las esporulas son blancas.

En nuestro país se encuentran dos especies principalmente que se consideran como comestibles y son las que voy á describir, pero como *sus caracteres distintivos no son muy apreciables*, sería prudente no comer las *Lactarias*.

Agáricus lactifluus aureus de Persoon. En bascuence: *Urritz perrchikua*. El sombrerillo presenta unas veces de color de rosa, otras vinoso y las laminillas blancas. Su jugo es dulce. Este hongo es muy apreciado. Habita en terrenos algo estériles.

Agáricus deliciosus de Linneo. Tiene el sombrerillo algunas veces amarillo y otras de color de ladrillo, con los bordes levantados. Su jugo es de color de azafrán y de un sabor dulce. Habita como la especie anterior en terrenos más bien áridos, y en cuanto al uso, debemos aconsejar la mayor prudencia.

Entre las *Lactarias venenosas* tenemos el *Agáricus necator, zonnarius* de Bulliard, ó sea *Agáricus torminosus* de Schœff. (Carnero en zonas de Paulet, Hongo asesino, Matón, Matador). Presenta el sombrerillo unas veces amarillento, otras de color de carne y algunas veces con zonas concéntricas. Las laminillas blancas ó grises y el pedicelo cilíndrico.

Cuando se le corta sale un jugo lechoso blanco-amarillento y de un sabor urente, acre y cáustico. Habita nuestros bosques.

Agáricus acris de Bulliard, ó sea *piper* de Locquart y Perrot, *amarus* de Schœff, *giganteus* de Willd. (Lathiron, Vaca blanca, Seta amarga.) Se conoce en su sombrerillo blanco, laminillas al principio blancas y más tarde rosáceas. Cuando llega á una edad avanzada su sombrerillo toma la forma de un embudo. Tiene un jugo lechoso blanco y acre. Muy común en nuestros bosques. Ha sido indicado como fundente y litontríptico, sin embargo está en desuso; su jugo en extremo acre, sirve para cauterizar verrugas. A pesar de su acritud, después de una preparación conveniente, se come en Rusia, en Alemania, en Polonia y hasta en Francia. Es preciso no olvidar que esta planta es tanto más venenosa en cuanto tiene más edad.

CARTA SEXTA

Agáricus causticus de Locquart y Perrot. Es fácil de distinguir por su sombrerillo marcado con zonas concéntricas y de color pardo, así como también el pedicelo. Es muy común en nuestros bosques. Su jugo es acre y cáustico, como indica su nombre específico.

Verán por la descripción que he hecho de las *Lactarias*, que son, como he dicho anteriormente, difíciles de distinguir, por cambiar de color aun en la misma especie (según las *variedades*), y por eso no me cansaré de advertir que no se haga uso de las *Lactarias* como alimento.

D: PRATELAS.—Se las conoce en que la mayor parte tiene *collar* en el pedicelo y sobre todo en que las laminillas del sombrerillo se vuelven negras en su vejez, conservando la consistencia primitiva sin llegar al estado glutinoso. Espóruas negras.

Entre las *Pratelas comestibles* tenemos la *Pratella campestris* de Fries, ó sea *Agáricus campestris* de Linneo, *alutarius* de Persoon, *arvensis* de Schœff, *candidus* de Schun, *edulis* de Bulliard, *pratella* de Fl. Wett, *silvaticus* y *pratensis* de Schœff, (Agárico campesino: Seta común). En bascuence: *Barren gorria* de *barrena* dentro ó parte interior y *gorria*, colorado, rojo, encarnado y cuyo conjunto quiere decir interior colorado, haciendo relación al color de rosa ó encarnado que presentan las laminillas del sombrerillo.

La especie que crece en los prados es más esbelta y más elevada que la que se cultiva. Esta especie tiene dos *variedades*, la una de un blanco-amarillento y más ó menos moteada ó con manchitas y la otra enteramente blanca. *Bola de nieve*.

Es importante conocer bien estos Agáricos y se distinguen en su collar y en sus laminillas, que al principio tienen un color de rosa y van mudando de color sucesivamente, según la edad hasta llegar á tener un violeta-negro.

El cultivo del *Agárico comestible* ha llegado, sobre todo en París, á ser objeto de un comercio considerable. Este *Agárico* se obtiene de muchas maneras. El lector nos dispensará que no describamos la manipulación y detalles, pudiéndolo encontrar en la mayor parte de tratados de horticultura.

Hace algunos años un estimado profesor y amigo tuvo la feliz

ocurrencia de cultivar esta especie en las galerías subterráneas que existen en la mina del vecino pueblo de Irura.

Habita y se encuentra durante el otoño en los céspedes de nuestros bosques, formando grupitos, pues vive en sociedad, y es de las más buscadas como alimento.

Podía confundirse esta especie con la *Amanita venenosa* de Persoon, que también es muy común en esta provincia, y que como su nombre específico indica es venenosa, pero se diferencian perfectamente las dos especies por la siguiente observación debida á nuestro distinguido amigo el doctor Azcoaga, y es, que estando la *Amanita venenosa* de Persoon euvuelta en su juventud por una bolsa ó membrana *quedan restos de ésta en la base del pedicelo* al llegar á su completo desarrollo y faltan en el *Agaricus campestris* de Linneo; además se presenta el pedicelo bulboso en la *Amanita venenosa* de Persoon.

Entre las *Pratelas venenosas* tenemos el *Agaricus amarus* de Bulliard y de Locquart y Perrot, ó sea *lateritius* de Persoon, *mutabilis* de Scop. (Hongo sulfurado) y el *Agaricus aureus* de Locquart y Perrot, que no son posibles confundir con el *Agaricus campestris* de Linneo, pues son éstos hongos, amarillos, pequeños, no carnosos y crecen por grupos numerosos al pie de los árboles de nuestros bosques.

Todos estos hongos producen vómitos y deposiciones alvinas espumosas. Sesenta gramos (dos onzas) de estos hongos administrados crudos á un gato vigoroso le causaron la muerte al cabo de ocho horas (doctor Brehm).

E: GIMNOTES (pedicelo desnudo).—Se caracterizan porque el pedicelo es macizo, y las laminillas no se vuelven negras. Espórulas blancas.

En la sección de *Gimnotes comestibles* tenemos *Agaricus mousseron* de Bulliard, ó sea *albellus* de Schœff. (Moserñon; Seta moscada. En bascuence *Ziza-zuriya*, *ziza*, que quiere decir seta). Tiene el sombrerillo blanco y las laminillas blancas al principio y algo rosáceas después; dichas laminillas son muy estrechas y numerosas. Crece por grupos entre la yerba fina y menuda de nuestros bosques, durante la primavera. Su carne es dura, olorosa y de las más apreciadas. Así fresco como desecado, este hongo es objeto de un comercio bastante activo, expendiéndose ensartados uno por uno por el pieccecito, que es

como se les pone á desecar. Hasta el presente se ha probado inútilmente su cultivo. Entra como condimento en muchas salsas y forma parte de guisos suculentos.

Agaricus aromaticus de Locquart y Perrot. Se diferencia de la especie anterior en que la superficie del sombrerillo de esta tiene un color leonado y blancas las laminillas, así como también el pedicelo. Crece también por grupos y en los mismos sitios que la especie anterior.

Agaricus pseudo mousseron de Bulliard, Locquart y Perrot. Tiene el sombrerillo amelonado y de color trigueño, así como también las laminillas, el pedicelo blanco: se encuentra en nuestros bosques á fin de otoño. Tiene un olor muy agradable.

En la sección de *Gimnotes que no son comestibles* tenemos el *Agaricus sulfureus* de Bulliard que presenta el sombrerillo, las laminillas y el pedicelo de un color azufre y un olor fétido y nauseabundo. Este hongo es fácil de conocer; crece en nuestros bosques durante el otoño y es muy venenoso.

Agaricus urens de Bulliard (Agarico quemante).

En bascuence: *Suge-perrechikua*, *Zapo-perrechikua*. Presenta su sombrerillo primeramente convexo y después algo plano, de color amarillo bajo y sucio, con hojuelas ó laminillas rosáceas, desiguales, pedículo cilíndrico, desnudo, de color amarillo bajo y terroso, con algunas estrías rojas.

Crece por grupos junto á la base de los árboles, es venenoso y sumamente común y abundante en nuestros bosques.

ESTANISLAO DE FURUNDARENA Y LABAT.



MICETOLOGRAFÍA DE GUIPÚZCOA



CARTA SÉPTIMA

F: CORTINARIAS.—Se distinguen por presentar una membrana, parecida á la telaraña, y que al principio hallándose adherida á los bordes del sombrerillo y al pedicelo, se rompe más tarde quedándose los restos sobre el pedicelo, formando un collar de aspecto sedoso. Espó-rulas de color de orín ú ocre.

La especie más principal de esta sección, que no encierra especies venenosas es: *Agaricus violaceus* de Locquart y Perrot, que tiene el sombrerillo, las laminillas y el pedicelo de color de violeta.

Su gusto es agradable, pero es un hongo bastante raro en nuestros bosques. He visto algunos ejemplares hácia Apat-erreka.

8.º AMANITAS.—(Agáricos con volva). Tribu ó grupo que interesa conocer bien, porque á excepción de un pequeño número de especies comestibles, encierra los hongos *más venenosos* y los que ocasionan en general la mayor parte de envenenamientos. Las *amanitas* se conocen en que tienen el pedículo *bulboso*. Presenta además una *volva* y collar. Su sombrerillo se halla con frecuencia moteado ó salpicado con los restos de la volva.

Se dividen en *amanitas comestibles y venenosas*. Entre las amanitas comestibles tenemos: *Amanita elevata* de Locquart y Perrot (vulgarmente *Griseta*). Hongo de veinte á veinticinco centímetros de altura, cuyo sombrerillo es al principio globoso, más tarde en forma de sombrilla y últimamente amelonado en el centro, de color gris ó ligeramente rojizo y moteado con manchas oscuras.

Es una especie muy delicada y apreciada. Se encuentra durante el verano en nuestros bosques.

Aquí, en Tolosa, la mayor parte de los aficionados la respetan, porque creen es venenosa; sin embargo, conozco yo un individuo que come y pondera mucho esta especie, que es bastante abundante en los montes del próximo pueblo de Aduna.

Yo por mi parte aconsejaría no comer esta especie, pues se puede confundir fácilmente con la *Amanita solitaria* de Locquart y Perrot, que es venenosa.

Amanita clypeata de Locquart y Perrot, se parece también á la especie anterior (Griseta) pero esta es muy pequeña y sin collar aparente. Tiene un olor desagradable y se la considera venenosa.

Amanita aurantiaca de Persoon (Hongo carmesí; Seta real, Yema de huevo): en bascuence, *Gorringoa*, que significa yema de huevo, aludiendo á la forma y color de su sombrerillo, que al salir de la volva imita á la yema del huevo. Los romanos le llamaron *Cibus Deorum* (Lacoizqueta), pues es hongo muy apreciado.

Aquí, en Tolosa, se conoce esta especie más bien con el nombre de *Kuletua* y se la distingue en que al principio se halla envuelta en una membrana blanca (volva) la cual rompiéndose más tarde deja al descubierto el sombrerillo que es de color de naranja, más oscuro en el centro. Las hojillas y el pedículo son amarillos. El sombrerillo no se presenta moteado ó salpicado de restos de la volva como en la variedad venenosa.

Se encuentra en nuestros bosques y es muy buscada y apreciada.

En la tribu de las *Amanitas* se encuentran aún algunas especies que se consideran comestibles, pero esta sección encierra tantísimas especies venenosas, que aconsejo de todas veras á mis lectores no hacer uso más que de las dos especies mencionadas anteriormente y rechazar todas las otras *Amanitas* sin excepción; es decir los hongos que presenten volva y pedículo bulboso, que tengan ó no collar.

Entre las *Amanitas venenosas* tenemos la *Amanita muscaria et formosa* de Persoon. Variedad de la *Amanita aurantiaca* de Persoon (falso hongo carmesí). En bascuence *Kuleto falsoa*. Este hongo á quien la naturaleza parece ha querido prodigar los recursos de su incomparable pincel, es el más hermoso, elegante y esbelto, que produce la tierra euskara, pero en cambio también el más venenoso y el que más víctimas ha producido en los infelices que ofuscados por su bello aspecto, no han sido bastante prudentes para desconfiar de sus atractivos.

A esta clase de hongos que presentan encanto á la vista, y sin embargo, encierran en su composición sustancias venenosas se podía aplicar aquel célebre dístico:

«Hic habitat felicitas
¡Cave canem!»

Este bonito, á la vez que maléfico hongo, tiene el sombrerillo de catorce á diez y ocho centímetros de diámetro, es convexo al principio y después casi horizontal; de color rojo escarlata, más oscuro en el centro; está un poco rayado en sus bordes y casi siempre moteado ó salpicado de manchas blancas, que son restos de la volva; su pedículo de ocho á doce centímetros de longitud, es blanco, lleno y cilíndrico, excepto en su base, donde es más grueso; las hojillas (laminillas) son blancas, desiguales, revestidas cuando es joven la planta por una membrana que se redobra sobre el pedículo y forma su collar. La túnica es incompleta, es decir, que no le cubre enteramente al nacer y forma algunas escamas á lo largo del pedículo.

Crece en otoño en nuestros bosques y es muy venenoso. Su sustancia activa se llama *Amanitina* (Letellier) y se halla combinada con el fungato potásico. Aun en muy pequeñas dosis es un veneno narcótico violento. Presenta color algo moreno, no tiene sabor ni olor, es incristalizable, insoluble en el agua y soluble en el alcohol y éter.

El hongo que en bascuence llamamos *Kuletua* (*Amanita aurantiaca* de Persoon) que hemos descrito anteriormente y es comestible, se distingue de la variedad precedente: 1.º en que cuando joven se halla envuelto en la túnica, cuya particularidad le da cierta semejanza con un huevo; 2.º en el color anaranjado del sombrerillo, que no está moteado ó salpicado de manchas blancas; 3.º en las hojillas ó laminillas que son amarillentas.

CARTA OCTAVA

Amanita bulbosa de Persoon. En bascuence *Perrechikua*. (Comprende también este nombre bascongado otras especies de este género —Lacoizqueta). Tiene un color amarillo-verdoso ó de oliva. Las hojillas son blancas. Como todas las *Amanitas venenosas*, despide un olor de moho. Es común en nuestros bosques y es una amanita muy venenosa.

El señor Lacoizqueta dice que afecta al sistema nervioso, y por

este motivo es creencia general en su provincia, que quien come este hongo muere loco.

Amanita citrina de Locquart y Perrot. Tiene el sombrerillo de color amarillo limón y frecuentemente moteado con manchas blancas, que son restos de volva. Las laminillas blancas, así como también el pedículo.

Habita nuestros bosques y es hongo venenoso.

Amanita venenosa, de Persoon, *vena* de Locquart y Perrot.

Este hongo es enteramente blanco, el sombrerillo presenta frecuentemente moteado con los restos de la volva, y es una especie tanto más peligrosa, por cuanto se puede confundir con el *Agaricus campestris* de Linneo; pero recordarán los lectores dijimos que quedan restos de volva en la base del pedicelo, que es bulboso en la especie de que nos estamos ocupando, mientras que faltan en el *Agaricus campestris* de Linneo.

Es muy común y venenosa y téngase mucha atención en los caracteres descriptos, para evitar una desgracia.

Se puede también confundir esta especie con la *Amanita leiocephala* de De-Candolle, pero se diferencia en que la *leiocephala* no presenta collar.

Amanita impetiginosa de Locquart y Perrot. El sombrerillo es bermejo, parecido al color de hoja seca y salpullido de manchitas blancas (restos de volva) hojillas blancas ó lijeramente azuladas y pedículo blanco.

Se encuentra con mucha frecuencia en nuestros bosques y es venenosa.

Amanita fuliginosa de Locquart y Perrot. El sombrerillo es negro y moteado de manchas blancas, procedentes del resto de volva, hojillas blancas, así como también el pedicelo.

Este bonito hongo, que vegeta en nuestros bosques, es fácil de distinguir y venenoso.

Amanita alba fulva de Locquart y Perrot. El sombrerillo es de color castaño oscuro, moteado de manchas rojizas oscuras, las hojillas blancas, el collar festoneado y de color rosa y el pedículo blanco rojizo.

Es muy abundante en nuestros bosques y también es venenosa.

Amanita soricina de Locquart y Perrot. El sombrerillo, que es de color ratón, se presenta al principio cónico, más adelante plano y

por último ligeramente cóncavo. Las hojillas son blancas, así como también el pedículo.

Es hongo que crece en nuestros bosques, y venenoso.

Siendo esta la última carta de mis ligeras notas de *Micetografía de Guipúzcoa*, me ha parecido conveniente, para concluir las, indicar los primeros socorros que hay que prestar (mientras viene el médico) á los que por alguna equivocación han comido hongos venenosos.

Generalmente no se manifiestan los efectos deletéreos de los hongos hasta pasadas muchas horas de haberlos comido; y es menester que su principio activo se haya aislado, disuelto y absorbido por medio de la digestión. Verificado esto experimenta el individuo fuertes dolores de estómago, excitación, vértigos, temblor, respiración frecuente, pulso irregular, síncope, trastornos en la visión, delirio; estupor, palidez, sudores fríos, y, por último, la muerte.

Inmediatamente que se ha reconocido el envenenamiento, la indicación principal es, naturalmente, *evacuar el veneno*, para lo cual hay que hacer tomar al enfermo, y sin pérdida de tiempo, los primeros vomitivos y purgantes que pueden procurarse, por ejemplo: *Quince ó veinte centigramos de Tártaro emético disuelto en un vaso de agua*, como vomitivo, y luego *sesenta gramos (dos onzas) de aceite de Ricino*, como purgante, (estas dosis son para el adulto). Después que se ha conseguido arrojar completamente los hongos es muy útil administrar una fuerte *infusión de café* con una cucharadita de éter sulfúrico ó dos cucharadas de buen ron ó cognac.

Aquí concluyo estas cartas. El único motivo que me ha impulsado á escribirlas es aquel célebre axioma de Tácito: *Ad utilitatem vitæ omnia consilia factaque nostra dirigenda*. Si por ellas he podido contribuir á vulgarizar los conocimientos más elementales que nos hacen distinguir los hongos comestibles y venenosos de nuestra querida tierra euskara, habré alcanzado mi objeto.

ESTANISLAO DE FURUNDARENA Y LABAT.

