

B.I.

4185-11

LABORATORIO QUÍMICO MUNICIPAL

DE

SAN SEBASTIAN.

INSTRUCCIONES PRÁCTICAS

PARA EL RECONOCIMIENTO Y PREPARACION DE LAS
SETAS COMESTIBLES.

En la memoria de todos seguramente se halla, el recuerdo de los mortales accidentes acaecidos por el consumo de los hongos (setas) venenosos ó alterados.

Preciso es confesar, que en el estado actual de la ciencia no existe ningun medio seguro, rápido, y práctico, al alcance de todos que permita diferenciar las setas ú hongos comestibles de los venenosos.

El único medio eficaz de diferenciacion, está basado en el conocimiento individual y nominativo de los caracteres botánicos, forma, tamaño, color, aspecto, especie, etc., pero esto es en la práctica imposible, entre otras razones, teniendo en cuenta el número crecidísimo de hongos que se pueden utilizar pues tan solo de especies comestibles se conocen mas de 400. Mas á pesar de esto, puede emplearse con ventaja el conjunto de caracteres que vamos á reseñar, acompañándolos de aquellos datos que juzgamos pertinentes al objeto de las presentes instrucciones.

Los hongos pueden consumirse al estado *fresco* ó *seco*.

Los hongos secos, deben desecharse en absoluto del consumo y prohibirse su venta, pues muchas veces se hallan mezcladas las setas comestibles con otras perjudicialísimas: además, aun supo-

niendo que todas las setas pertenezcan á especies comestibles, éstas á su vez se hacen muy peligrosas porque durante su desecacion se producen fenómenos de fermentacion pútrida que determina la presencia de *ptomainas tóxicas*.

Los hongos frescos comestibles, pueden tambien ser perjudiciales, como lo demuestran, entre otros, los siguientes estudios: Dupetit cree que las especies comestibles pueden tener propiedades tóxicas debidas á un veneno soluble que se destruye á la temperatura de 100°.

Bøeshøem habiendo observado envenenamientos por las *Helvellas*, hongos reputados como comestibles, descubrió un veneno violento que pasa en las aguas de coccion y que destruye el salado y desecamiento: Schüller ha hecho observaciones análogas sobre los mismos hongos atacados por los gusanos. Houdé, por último, ha publicado investigaciones encaminadas á demostrar que los hongos comestibles experimentan una alteracion espontánea que les hace peligrosos y denomina *criptomainas* á los alcaloides que él ha conseguido aislar y que explican las indigestiones graves ocasionadas por las especies reputadas comestibles.

Aconsejamos, que en el reconocimiento de las setas, se desechen como pueriles las pruebas de; la cuchara de plata, la cebolla, la leche cuajada, etc., teniendo tambien la seguridad de que en los llanos como en la sombra de los bosques, se recojen á la vez las especies venenosas y las comestibles, que unas y otras pueden encontrarse en los géneros mas alejados y en los mas próximos y que los insectos y limaceos se alimentan impunemente de especies tóxicas.

No debe concederse ninguna seguridad á la maceracion preventiva en agua salada ó vinagre y recordarse que la accion tóxica no es debida á un solo veneno, sino á una série de diversos alcaloides análogos, cuyo efecto es más ó menos rápido y violento como la *muscarina*, *fallina*, etc.

Desconfiense de las setas que cambian de color cuando se las parte ó corta; de las que tienen carne viscosa ó pegajosa, un olor ó un sabor desagradables y jugo lechoso; de las que teniendo un tallo largo, un cerco ó collar caido por debajo del sombrerete, hojillas ó laminitas blancas, poseen al mismo tiempo una bolsa en la base del tallo, ó bien berrugas blancas ó grisáceas encima de aquel; de las que tengan por debajo del sombrerete

agujeros semejantes á los de la esponja que azulean ó enverdecen cuando se rompen ó cortan, y por último, de las que tienen colores brillantes susceptibles de bruscos cambios en contacto del aire.

Deben desecharse en absoluto, las especies que tengan alguna semejanza con las venenosas; las que por su aspecto se conozca han sido recolectadas hace tiempo, las que aparezcan atacadas por gusanos y las recubiertas de mohos.

Téngase presente, que cuando las setas comestibles se hallan alteradas vuélvense peligrosas, lo que se reconoce en las manchas que aparecen de una coloracion violeta obscura, afectando vagamente, sobre el tallo, la forma de la H.

Las setas deben siempre consumirse lo más pronto posible despues de la recoleccion, pues se alteran rápidamente.

Siguiendo las prescripciones dichas, no ocultaremos que se desecharán buen número de hongos buenos y se admitirán como buenos algunos malos; mas, por lo menos, seguramente se evitarán los más perjudiciales y los que ocasionan la mayor parte de los envenenamientos.

De todo lo expuesto se deduce la imperiosa necesidad de que en las casas se sometan siempre los hongos ó setas que se compran con destino á la alimentacion, á un tratamiento adecuado que les prive, en el caso de ser perjudiciales, de sus principios tóxicos.

La coccion desempeña excelentes servicios preservadores y **debe emplearse siempre**, porque aun tratándose de especies comestibles como la *Amanita rubescens* é *invaginata* tienen un jugo tóxico al estado crudo, que se vuelve inofensivo despues de algunos minutos de ebullicion: otros hongos como el *Hydnum repandum* y algunos *Lactarius* de leche acre, pierden tambien por la coccion su sabor ardiente y sus propiedades tóxicas.

Se sabe además, que el veneno de los hongos es soluble en agua hirviendo y este dato debe utilizarse siempre recurriendo á la coccion y arrojando el agua empleada. Para cada medio kilo de hongos cortados en trozos se pone un litro de agua con dos cucharadas de vinagre ó de sal: se dejan las setas macerar en el líquido durante dos horas, se lavan luego con agua abundante, **se ponen despues en agua fria, se hace hervir y al cabo de media hora se retiran del fuego**, se lavan en agua fria, enjugan y aderezan de la manera que hayan de comerse.

Las aguas de maceracion, lavado y ebullicion se tiran.

Los hongos así tratados, á la vez que su veneno pierden el aroma y otras cualidades apreciables para los aficionados, mas les evita gravísimos accidentes ó tal vez la muerte.

Para terminar. El objeto de estas instrucciones no es otro que desechar erróneas creencias y prácticas, más erróneas aun, origen de grandes males, y vulgarizar las nociones más indispensables para que cualquier persona, por agena que sea á la ciencia, pueda reconocer las setas perjudiciales de las comestibles y prepararlas para su consumo en condiciones de inocuidad perfecta.

San Sebastian, Octubre de 1892.

EL JEFE DEL LABORATORIO,

Doctor César Chicote.