



SOCIEDAD
CATALANA
DE
MICOLOGIA

BOLETIN Nº5

FEBRERO 1981

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DESDE LA PUBLICACION DEL ANTERIOR BOLETIN

La Junta Directiva, en cumplimiento del programa de actuación trazado en su toma de posesión para impulsar el desarrollo de las actividades de nuestra Sociedad, debe mencionar para información general lo que sigue:

Del 18 de febrero del corriente año a principios de abril se impartieron conferencias o charlas sobre los siguientes temas y por los señores asociados que se citan:

Fotografía micológica	Sr. Baldí	Descripción de los hongos superiores	Sr. Mena
Hongos venenosos	Sr. Mena	Información para el buscador de setas	Sr. Rocabruna
Microscopía	Dr. Piqueras		

y por invitación cursada al Dr. Bechs, que fue amablemente atendida, "Generalitats sobre els sols a Catalunya", en el Aula Magna de la Facultad de Farmacia de Barcelona.

El desarrollo de la afición fotográfica entre los asociados ha cristalizado en la adquisición de un proyector y una pantalla para pases de diapositivas micológicas.

También podemos anunciar que con las recientes compras, la biblioteca de la Sociedad se compone en la actualidad de los siguientes títulos:

- Tomos I al VI de *Champignons du Nord et du Midi*, de A. Marchand
- Champignons d'Europe*, de Roger Heim
- Les Champignons Toxiques et Hallucinogenes*, del mismo autor
- I Funghi Velenosi*, de Nino Arietti y Renato Tomasi
- Guía de los hongos de Europa*, tomos I y II, de Bruno Cetto
- I Funghi dal vero*, III tomo; de Bruno Cetto
- Micología manual*, por E. Miller y W. Loeffler
- British Ascomycetes*, de Dennis
- Guía de campo de los hongos de Europa*, de Lange
- Flore Analytique des Champignons Supérieurs*, de R. Kühner y H. Romagnes
- La Description des Champignons supérieurs*, de M. Jossérand

aparte de fotocopias de diferentes trabajos editados en la década de los 30, cedidos por gentileza del Instituto Botánico de Barcelona. Asimismo, tenemos a nuestra disposición para su consulta los boletines de la Société Mycologique de France ofrecidos por el Dr. Seoane, Catedrático de Botánica de la Facultad.

Al inicio de la primavera nos trazamos un plan para la catalogación de la flora micológica del Montseny y se han efectuado salidas, algunas colectivas y otras por diversos asociados, que nos han permitido iniciar esta tarea con hallazgos de mucho interés micológico. Para la coordinación de las fechas adecuadas hemos conseguido información meteorológica gracias a la ayuda prestada por don Juan Bautista López Cayetano del Servicio Nacional de Meteorología, y sus colaboradores, ayuda que agradecemos y esperamos seguir obteniendo para el próximo año.

Hemos prestado nuestra ayuda a todos los que nos la han solicitado para el montaje de exposiciones micológicas, aportando material, clasificación y pases de diapositivas de hongos comentadas. Entre los certámenes organizados, y por orden cronológico, podemos citar las exposiciones de Esplugas del Llobregat, Campdevánol, Berga, Palacio de la Virreina de Barcelona, San Cugat del Vallés y Palafrugell, y en los días 17 y 18 de noviembre se celebró la de la Facultad de Farmacia de Pedralbes. El 17 por la tarde, el Sr. Arrondo dio una conferencia acompañada de la proyección de una película y diapositivas sobre "Hongos depredadores". El día 18, por la tarde, hubo proyección de diapositivas comentadas por los Sres. Rocabruna y Tabarés.

En todas ellas, y venciendo las dificultades creadas por la meteorología de este verano y otoño, hemos conseguido presentar de un mínimo de 120 especies a un máximo de 250.

REFERENCIAS SOBRE LA FLORA MICOLOGICA DE CATALUNYA

Catalunya ha sido siempre un pueblo micólogo y micófago; no obstante, no tuvo hasta finales del siglo XIX, desde el punto de vista botánico, estudios dedicados a la micoflora catalana.

La primera recopilación importante de macromicetos data de 1882 con el "Catàlech de la flora de la Vall de Núria", de Estanislau Vayreda, publicado por la Associació d'Excursions Catalana, en la que hace mención de 51 macromicetos.

En 1887, Ramón Masferrer publica "Recuerdos botánicos de Vich", con 25 especies de hongos.

En 1903, el doctor Aranzadi publica un trabajo muy importante titulado "Primera lista de nombres de hongos".

P. Barnola publica "Notes criptogàmiques" en 1903, que continuaría desde 1914 a 1921 bajo diversos títulos en el Butlletí de la Institució Catalana d'Història Natural.

En 1908, Joaquim Codina i Vinyes, médico de La Celler, eminente y experto micólogo, publica "Apuntes para la Flora de La Celler y su comarca", que contienen 53 macromicetos.

En 1922, el doctor Codina recibe el encargo del Museu de Ciències Naturals de estudiar los hongos del Pirineo, trabajo que por razones ajenas a su voluntad duró sólo un año.

En 1925, P. Solà publica "Alguns macromicets dels volts de Terrassa", con 153 especies.

Josep Cuatrecasas, en 1929, cita en uno de sus trabajos 75 macromicetos.

Por lo que respecta a los micromicetos, Romualdo González Frago publica en 1917 (7) un importante trabajo que comprende 303 especies de micromicetos. En 1922, este mismo autor (8) le añade 26 especies nuevas, lo que supone 329 especies en total.

Será por fin en 1931, el 15 de febrero (6), cuando el extraordinario tándem Codina-Font i Quer publica "Introducció a l'estudi dels macromicets de Catalunya" (2), en la cual compilan nada menos que 627 especies de hongos: 576 basidiomicetos y 51 ascomicetos. El mismo año llega a Barcelona A. A. Pearson, presidente de la Sociedad Micológica de Londres; con un solo día de exposición en La Força, al pie del Montseny, añade 35 especies (12) citadas por primera vez en Catalunya.

Animados por la excelente campaña proponen a la Junta de Ciències Naturals la realización de un plan micológico y la invitación de una primera figura en el campo de la micología, invitación hecha al eminente profesor René Maire de la Universidad de Alger. Tras explorar diversos lugares de la geografía catalana, dicho micólogo decide publicar en 1939 "Fungi Catalaunici" (10), donde incorpora 257 especies no citadas antes, 8 de ellas inéditas para la ciencia y entre las cuales cabe citar: *Lepidella Codinae* Maire, *Mollisia Font-Queri* Maire, *Mycena Font-Queri* Maire y *Leptonia Estevei* Maire, esta última dedicada a M. Esteve, liquenólogo y farmacéutico de Manresa.

En 1932, al no poder desplazarse Maire a nuestro país, es invitado el eminente profesor Roger Heim, subdirector del Laboratorio de Criptogamia del Museo de París. Los resultados para los cuales también colabora algunos días Georges Malençon, fitopatólogo de Rabat, se publicaron en 1934 en "Fungi Iberici" (9), donde se nombran 175 especies no mencionadas antes, con 9 especies y 3 variedades nuevas para la ciencia, entre las que cabe citar: *Clitocybe Font-Queri* Heim.

En 1933 se invita por segunda vez al profesor René Maire. En las exploraciones le acompañan, entre otros, Mr. Pearson, Font i Quer, Codina y Fernández Riofrío. Con la publicación de "Fungi Catalaunici, Series altera" (11) incorpora 168 especies nuevas, entre las que cabe citar: *Naucoria Fontiana* Maire, *Cortinarius Codinae* Maire, y el nuevo género *Codinidea*, con la especie *Codinidea aristata* Maire.

En 1934, siendo profesor auxiliar de la Cátedra de Botánica de la Facultad de Farmacia de Barcelona el doctor Rolf Singer, le fueron confiados los estudios de la flora micológica. Esta vez empezaron las exploraciones en junio. Hasta entonces, Maire y Heim las habían realizado en otoño. En París primero y en Leningrado después, Singer publica trabajos sobre nuestros hongos: "Etude systématique sur les Melanoleuca d'Europe et clé des espèces observées en Catalogne" (13), "Notes sur quelques Basidiomycètes" y dos trabajos en "Annales Mycologici". En el primer trabajo da dos es-

tématique sur les Melanoleuca d'Europe et clé des espèces observées en Catalogne" (13), "Notes sur quelques Basidiomycètes" y dos trabajos en "Annales Mycologici". En el primer trabajo da dos especies nuevas para Catalunya, y en el segundo trabajo cinco macromicetos, tres de ellos nuevos para la ciencia.

Los resultados completos de las exploraciones de Singer aparecen en 1947, después de haber permanecido largo tiempo inéditos, bajo el título "Champignons de la Catalogne" (14), con 175 especies nuevas para Catalunya, entre ellas: *Russula Font-Queri* Singer, *Entoloma pyrenaica* Singer, *Psathyra Codinae* Singer y *Clitocybe catalaunica* Singer.

En 1935, la Sociedad Micológica de Francia acepta la invitación de la Junta de Ciències Naturals y celebra en Barcelona la primera Sesión General fuera de su país, coronando así el "Pla quinquenal micològic" (5) bajo la dirección del Institut Botànic de Barcelona, con lo que se logra pasar de las 627 especies del año 1931 a 1458 especies de macromicetos.

En el "Compendio de la Flora Española" de Lázaro Ibiza (1920) se incluyen 668 especies de macromicetos, o sea, que en Catalunya se conocían más del doble de las especies españolas.

Actualmente, para confeccionar la distribución geográfica de cada especie se emplea con bastante abundancia el mapa con proyección U.T.M. (Universal Transverse Mercator Grill) (1) y reticulado de 10 kilómetros de lado (100 km²), que es el más apropiado para trabajos de ámbito regional.

No quisiéramos terminar este trabajo sin mencionar un párrafo de Codina-Font i Quer (2), que nos parece fundamental: "... Calia, bo o dolent, reunir ací tot allò que ha estat publicat de Catalunya, per tal que aquest catàleg nostre pugui ésser, com hem dit abans, el punt de partença per a un altre de més depurat i complet. Per tal d'arribar a això darrer, a conèixer bé la flora dels macromicets de Catalunya, ens falta recórrer encara molt camí".

Josep Giné i Gavalda

Barcelona, mayo de 1980

Nota.- El autor de este trabajo expresa su agradecimiento a doña Teresa Formentí, bibliotecaria del Institut Botànic de Barcelona, por la documentación que le ha proporcionado.

Bibliografía fundamental

- (1) Boldú, A. *Nueva técnica aplicable a los estudios florísticos-corológicos basada en el empleo del retículo U.T.M.* Anal. Inst. Bot. Cavanilles, 32, págs. 405-417, Barcelona 1975.
- (2) Codina-Font i Quer. *Introducció a l'estudi dels macromicets de Catalunya.* Cavanillesia, vol. III, fasc. VII-XII, 1931.
- (3) Codina. *Contribució a l'estudi dels macromicets a Catalunya.* Cavanillesia, vol. V, 1932.
- (4) Fernández Riofrío-Font i Quer. *Bibliografía micològica de Catalunya amb referències de fongs catalans.* Institut Botànic de Barcelona, 1935. Cavanillesia, vol. VII, págs. 168-172, 1936.
- (5) Font i Quer. *Resultats del pla quinquenal micològic a Catalunya.* Arxius de l'Escola Superior d'Agricultura. Nova Serie, vol. III, fasc. II, 1937.
- (6) Font i Quer. *Plantas medicinales.* Ed. Labor, 1961.
- (7) González Fragoso, R. *Introducció al estudio de la flòrula de micromicetos de Cataluña.* Museu Barcelonensis Opera, Series Botanica II, Barcelona 1917.
- (8) González Fragoso, R. *Algunos hongos del Herbario del Museo de Ciencias Naturales de Barcelona.* Publ. Junta de Cienc. Nat. de Barcelona, págs. 239-280, 1922.
- (9) Heim, Roger. *Fungi Iberici. Observations sur la Flore Mycologique Catalane.* Treballs del Museu de Ciències Naturals de Barcelona, vol. XV, núm. 3, 1934.
- (10) Maire, R. *Fungi catalaunici. Contribucions à l'étude de la Flore Mycologique de la Catalogne.* Treballs del Museu de Ciències Naturals de Barcelona, vol XV, núm. 2, 1933.
- (11) Maire, R. *Fungi catalaunici, Series altera. Contribucions à l'étude de la Flore Mycologique de la Catalogne.* Institut Botànic de Barcelona, vol. III, núm. 4, 1937.

- (12) Pearson, A. A. *Contribució al estudio de la micología catalana: hongos de Sant Pere de Vilamajor*. Cavanillesia, vol. IV, fasc. I-III, 1931.
- (13) Singer, R. *Etudes systématiques sur les Melanoleuca d'Europe et clé des espèces observées en Catalogne*. Cavanillesia, vol. VII.
- (14) Singer, R. *Champignons de la Catalogne. Espèces observées en 1934*. Collectanea Botanica, vol. 1, fasc. III, 1947.

TOT PASSEJANT PEL BOSC

La primavera i la tardor són èpoques de l'any privilegiades per entrar en contacte amb la natura.

Imagineu-vos que ens trobem un dia qualsevol de setembre i que, després d'haver plogut, ens endinsem en el bosc per un camí mig humit encara. En l'ambient s'hi respira una pau indescriptible! Sembla com si a la natura se li hagués acabat la corda després de l'immens esforç reproductor de la primavera i dels parts succesius de l'estiu.

Procurant mantenir la serenor d'esperit i el nostre intel·lecte inquisitiu, continuem el nostre camí. Observarem que al nostre entorn hi ha centenars d'estímuls que pugnen per afalagar els nostres sentits. L'aire fresc no té la pesantor dels dies passats, i el respirar es devé un pur plaer i no un deute contractat amb el nostre cos. Els raigs de sol, encara potents a l'exterior, arriben filtrats per la copa dels arbres il·luminant així les gotes d'aigua damunt la molsa, el verd clar de l'estepa blanca i dels fenars o el profund de l'arboç. Se sent encara el bronzit llunyà d'alguns insectes, molt menys atabalador, sens dubte, que el concert estiuenc de les cigales! Els ocells ja no canten i se sent la remor de les fulles gronxades pel vent.

En aquesta atmosfera, que és alhora de pau i de misteri, el nostre esperit es nega a creure que tots els cicles vitals de la natura estiguin a punt d'acabar-se. L'hivern encara és lluny! Pressentim que quelcom de nou entrarà a l'escena, alguna cosa que s'amaga i ens fuig com en els contes de fades. Una forta i sensual olor arriba al nostre nas. Només unes passes més endavant, el misteri se'ns revela. Quedem bocabadats davant d'un grup d'éssers estranys que tres dies abans encara no hi eren. Són els bolets!

A. Baldi

EN RECUERDO DE UN BUEN COMPAÑERO

Conoci a Angel Cabeza, siendo él estudiante, en la Facultad de Farmacia de Barcelona, allá por los años 40, y puedo decir que se caracterizó siempre por su gran camaradería, su sentido de la lógica y el afán por acercarse a la verdad, sin eufemismos y por la vía más directa posible.

Una vez graduado, Cabeza pasó a dirigir un laboratorio farmacéutico, pero al desaparecer éste a los pocos años por razones totalmente ajenas a su persona, fundó una farmacia en Cervelló y finalmente se estableció en San Feliu de Llobregat.

Digno representante de la profesión farmacéutica, ante los ataques que ésta recibía de ciertos sectores supo Cabeza en muchas ocasiones esgrimir en defensa de la misma argumentos elegantes y más que convincentes. Pero la faceta quizá más notable de su persona fue un gran amor a la botánica, que le llevó a un amplio y a la vez profundo conocimiento de la flora catalana y de los principios activos de sus plantas de interés farmacéutico.

Compenetrado con el espíritu del grupo fundador de nuestra Sociedad, figuró entre sus primeros miembros y contribuyó a sus progresos iniciales; después, casi hasta los últimos momentos de su vida, nos consta que se interesó siempre por colaborar material y técnicamente al progreso de la micología en Cataluña.

Por todo ello, desde estas líneas envió a nuestro amigo "En Cabeça" un fuerte abrazo hasta allí, donde quizá algún día llegaremos a estar todos reunidos con la tranquilidad más absoluta para clasificar hierbas y setas.

Mientras, descanse en paz.

A. de Mena Calvet

CONSIDERACIONES SOBRE ALGUNAS RUSULAS AMARILLAS "SENSU STRICTO"

En algunos de nuestros trabajos anteriores nos hemos referido al hecho de que los pigmentos púrpura de las rúsculas parecen transformarse o relacionarse siempre con pigmentos verdes, y que los pigmentos rojos se transforman o relacionan siempre con pigmentos amarillos.

Bajo este punto de vista, las rúsculas amarillas propiamente dichas estarían relacionadas con las rúsculas rojas ("sensu stricto"); y las amarillas verdosas estarían emparentadas con las rojopurpúreas. La práctica corrobora esta hipótesis.

En efecto, de la rojo-rosada *Russula chamaeleontina* se deriva, por ejemplo, las amarillas *vitelina* y la variedad *maxima* de la primera, sin la menor traza de verde.

En cambio, de las rúsculas purpúreas *sardonias*, *torulosa* y *queletii* se derivan las amarillo-verdosas *sardonias* forma *viridis*, *torulosa* forma *olivovirens* y *queletii* variedad *flavovirens*.

Por ello, aplicando la regla de "divide y vencerás" y haciendo honor al título de este trabajo, aquí se considerarán sólo unas cuantas especies puramente amarillas, sin trazas de verde.

Comenzando por los parientes próximos de las rúsculas rojas ocreas *Piperinae*, grupo al que pertenecen, por ejemplo, las conocidas rúsculas *sanguinea*, *luteotacta* y *lepida*, encontramos en la división *Citrinae* de Romagnesi las especies amarillas *citrina*, *raoultii* y *solaris*, que pasamos a describir someramente.

Russula citrina. Sombrero hasta 6 cm de diámetro, convexo, aplanado en el disco, con la cutícula separable sólo en el margen. Pie corto, un poco estrangulado en lo alto (fig. 1). Carne firme, acre. Láminas densas, con algunas laminillas y bifurcaciones (fig. 2) e inserción (fig. 3). La reacción de la carne a la tintura de guayaco es lenta y débil (fig. 4). Esporada blanca.



Figura 1

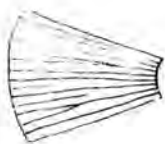


Figura 2



Figura 3



Figura 4

Russula raoultii. De dimensiones similares a las de la especie anterior y también afín a los castaños, se diferencia por la cutícula casi por completo separable, el pie no estrangulado sino incluso a veces dilatado hacia las láminas, en ocasiones cavernoso (fig. 1), y la carne muy acre que en el pie reacciona al formol lentamente (unos 20 minutos) en color rosa, y al guayaco con rapidez e intensidad (fig. 2). Las láminas (fig. 3), poco densas, desiguales y bifurcadas, aparecen redondeadas-libres en la inserción (fig. 4) y de color citrino en los senos interlaminares. Esporada blanca.



Figura 1



Figura 2

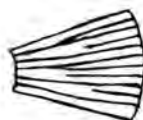


Figura 3



Figura 4

Propia, en cambio, del hayedo es la *Russula solaris*, de hasta 8 cm de diámetro, *carne y láminas frágiles*, sabor también acre y cutícula separable sólo en la mitad del radio. El *margen es translúcido* y con la madurez se vuelve un tanto acanalado-tuberculoso (fig. 1). Las láminas, relativamente anchas (hasta 9 mm) (fig. 2), son desiguales, bifurcadas, primero blancas y luego de color crema, como la esporada. El color de la cutícula es amarillo anaranjado en el disco y amarillo intenso a su alrededor, degradado hasta el blanco en el margen.



Figura 1



Figura 2

Muy próximamente emparentada con la conocida *Russula caerulea*, de color violado y mamelona, citamos aquí la para nosotros rara:

Russula claroflava, de hasta 10 cm de diámetro, carne firme y granulosa, de sabor *dulce*, que *al corte vira al gris oscuro en un cuarto de hora*. La cutícula, separable en más de la mitad del radio, es de color amarillo intenso, a veces piqueteado de anaranjado o rojizo (fig. 1). Las láminas, que en la madurez tienden al ocre grisáceo, son bastante iguales (fig. 2), bifurcadas en la inserción, gruesas, adexas-simadas o casi libres, y tienden a ennegrecerse a partir del margen del sombrero. El pie tiende también a ennegrecerse con la madurez. Esporada, ocre oscuro.

Especie de hábitat preferentemente septentrional, propia de los marjales de alta montaña, de las turberas de esfagnos, de la vecindad de los lagos, abedules, álamos y alisos, se ha llegado a recolectar por el centro de Francia, pero no sabemos que se haya citado en nuestro país. Es buen comestible.



Figura 1

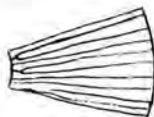


Figura 2

Afines a la *Russula foetus* son las dos especies siguientes:

Russula farinipes, de hasta 8 cm de diámetro, propia del hayedo y del encinar. Esta especie, poco común, parece una pequeña *foetus* pero carece de su olor desagradable. El sombrero, duro, rígido, muy deprimido e incluso a veces umbilicado, con el margen acanalado-tuberculoso (fig. 1), tiene la *cutícula, apenas separable*, de color amarillo ocráceo pálido. El pie, con el desarrollo, ofrece al corte una serie de cavernas confluentes y al fin queda hueco. La carne es muy acre, y su reacción al guayaco es lenta y débil (fig. 2). Las láminas, bastante espaciadas en la madurez, con escasas o nulas bifurcaciones, son estrechas, *decurrentes*, blancas, (fig. 3), como la esporada.

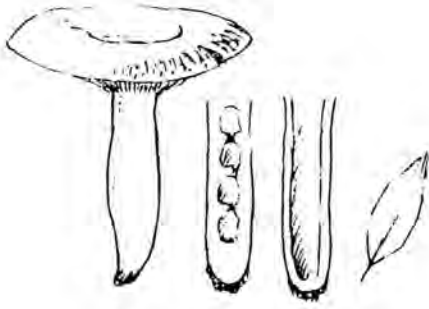


Figura 1



Figura 2

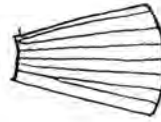


Figura 3

Russula ochroleuca, de hasta 10 cm de diámetro, con la cutícula separable hasta medio radio, de color amarillo entre citrino y ocre, con maculatura anaranjada en el centro. El pie, extendido hacia las láminas, cilíndrico, se ahueca con el desarrollo (fig. 1). La carne tiene sabor entre moderadamente acre y dulce, por lo que algunas personas la utilizan como alimento en mezcla con otras setas. Reacción rápida e intensa (fig. 2) a la tintura de guayaco. Las láminas, delgadas y abombadas, redondeadas en la inserción, con escasas bifurcaciones, poco densas (fig. 3), son de color crema pálido. La esporada es blanca.

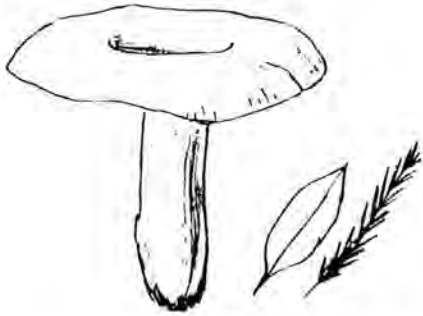


Figura 1



Figura 2

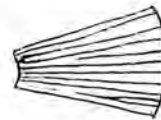


Figura 3

Estirpe chamaeleontina

Comprende un grupo de rúsculas con las láminas de color amarillo anaranjado y la carne de sabor dulce, y entre ellas tienen el sombrero totalmente amarillo las siguientes:

Russula chamaeleontina var. *ochracea*. Sombrero de hasta 7,5 cm de diámetro, deprimido suavemente en el centro y con el margen obtuso o abrupto. Cutícula brillante, de color amarillo ocre con indicios de rosado, a veces citrino; separabilidad, hasta $\frac{2}{3}$ del radio (fig. 1). Carne dulce, que huele débilmente a rosa al madurar. Láminas más o menos bifurcadas, a veces anastomosadas y crispadas, sinuadas en la inserción (fig. 2), de color ocre pálido, adquiriendo en la madurez reflejo dorado. Esporada de color amarillo intenso. Esta variedad, propia de los bosques de planifolios y de coníferas, no rara en Europa, es comestible, como las que se describen a continuación.



Figura 1

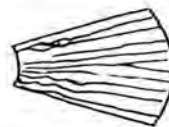


Figura 2

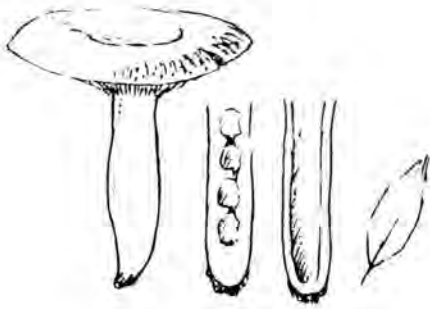


Figura 1



Figura 2

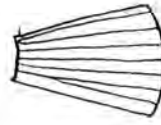


Figura 3

Russula ochroleuca, de hasta 10 cm de diámetro, con la cutícula separable hasta medio radio, de color amarillo entre citrino y ocre, con maculatura anaranjada en el centro. El pie, extendido hacia las láminas, cilíndrico, se ahueca con el desarrollo (fig. 1). La carne tiene sabor entre moderadamente acre y dulce, por lo que algunas personas la utilizan como alimento en mezcla con otras setas. Reacción rápida e intensa (fig. 2) a la tintura de guayaco. Las láminas, delgadas y abombadas, redondeadas en la inserción, con escasas bifurcaciones, poco densas (fig. 3), son de color crema pálido. La esporada es blanca.

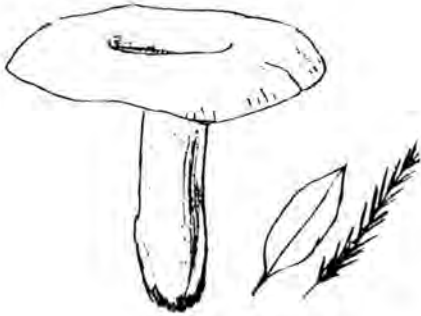


Figura 1



Figura 2



Figura 3

Estirpe chamaeleontina

Comprende un grupo de rúsculas con las láminas de color amarillo anaranjado y la carne de sabor dulce, y entre ellas tienen el sombrero totalmente amarillo las siguientes:

Russula chamaeleontina var. *ochracea*. Sombrero de hasta 7,5 cm de diámetro, deprimido suavemente en el centro y con el margen obtuso o abrupto. Cutícula brillante, de color amarillo ocre con indicios de rosado, a veces citrino; separabilidad, hasta 2/3 del radio (fig. 1). Carne dulce, que huele débilmente a rosa al madurar. Láminas más o menos bifurcadas, a veces anastomosadas y crispadas, sinuadas en la inserción (fig. 2), de color ocre pálido, adquiriendo en la madurez reflejo dorado. Esporada de color amarillo intenso. Esta variedad, propia de los bosques de planifolios y de coníferas, no rara en Europa, es comestible, como las que se describen a continuación.



Figura 1



Figura 2

Russula chamaeleontina f. *lutea*. Sombrero, hasta 6 cm de diámetro, *muy deprimido en el centro* y con el margen acanalado tuberculoso. Cutícula de color amarillo más intenso en el centro, mate en tiempo seco, separable en casi todo el diámetro (fig. 1). Carne *frágil*, dulce, que al secar huele a rosa. Láminas espaciadas, casi iguales, apenas bifurcadas (fig. 2), de color amarillo de cromo intenso, con la arista más pálida. Pie muy estriado, con los salientes de la estriación de color amarillento.



Figura 1



Figura 2

Russula chamaeleontina var. *maxima*. Sombrero de hasta 10 cm de diámetro, deprimido en el centro al madurar, con el margen delgado, al fin acanalado o incluso tuberculoso (fig. 1), que *tiende a translúcido con la imbibición*. Cutícula separable, mate, de color amarillo dorado o de azufre, a veces con tonalidades anaranjadas o rosadas. Pie al fin casi hueco, de color blanco puro. Carne blanda, un poco fibrosa en el pie, dulce, sin olor a rosa en ninguna fase del desarrollo o de la corrupción. Láminas generalmente iguales, bífidas en la inserción al pie, largo tiempo blancas y al fin de color albaricoque, *con venosidades transversales* (fig. 2). Esporada de color albaricoque. Especie comestible, se halla asociada con gran frecuencia al *Quercus ilex*.

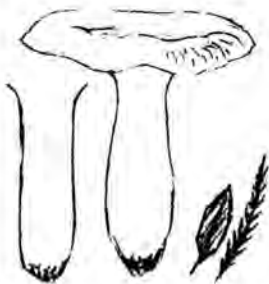


Figura 1

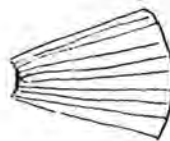


Figura 2

Russula gilva. Sombrero de hasta 6 cm de diámetro, deprimido por elevación del margen, que en la vejez se vuelve cortamente acanalado. Cutícula de color amarillo claro, más saturado en el centro; muy separable salvo en el centro, lisa y brillante. Pie corto, hueco (fig. 1), reducido a una fina corteza, blanco con tonalidades amarillentas, rugoso. Carne dulce, de olor débil. Láminas ventradas (fig. 2), con *grandes laminulas* y escasas bifurcaciones, de color amarillo claro y reflejos amarillo intenso vistas por la arista. Esporada amarillo pálido.

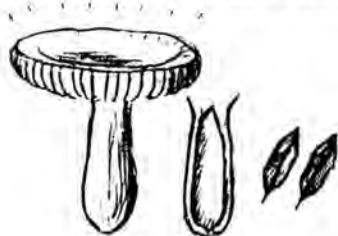


Figura 1



Figura 2

Russula vitellina. Sombrero de hasta 5,5 cm de diámetro, suavemente deprimido en el centro al madurar, a veces submamelonado. Margen redondeado y apenas acanalado en la vejez (fig. 1). Cutícula muy separable, lisa y brillante, de color *amarillo vivo*, con viso citrino o tipo amarillo de cromo. Carne dulce, casi inodora. Pie cilíndrico o claviforme, hueco en la madurez, netamente estriado. Láminas casi iguales, con escasas bifurcaciones (fig. 2), de color primero ocráceo y luego *azafranado anaranjado*. Esporada de color amarillo intenso. Esta especie, comestible, que prefiere los bosques de planifolios pero se halla también bajo coníferas, se recolecta desde el mes de julio hasta mediado el otoño.



Figura 1



Figura 2

A. M. C.

DORADA AL HORNO CON BOLETUS

Una dorada de 1 kg, aproximadamente

200 g de boletus

100 g de mantequilla

un limón

sal y pimienta

Limpia la dorada y sumérgirla en agua hirviendo para quitarle la piel.

Una vez limpia colocarla en una fuente de hornear untada con mantequilla, y espolvorearla con sal y pimienta.

Limpia los boletus y córtalos en laminillas finas. Cocerlos veinte minutos en una cacerola pequeña con mantequilla, sal y pimienta, y colocarlos encima de la dorada. Añadir el resto de mantequilla en pequeños trozos por encima de la dorada y poner al horno fuerte durante 20 minutos, tapando la fuente con papel de aluminio para que el pescado no se queme. Antes de servir, adornar con el limón cortado a cuartos.

ENSALADA DE FALSOS MUCERONES (MOIXERONS)

(Marasmius Oreades) CON ESPARRAGOS

500 g de cabezas de mucerones frescos

*350 g de espárragos trigueros (puede hacerse también
con espárragos blancos o de lata)*

un huevo

1/4 de litro de aceite

un limón

sal y pimienta

Lavar las setas y secarlas con un paño.

Cocer los espárragos en agua salada y seguidamente pasarlos por un pasapurés fino.

Hacer una mayonesa con el huevo y el aceite, procurando que quede bien firme. Añadirle sal y pimienta, el zumo de medio limón y el puré de espárragos. Mezclar bien y cubrir las setas con esta mayonesa. Servir inmediatamente.

Pepita Soler