

NOTICIAS BIBLIOGRAFICAS

"Los poetas somos, por naturaleza, ecólogos"
Octavio Paz

BOLETIN BIBLIOGRAFICO ANTICUARIO

*

Director: Pablo Torres

Nº 28

Julio-agosto, 1992

LES PLANTES DANGEREUSES. 355

au Bolet comestible (*Bolétus edulis*) (fig. 104),

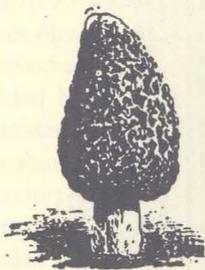


Fig. 102. — Morille.



Fig. 103. — Chanterelle.

Colmenilla
qu'on expédie du Périgord et qui abonde d'ailleurs
aux environs de Paris. Grâce à ces précautions, les



Fig. 104. — Bolet comestible.

empoisonnements par les Champignons sont rares à

06 LÁZARO - HONGOS COMESTIBLES Y VENENOSOS

un pedicelo grueso y también hueco; el receptáculo es ovoide ó cónico y está recubierto por costillas salientes y retorcidas que, ramificándose y anastomosándose de un modo irregular, constituyen alvéolos numerosos y desiguales.

Morchella esculenta (fig. 35). — Aparato esporífero

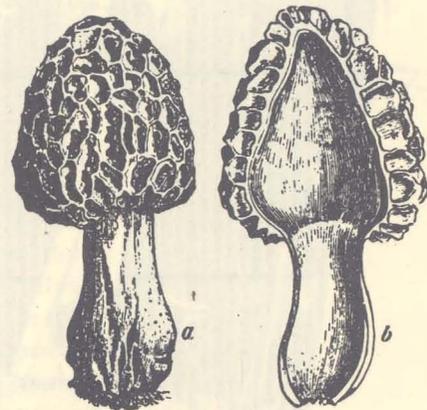


Fig. 35. — *Morchella esculenta*

ro de 6 á 8 centímetros, acampanado irregular, de color blanquecino al principio y después ocráceo pálido y aun leonado pardusco; costillas con el dorso menos coloreado y formando alvéolos profundos; pedicelo de 4 á 5 centímetros de altura, blanquecino algodonoso; olor débil bastante agradable. — Es

¡COMO HONGOS...!

Depósito legal: M. 14584-1988. Precio 350 pesetas. I.V.A. incluido.

JESUS CORTES
ENCUADERNADOR
ARTESANO-CANOS-9
MADRID

Encuademaciones de Arte y Serigrafías Antiguas y Modernas
Especialista en Bibliofilia y Pergaminos Antiguos
Restauraciones y todo tipo de estuches

Jesús Cortés

Caños del Peral, 9 • Tels.: 247 00 27-542 15 36
28013 Madrid

Llorente

libros

91 / 522 03 36

EN EL AÑO MAS SECO...

Precisamente

en el año más seco, de lo que llevamos de siglo(las tormentas de mayo apenas han aportado el agua precisa), hemos tenido la feliz o desafortunada idea de producir un número monográfico de/sobre hongos. Bien es cierto que estaba previsto desde el pasado año ,que no somos responsables de las condiciones metereológicas actuales. Y además, a falta de sabrosos hongos (edulis, setas de cardo, niscalos, rebozuelos, colmenillas...) mejor sentarán unos cuantos artículos que nos informan de los orígenes de la micología, de sus raíces históricas o incluso prehistóricas, de su escasa bibliografía (normalmente bien ilustrada por razones obvias), de su interés gastronómico...

Aprovechamos el monográfico para manifestar nuestra admiración por la Sociedad Micológica de Madrid y por las otras existentes en las distintas comunidades del Estado español. Sabemos de su esfuerzo por mantener publicaciones científicas minoritarias, en algunos casos subvencionadas parcialmente por organismos oficiales. Y queremos evidenciar nuestro disgusto por el comportamiento de algunos (i)responsables que niegan el pan y la sal a la Sociedad Micológica de Madrid, cercenando la irrisoria cantidad de dinero que, hasta ahora, les daban para la publicación del Boletín. La SMM apenas cuenta con poco más de seiscientos socios, que desarrollan un interesante trabajo de investigación y clasificación de hongos, aparte de colaborar con los Hospitales cuando se producen casos de intoxicaciones por ingestión de setas tóxicas, indigestas o mortales. Además, el Boletín contiene los últimos estudios, actualizados, sobre micología, española y mundial, con textos en castellano, inglés, italiano...Bien merece, pues, una subvención que, comparada con otras que se conceden, está y estaría más que justificada. Pero los políticos parecen empeñados en dar razón a los maliciosos que, en voz baja, afirman que sólo hay subvenciones cuando hay votos que conseguir. Nos negamos a creerlo y pensamos que se debe más a su propia ignorancia, a su preocupante prepotencia. En cualquier caso, peor para los políticos.

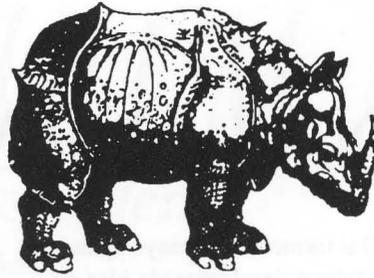
En el presente número hay que resaltar obligatoriamente dos extraordinarias colaboraciones, de dos suscriptores de Noticias Bibliográficas, que se sumaron a nuestro llamamiento:Sebastián Damunt y Javier Mazana. Los dos, desde Cartagena y Zaragoza, aportan sus conocimientos, que calificamos de apabullantes, y contribuyen a la difusión exhaustiva de una "materia" que, en España, empieza a ser importante, a tener un cierto peso específico. También quremos incluir los nombres de dos artistas que, desinteresadamente, nos han cedido ilustraciones para el monográfico: José Luis Rodríguez Menacho (RIC) y Joaquín Barceló . El primero, trabaja actualmente en la terminación de una carpeta de grabados (aguafuertes) de distintos hongos; el segundo, nos ha realizado unos collages --él gusta de llamarlos "collejas"-- que entroncarían con la visión particular y terrorífica que, en determinadas zonas, hay sobre las setas. Les damos las gracias a todos, por sus textos e ilustraciones; por su esfuerzo y generosidad.

A falta de sabrosos hongos (edulis, setas de cardo, niscalos, rebozuelos, colmenillas...) mejor sentarán unos cuantos artículos que nos informan de los orígenes de la micología, de sus raíces históricas o incluso prehistóricas, de su escasa bibliografía (normalmente bien ilustrada por razones obvias), de su interés gastronómico...

NOTICIAS BIBLIOGRAFICAS: Edita Pablo Torres. Imprime: ReproMarket, S.A. Administración y publicidad: Diego Martín. Teléf: 5547412. Redacción: c/ Pedro Barreda, 16. bajo. 28039 Madrid. Teléf. 5545882. Director: Pablo Torres. Redactor Jefe: Bernardo Fernández. Redacción: Patricia Montero, Esteban Zapata. Fotografía: Pablo T. Guerrero y Angel Martín.

NOTICIAS BIBLIOGRAFICAS permite la reproducción total o parcial de sus contenidos, salvo para fines comerciales.

NOTICIAS BIBLIOGRAFICAS no comparte necesariamente ni se responsabiliza de los textos de sus colaboradores.



GRABADOS Y MAPAS ANTIGUOS
ESPECIALIDAD EN TEMAS REGIONALES ESPAÑOLES
ACCIONES Y DOCUMENTOS MERCANTILES
OBRA GRAFICA CONTEMPORANEA

FRAME

General Pardiñas, 69
Teléfono 91/411 33 62
28006 MADRID



Aristeucos

LLIBRERIA ANTIQUARIA
INVESTIGACIÓ BIBLIOGRÀFICA



Especialidad: Manuscritos, libros antiguos,
incunables, góticos, catalanes, gastronomía, medicina,
historia natural, cartografía, literatura española
e historia general.

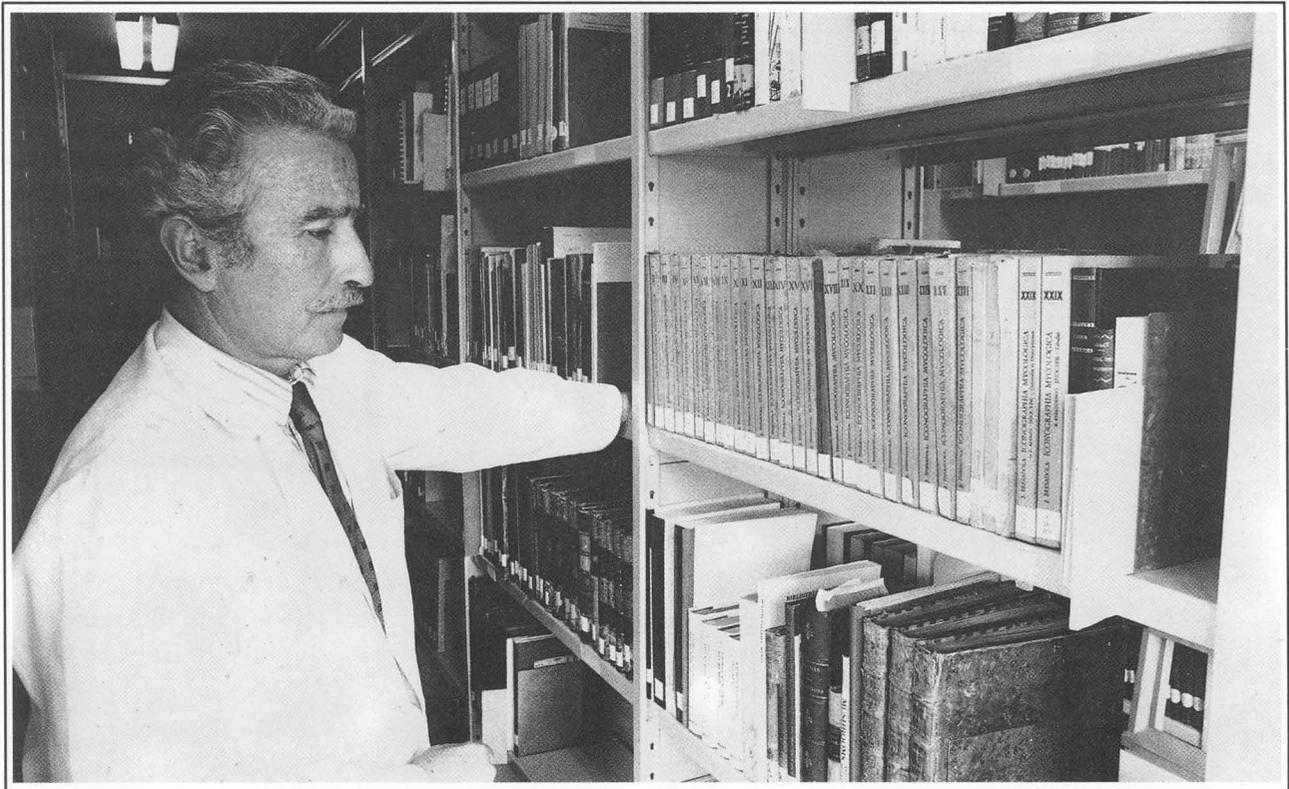
Maria Castells i Plandura
Passeig de la Bonanova, 14, lletra G
08022 BARCELONA - Tel. 417 82 55



GREMI DE
LLIBRETERS DE VELL
DE CATALUNYA

Associació
de Perits
i Experts
del Llibre

ASPEL



Francisco de Diego Calonge, presidente de la Sociedad Micológica de Madrid:

"LA BIBLIOTECA DEL BOTANICO CONSERVA AUTENTICOS TESOROS"

En Madrid, dos bibliotecas concentran prácticamente la totalidad de libros sobre hongos publicados en los dos últimos siglos: la de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense y la del Real Jardín Botánico, creada en tiempos de Carlos III. Tampoco conviene perder de vista la

privada del micólogo Alvaro Zugaza.

FRANCISCO

de Diego Calonge, presidente de la Sociedad Micológica de Madrid, micólogo de reconocido prestigio internacional, es autor de cuatro libros, indispensables como manuales o textos de consulta para expertos y/o aficionados a la recolección de hongos. En sus más de veinte años como micólogo, ha publicado más de ciento cincuenta trabajos, en diferentes boletines científicos, nacionales y extranjeros. Fue director del Real Jardín Botánico y nos muestra el fondo antiguo, los más importantes libros de micología que se conservan en este importantísimo centro documental.

-El Jardín Botánico de Madrid se funda en 1781. El anterior, de Mi-

gas Calientes, muy cerca de El Pardo, fue una especie de bosquejo en tiempos de Fernando VI. El ilustrado Carlos III entendió que aquello estaba muy lejos para que el pueblo de Madrid lo pudiera disfrutar y lo trasladó a su actual emplazamiento. El terreno, de doce hectáreas, se compró a doña Mariana Martín Preciados.

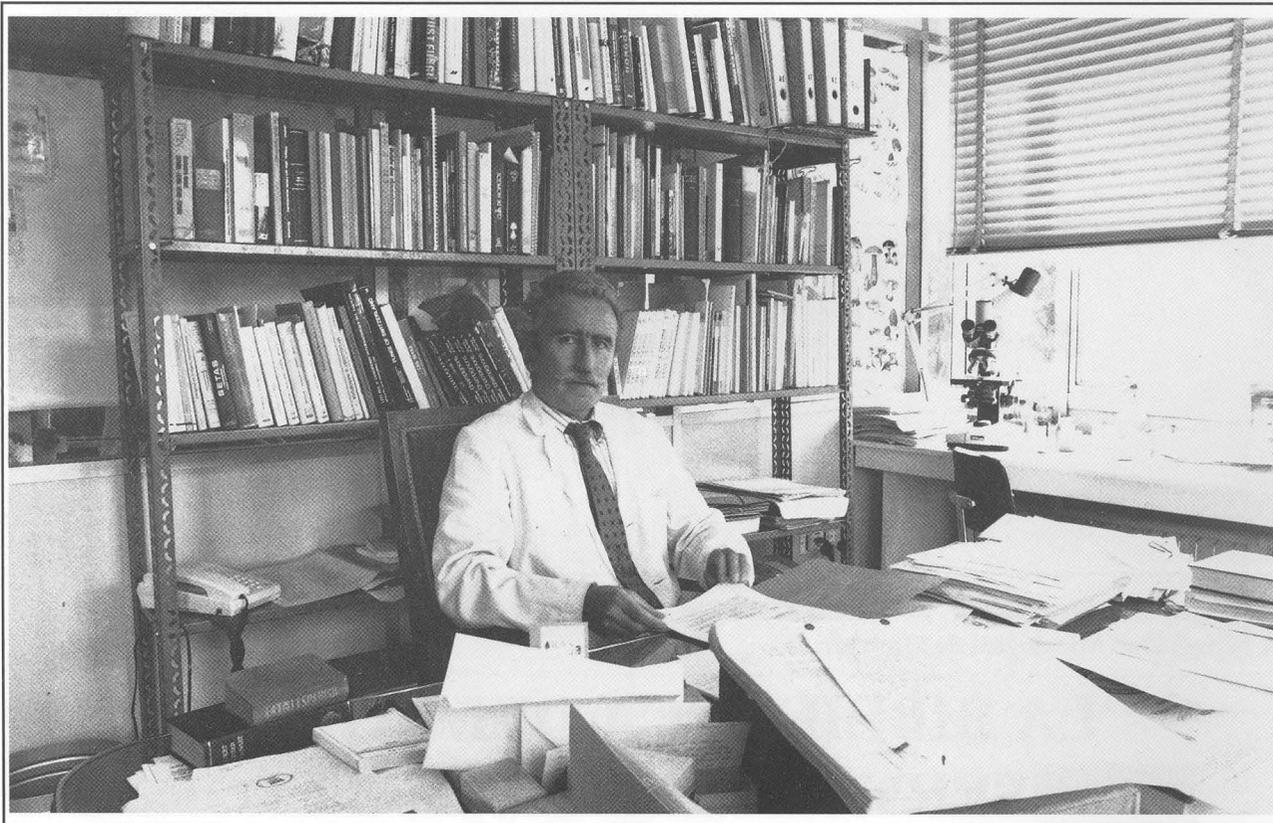
La biblioteca, evidentemente, se inicia desde aquel momento. Los fondos, como había poco dinero, son privados. Hay que resaltar que en el reinado de Carlos III se preocuparon por las Artes, las Letras y las Ciencias y el Jardín Botánico tuvo los fondos económicos necesarios

para que pudiera bien subsistir... y fue bien la cosa, bastante bien. Hay cantidad de grabados y dibujos originales de las floras española e hispanoamericana, de las diferentes expediciones científicas.

Las expediciones españolas tienen sus antecedentes en los viajes de Gonzalo Fernández de Oviedo, que dejó dos obras: "Sumario de historia natural de Indias" e "Historia General y Natural de Indias". La primera expedición botánica es la de Francisco Hernández en 1570 (reinado de Felipe II). La obra, agrupada en seis volúmenes, se perdió en uno de los incendios de la Biblioteca de El Escorial. Las grandes expediciones se registran con Carlos III: destacan las de >

“Tenemos lo más importante de micología: obras de Fries, Linneo, Persoon, Boudier, Saccardo...”

Además de los trabajos de Mutis, están los de Ruiz y Pavón, Malaspina y otros de botánicos que pasaron por Cuba, México...



Alejandro Malaspina, Martín de Sessé y la de Dombey. Esta última relacionada con el comercio de la quina, que nos lleva directamente a Celestino Mutis, botánico reconocido por el propio Humboldt, quien viajaría expresamente a las colonias para conocer al español. La Biblioteca del Real Jardín Botánico atesora y conserva el legado científico original de los grandes expedicionarios, desafortunadamente no publicado aún en su totalidad.

-Las obras están parcialmente editadas, porque son más de siete mil láminas las de Mutis, de la Expedición a Nueva Granada (Perú, Venezuela y Colombia). El Jardín Botánico conserva los originales: un auténtico tesoro.

-¿Cuándo se publicará el resto?

-Es difícil saberlo. Los trabajos se están editando y ya hay más de mil láminas editadas. Se va por el volú-

men octavo, tal y como lo edita hoy el Instituto de Cultura Iberoamericana. Pero es que, además de los trabajos de Mutis, están los de Ruiz y Pavón, Malaspina y otros de botánicos que pasaron por Cuba, México...

-¿Cuál es el fondo actual de la biblioteca?

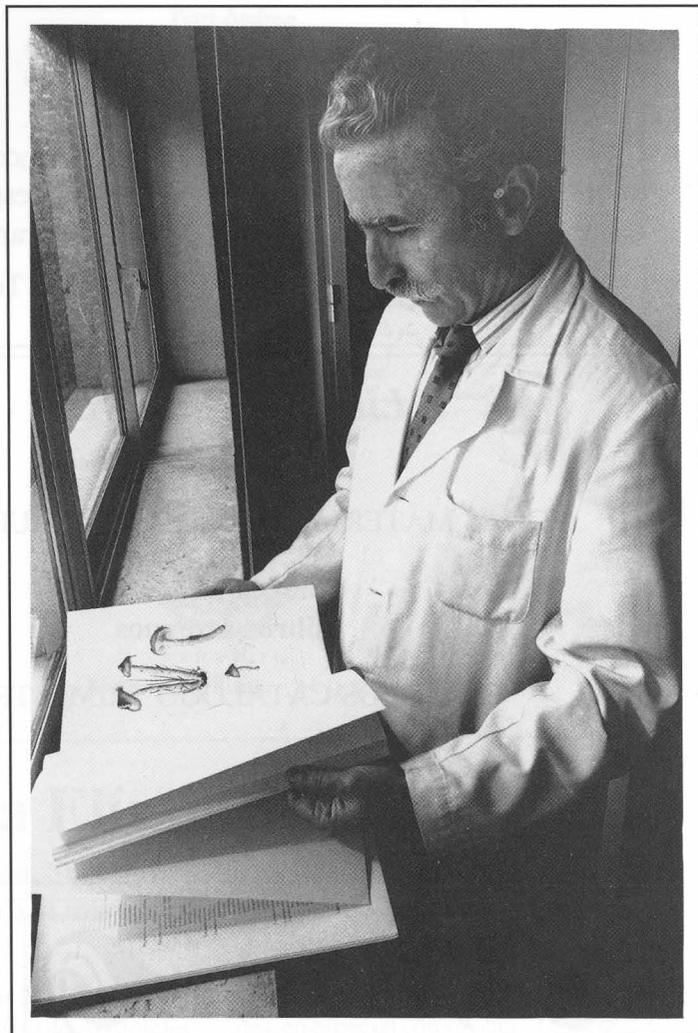
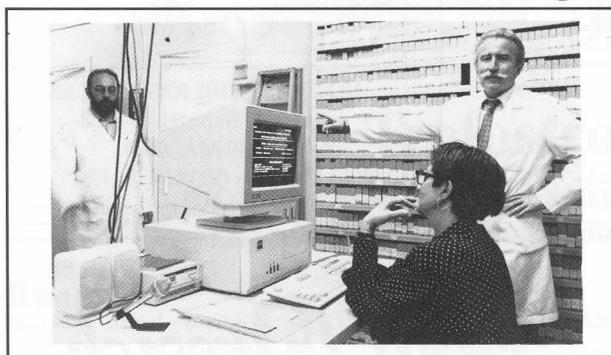
-Hace ocho años, cuando era el director del Jardín Botánico teníamos unos dieciséis mil volúmenes y unas mil revistas, compradas y en intercambio. Actualmente, con la dirección de Santiago Castroviejo, habrá más de veinte mil volúmenes y mil doscientas revistas.

-Centrándonos en los libros sobre hongos, sin olvidarnos del manifiesto retraso en cuanto a publicaciones españolas, con respecto a otros países de Europa, ¿cuál es el fondo de libros antiguos?

-Tenemos cuatro incunables de Botánica, algo de los siglos XV y XVI y lo

más importante de micología: obras de Fries, Linneo y Persoon. El Botánico compró lo más importante que había en Europa, sobre micología, de los siglos XIX y principios del XX. También tiene los interesantísimos cinco tomos de Boudier, farmacéutico francés del XIX que se esmeró en la realización de las láminas, tan precisas que incluso podríamos afirmar que superan a la fotografía; el Saccardo, recopilación de todos los hongos que en aquel momento se conocían... Hay que precisar que en la Década de los Veinte, en nuestra centuria, hay una “explosión” de libros de temas micológicos que llega casi hasta los Cuarenta. Después habrá una interrupción, por cuestiones bélicas, y ya nos metemos en la actualidad, con cantidad de cosas y el funcionamiento de la fotografía en color.

“Personalmente he revisado los más de siete mil dibujos originales de la expedición de Mutis a Nueva Granada. Sólo hay siete láminas de hongos”



-¿Se puede hacer una selección de libros?

-Son muchos los libros, sin olvidarnos de las diecinueve mil separatas. Sobre botánica tenemos microfichas de un total de tres mil ochocientas obras, entre volúmenes y revistas. Pero centrándonos en obra histórico-científica, hay que citar a Fries y Persoon, los padres de la micología actual; en plan científico-artístico, está la obra de Boudier; y como recopilación, la obra de Saccardo. Esta última son veinticinco volúmenes, que recogen algo así como setenta y cinco mil especies de hongos, conocidos hasta principios de siglo, ¡eh!. Porque en los últimos ochenta años, se han descubierto otros ciento cincuenta mil.

Luego hay otros muchos autores que tienen su importancia local, al estudiar los hongos de Marruecos,

Suecia, Holanda....

-Los botánicos de las expediciones científicas, ¿recogieron muestras de hongos en láminas o dibujos?.

-Hay poquísimo, poquísimo. Personalmente he revisado los más de siete mil dibujos originales de la Expedición de Mutis en Nueva Granada y sólo dibujaron siete láminas de hongos.

-Calonge cede a NOTICIAS BIBLIOGRAFICAS un texto inédito en España, que el lector puede encontrar en la página 23.

Revisando distintos libros, Francisco de Diego Calonge encuentra, no muy lejos de la importantísima “*Iconographia Mycologica*”, en veintinueve tomos, con magníficas ilustraciones en color, del sacerdote italiano Bressanola, las obras del micólogo Romualdo González Frago, autor muy reconocido en España y en el extranjero...

-Era médico y ejerció en Sevilla. Le entró la afición a los hongos y empezó con trabajos caseros. Abandonó la medicina y se vino a Madrid, al Jardín Botánico, hasta su muerte. Trabajó por y para los hongos, pasando calamidades. Publicó muchos trabajos sobre hongos microscópicos, de los que atacan a las plantas cultivadas y silvestres... Tiene una obra muy importante: “Los uredales de la Flora Española”.

Una entrevista de
Pablo Torres

CINE, COMIC

Particular compra material
sobre cine (libros, fotos color,
B/N, diapositivas, etc.)

Miguel - Tel.: 501 83 03

Coleccionista compra tebeos y
comics españoles o
extranjeros

Saturnino - Tel.: 501 77 75



Librería JIMENEZ

TODAS MATERIAS Y EN ESPECIAL JURIDICAS

**Compra-Venta de
Libros Antiguos**

EDITAMOS CATALOGO TRIMESTRAL

C./Mayor 66
28013 MADRID

Tel: 541 63 86
Fax: 559 32 79

NOTICIAS BIBLIOGRAFICAS

**AMPLIAMOS
SERVICIOS:**

**Catálogos
Ediciones facsímiles
y réplica
Transparencias
(reproducciones) de
libros raros o únicos**

**Consúltenos:
Ofrecemos la mejor relación
calidad-precio**

NOTICIAS BIBLIOGRAFICAS
C/ Pedro Barrera, 16-Bajo
28039 MADRID
Teléfono (91) 554 74 12



JOSÉ PORRÚA

LIBRERO
ANTICUARIO

LIBROS BELLOS Y RAROS
MAPAS
MANUSCRITOS
GRABADOS



CEA BERMUDEZ, 10
TELF. (341) 554 23 44 - 554 14 66 - Fax: 535 38 32
28003 MADRID - ESPAÑA

Paul Orssich

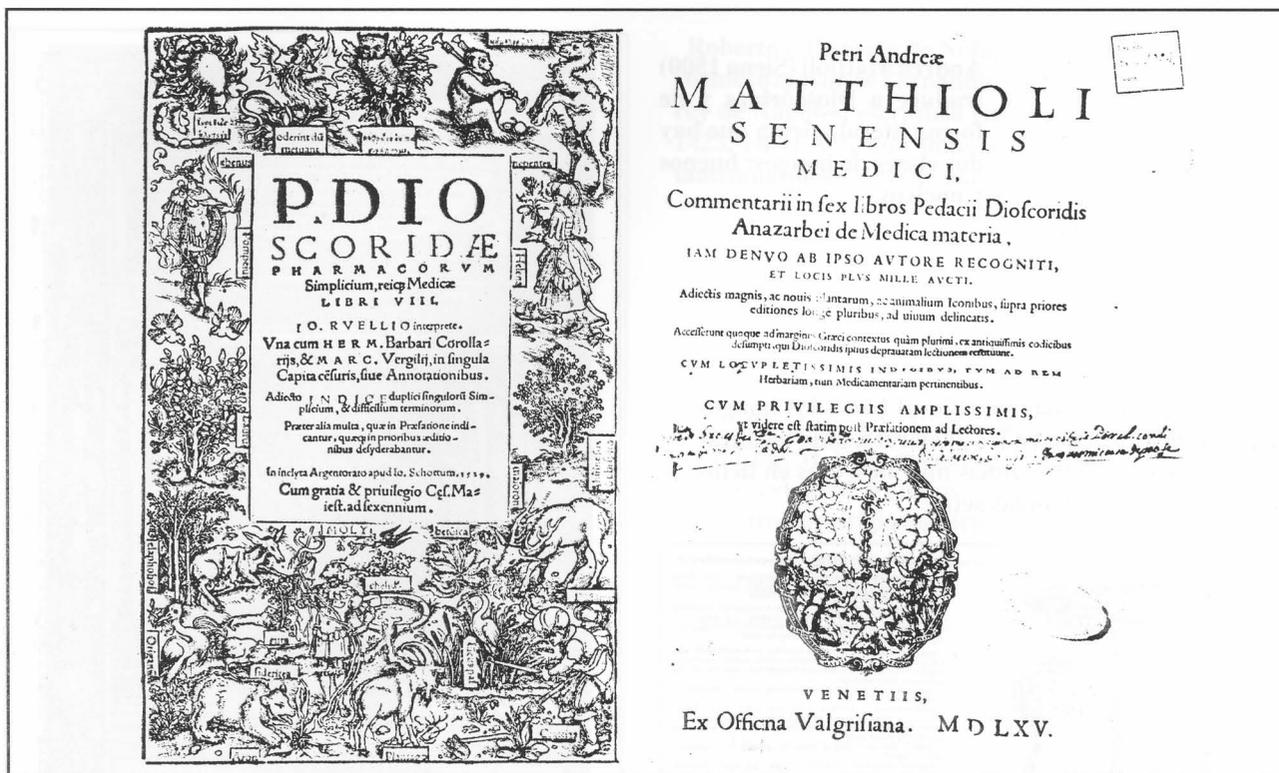
117 Munster Road
Fulham
LONDON SW6 6DH
Tel: (0) 71 - 736 3869
Fax: (0) 71 - 371 9886

Libros Antiguos relacionados con España
y temas hispánicos

Viajes, Quijotes, Literatura
en todos los idiomas

Dos catálogos al año

Mapas antiguos de todas partes



De Teofastro a Elías Fries...

...sin olvidar a los Dioscórides, Apicio, Suetonio, Andrea Mattioli, Andrés de Laguna, Pier Andrea Cesalpino o el mismísimo Ruperto de Nola.

Resulta

bastante difícil escribir sobre “libros antiguos” de micología, por la sencilla razón de ser una Ciencia “moderna”, que se inicia con *Elías Magnús Fries*, un hombre sabio y distinguido, que dejó su obra en cinco volúmenes, donde clasificaba la friolera de tres mil especies de hongos. Elías M. Fries inicia sus estudios en los primeros años del siglo XIX, considerando ya específicamente a los hongos. Precisamente esa será la razón que retrasa, hasta los inicios del Ochocientos, la “aparición” de libros específicos que traten de y sobre los hongos.

Los hongos han formado y forman parte de muchas culturas. Los ejemplos más remotos, conocidos, se sitúan en la Cultura egipcia, cuatro mil años antes de Cristo. Se sabe del cultivo de algún tipo de seta, exclusiva para el consumo de los faraones.

En la Cultura griega ya aparecen autores y obras, con menciones específicas a los hongos. Teofastro (Eres-

tos 375 AC - Atenas 287 AC), naturalista y discípulo dilecto de Aristóteles, de la Escuela Peripatética, en sus dos libros de Botánica que nos ha legado, escribe de las trufas. Las obras, “*La historia de las plantas*”, en diez libros; y “*Causas de vegetación*”, en seis libros, recogen las observaciones que hizo sobre ciertos hongos hipogeos.

También definió a los hongos como “plantas imperfectas, privadas de raíces, de hojas, de flores y de frutos”.

Peor fue el caso de Eurípides (486-407 AC), uno de los tres grandes trágicos helenos, hijo del tabernero Mnesharchos y de la verdulera Clito, que escribiera decenas de obras, aunque sólo se conserven diecisiete tragedias, entre ellas “*Alceste*”, “*Medea*”, “*Las suplicantes*”, “*Las troyanas*” o “*El cíclope*”. Eurípides murió por un envenenamiento, junto con otros familiares, por ingestión de setas venenosas, posiblemente *Amanitas phalloides*.

Autor de gran importancia es Dioscórides, en especial con su obra “*De materia medica*”, en la que habla de dos clases de hongos: buenos y nocivos. Su libro será un texto básico en los siglos XVI y XVII.

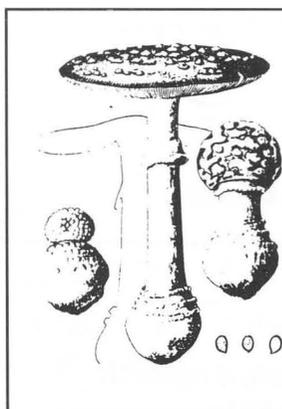
Pasión romana

Las setas, los hongos, para los romanos, fueron toda una pasión, un festejo de amor y muerte, presente en sus grandes comilonas o en los frios platos del poder. En la época del emperador Tiberio, era más que célebre Apicio, con su “*De re coquinaria*”. El gastrónomo nos dejó un peculiar procedimiento para conservar las trufas, auténtico bocado de dioses, también utilizadas como excitante sexual.

La suerte del emperador Claudio fue más dramática, según el relato de Cayo Suetonio en el libro “*Vida de los doce césares*”. Suetonio, que fue historiador y director de Archivos de Roma, en >

Andrea Mattioli (Siena 1500) traduce a Dioscórides y de forma literal afirma que hay dos clases de hongos: buenos y nocivos.

Posiblemente el rechazo medieval hacia los hongos tenga su justificación en los akelarres, muy localizados en Navarra y otras zonas muy boscosas en tiempos, donde abundaban las setas.



AMANITA MUSCARIA (Fries ex Linné) Quélet

SYNONYMES: Agaricus muscorius Linné (1753), Fries (1821); Amanita muscaria Persoon (1797), Quélet (1872); Agaricus pseudo-autumnalis Bulliard (1781).
NOMS VULGAIRES: Fausse Oronge, Amanite tue-mouches, Allemand; Fliegenchwamm. — Anglais: Fly Agaric. — Italien: Tigrata dorata, Moscaro, Uvolaccio. — Espagnol: Agarico pintado, Oronga falsa, Reig vermeil.
CHARACTÈRES: Chapeau convexe, puis étalé (6-20 centim.), charnu, humide ou un peu visqueux, rouge ou rouge-orange, couvert de nombreuses verrues blanches ou un peu jaunâtres (rarement nul).
 Lamelles serrées, larges et ventrues, libres, blanches ou teinté de citrin.
 Pied presque cylindrique, plein, puis creux, lisse, blanc, renflé à la base en bulbe arrondi, orné de bourrelets concentriques (débriés de la volve); anneau blanc ou bordé de jaunâtre, à peine strié.
 Chair blanche, orangée sous la cuticule du chapeau; saveur douce.
 Spores blanches, hyalines, lisses, guttulées, ovoïdes, 9-11 x 5-9 µ.
HABITAT. — Cette belle espèce se rencontre en automne dans les bois au voisinage des bouleaux; parfois sous les sapins. Préféré dans le Nord, plus rare dans les régions méridionales.
VÉNÉNEUX. — La fausse Oronge doit être considérée comme vénéneuse, bien que non mortelle. Toutefois en certaines régions on la consomme sans accident.
OBSERVATION. — La fausse Oronge présente des variations notables: la var. *formosa* Gonn. et Rab. a le chapeau jaune orangé avec de rares verrues jaunâtres; la var. *regalis* (Fr.) R. Næse est une forme robuste à chapeau bipartite et verrues jaunes, etc.
 Toutes ces variétés de même que le type, ne sauraient être confondues avec l'Oronge vraie dont le pied et les lamelles sont d'un beau jaune et dont la volve résistante



tiempos de Adriano, narra el envenenamiento y muerte de Claudio (Robert Graves también lo recrea magníficamente en “Yo Claudio”) por ingestión de setas, cocinadas y servidas por Agripina, dispuesta a que su hijo, Nerón, se convirtiera en el nuevo César del Imperio.

Los romanos conocían perfectamente las “amanitas cesareas”, setas de los cesáres; las “amanitas phalloides”, tan bellas como mortales; varios boletos, *edulis* y *aestivales*; las *morchellas*, también llamadas “cagarrias” o “morillas”, según las zonas; y, sobre todo, las trufas: “negra de Egipto” y “blanca de Cirenea”, hoy conocidas como *Tuber melanosporus* y *Tuber magnatum*. Se sabe también que los romanos preparaban las trufas cocidas con miel, para los grandes banquetes: eran las “entradas” o “promulsis”.

Durante la Edad Media se registra un “vacío bibliográfico”. Las setas formarán parte de fabulaciones terroríficas, de origen popular, con un rechazo generalizado. De este periodo vienen nom-

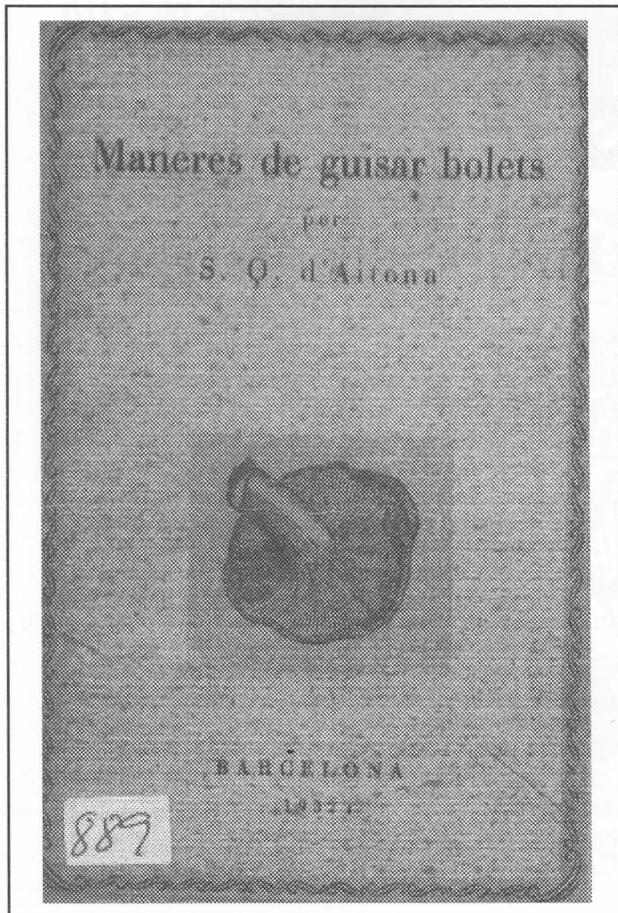
bres tan curiosos como “trompetas de los muertos”, para denominar al delirioso *cratharellus cornucopiae*; “corros de brujas”, para las senderuelas o *marasmius oreades*... Aunque también en culturas ancestrales, arcaicas, las setas, los hongos, se han conocido como “pan del diablo” o “pan de sapos” (Cultura Celta).

Posiblemente el rechazo medieval hacia los hongos tenga su justificación en los akelarres, muy localizados en Navarra y otras zonas muy boscosas en tiempos, donde abundaban las setas. Parece demostrado que las llamadas brujas, que supuestamente invocaban al diablo o se divertían con festejos de origen pagano, utilizaban algún destilado de *Amanita muscaria*, de poderosos efectos alucinógenos..

Pero también hay prestigiosos micólogos que, hoy día, no reconocen a este hongo capacidad tan grande de alucinación.

Roberto o Ruperto de Nola, cocinero mayor de Fernando, rey de Nápoles, escribiría en 1423, en el XV, una im-

portantísima obra: “*Ars Cisoria*”. Pero el destino quiso que la obra “durmiese” más de tres siglos en la Biblioteca de El Escorial, hasta que Enrique de Aragón, marqués de Villena, publicara la primera edición de este autor catalán en 1767. Ruperto de Nola en su “*Arte de cocinar*” se refiere a los hongos, como un manjar más que suculento. Con el Renacimiento nos volvemos a encontrar textos que mencionan las setas. Andrea Mattioli (Siena 1500) traduce a Dioscórides y de forma literal afirma que hay dos clases de hongos: buenos y nocivos. Dioscórides también es traducido por Andrés de Laguna en el 1555. La obra “*De materia medica*” se publicará en Salamanca en 1570. En el capítulo dedicado a los hongos, se puede leer: “Según Porfirio, los hongos eran hijos de algunos dioses y esto porque nacían sin simiente, como solemos decir son hijos de la tierra todos aquellos de los cuales no se conocen padres ni madres. Todos los hongos comidos copiosamente, empachan; aunque no



Roberto o Ruperto de Nola, cocinero mayor de Fernando, rey de Nápoles, escribirá en 1423, en el XV, una importantísima obra: “*Ars Cisoria*”.

En el siglo XIX nacerá, como tal, la micología. Elías M. Fries se encargará de iniciar los primeros y extensos trabajos, que serán continuados por otros prestigiosos científicos, entre ellos Quelet,

PLEUROTUS OSTREATUS
(Fries ex Jacquin) Quélet

SYNONYMES — *Agaricus ostreatus* Jacquin (1775), Fries (1821). *Pleurotus ostreatus* (Quélet) (1872).

NOMS VULGAIRES — Pleurote en forme d'huître, Pl en coquille, Nourlet, Couvruse, Ponte de bois, etc. — *Italien*: Austerschwamm, Buchenschwamm, Drehling. — *Anglais*: Oyster Mushroom. — *Italien*: Agarico ostreato; Gelone, Piumella, Bertolana, Cardella, Orgel, etc. — *Espagnol*: Gir-bola de pollancre, Orclana.

CARACTÈRES — Chapeau charnu, convexe, horizontal, plus étalé et en forme de coquille (7-15 cm), glabre, lisse, humide, de teinte variable: brun-noirâtre, bistre, brun violacé, gris, pâissant et devenant orange ou jaunâtre à la fin. Lamelles décurrentes, assez espacées, réunies à la base par des veines blanches ou blanchâtres. Pied court, ferme, latéral, épais, souvent presque nul, élargi au sommet, hérissé à la base, blanc. Chair blanche épaisse, tendre. Odeur et saveur agréables. Spores hyalines, légèrement teintées de rose en tas, cylindriques-obovales, 9-12 x 3-4 µ.

HABITAT — En touffes souvent volumineuses sur les vieilles souches, les troncs d'arbres feuillus morts, en automne et en hiver.

COMESTIBLE.

OBSERVATIONS — Cette espèce, fréquente en France de saison, est assez variable et occasionne et de forme: le pied est généralement absent ou presque nul, mais parfois il s'allonge et devient nappiforme (variété *f. elongatus* Scallé). Dans la variété *abundantulus* (Hüllstädt) Viegand, le chapeau et les lamelles portent de petites granulations bulbosité.

Le Pl columbianus Quélet n'est qu'une variété de Pl. ostreatus, s

sean de naturaleza maléfica. Y algunos, aunque sobriamente se coman, son por su cualidad maléficos. Porque como constan de una substancia esponjosa y muy rala, embebiendo en sus poros los humores del vientre, se hinchan a manera de esponjas, por donde, no pudiendo ir atrás ni adelante, con su bulto comprimen los pulmones y ahogan... Podremos generalmente y sin escrúpulo, pronunciar de todos los hongos lo que cierto villano zafio, vendiendo en Madrid lobitos, a cualquiera que le rogaba le escogiese uno bueno: dad al diablo el mejor de todos. Porque el menos infame dellos es frigidísimo y se convierte en humores gruesos y pegajosos, de los cuales vienen a hacerse infinitas opilaciones y muy graves inconvenientes”.

Otro de los grandes nombres del XVI es Pier Andrea Cesalpino (Arezzo 1518 - Roma 1603), prestigioso médico y botánico que llegó a ser médico personal del papa Luna (Clemente VIII). Cesalpino está considerado como el padre de la “micogastro-

nomía”: en su obra “*De plantis Libris VIII*”, publicada en Florencia en 1583, escribe sobre los hongos y sus propiedades.

Cesalpino, según diferentes especialistas, es el precursor de Linneo y entre sus obras hay que destacar: “*Kathopron sine Speculum artis medicae Hipocratum*”, publicada en Roma en 1606, tres años después de su muerte.

Importante también es detenerse en Clemente VIII, el primer “legislador setero”. El papa Luna sentía una especial debilidad por las “Colmenillas” o “Morillas” (*morchella sculenta*)... y prohibió en sus dominios levantinos la recolección.

El primer Diccionario de la Lengua Española se publicará en 1611. Se incluyen los hongos y Sebastián Covarrubias cita a Plinio, que consideraba las setas como manjares peligrosos y alertaba sobre sus riegos.

El Ochocientos será decisivo para el conocimiento de los hongos, con la figura del gran botánico Elías Magnus Fries, que se encargará de investigar y

catalogar sistemáticamente cientos, miles de hongos. Con Elías M. Fries nace la micología como ciencia. Inicia los primeros y extensos trabajos que, después, serán continuados por otros reconocidos botánicos, en especial por el francés Quélet que generará también una ingente obra de investigación. El XIX será, por tanto, el siglo de la micología y de los grandes títulos, de la catalogación exhaustiva y sistemática.

Fries marcó el inicio. Su obra sería continuada por nombres tan importantes como Quélet, Persoon, Saccardo, Boudier, González Fragoso... todos ellos han legado una monumental obra científica.

Pablo Torres



puvill

LIBROS S. A.

EDICIONES • DISTRIBUCIONES • EXPORTACION
SUSCRIPCIONES • SERVICIO DE ENCUADERNACION



- Libros antiguos, raros y curiosos
- 191 catálogos editados
- Promotora de Biblioteca Hispánica Puvill
- 15 títulos editados y varios en preparación



Compramos grandes y pequeñas bibliotecas, incunables, góticos, temas de historia, literatura, viajes, caza e historia de America.

Boters. 10 y Paja. 29-31 - 08002 - Barcelona (España)
Tel.: (93) 318 29 86 - 318 18 48 - Fax: 34 -3 -4123140

LIBRERIA ANTICUARIA

EL CALLEJON

Dirección: Ramón Montero
Callejón de Preciados, 4
28013 Madrid
Teléfonos:
Librería: (91) 521 71 67
Oficina: (91) 241 83 98

Atendemos a nuestros clientes por las mañanas de 11 a 1,30 horas y por las tardes de 5 a 7,45 horas, de martes a viernes, o bien previa cita concertada por teléfono o correo.

Si desean enviar desideratas, serán atendidas, y haremos ofertas de los libros que tengamos en existencia, en relación con dichas desideratas.

Compramos libros antiguos exclusivamente en el domicilio del vendedor.



LAS SETAS DEL CONDE

Leyenda gastronómica recogida
y adaptada por Carlos Piera

A pocas millas de la raya de Francia en las faldas de la Maladeta, tierra umbría, agreste y misteriosa había, ya entrado el siglo XIV un pequeño monasterio en el calvero de un bosque, no muy lejos de la trocha montañera que llevaba al reino del francés, el sexto Felipe. En Aragón reinaba nuestro señor el cuarto Alfonso. Eran tiempos de mudanza, revuelta y no pocas hambrunas de invierno. Por los pasos de montaña y al abrigo de la noche había mucho movimiento de hombres y caballos; bandidos y aventureros entraban y salían de Francia con botines, recados y encargos de sangre. Fray Bernat era el hermano cillerero del monasterio de San Martín, era grueso y grande, casi sesentón y con unas manos como palas, muy útiles para mantener el orden en la despensa y para arrear pescozones a novicios y fámulos cuando andaban entremetiendo. Había entrado fraile tras correr bastante mundo y por disposición de su padre, un ganadero rico del

Somontano, que así se lo ordenó en su lecho de muerte. Estuvo de soldado en Italia y corriéndola por Francia. Su mucha experiencia en las cosas del mundo era muy tenida en cuenta por el abad y por los demás hermanos. Se podría decir que era el número dos del monasterio, no en vano se le encargaba de los víveres, en tiempos de tanta escasez. Fray Bernat, que tanto había visto, estaba en lo espiritual azorado y confuso porque se había enterado que había dos Papas, uno en Roma y otro en Aviñón y no podía consolarse de tamaña aberración.

En orden a problemas más cercanos se anunciaba la visita para dentro de dos días de D. Pedro, conde de Ribagorza, señor del monasterio, y lo que era más grave, hermano del rey.

El conde era gordo, avaro y sensual, se decía que entre sus muchos negocios tenía burdeles en Zaragoza y Huesca y que prestaba con alto interés, incluso a su hermano el Rey, nuestro señor. A Fray Bernat no le preocupaban cuentas

ni existencias, pues eran habas contadas y estaba todo en buen orden, además el padre abad no era más que pura zalema y almibarada coba en las visitas del conde. Pero D. Pedro, tenía la costumbre de querer ser sorprendido con un nuevo plato en la mesa en cada una de sus visitas. Y esto era lo que preocupaba al hermano cillerero. El año pasado fueron unas perdices escabechadas, según receta mora que había aportado un fámulo, tal y como las hacían en Tudela. D. Pedro quedó medio complacido y exigió que el año próximo hubiera algo realmente nuevo y sorprendente. Tenía un buen trozo de carne fresca, de un buey de la abadía al que seguramente se le adelantó la muerte por la mala vida y el poco heno y algo habría de hacer con él. La carne no era vianda para monjes más que muy de vez en cuando, era, bien guisada, bocado de nobles y de otras gentes mundanas.

A fray Bernat se le ocurrió pedir consejo al buen hermano Guy, un monje medio francés, algo chiflado pero pio e in- >

LAS SETAS DEL CONDE

ofensivo. Era un hombre de largas ciencias y que hablaba y leía latín, griego, francés e italiano. Incluso algún novicio susurraba que hasta árabe. El hermano Guy era como una alondra caída en un vaso de leche, mínimo, enteco y despistado, siempre con aspecto de tener frío. Lo que no era raro pues pasaba las horas muertas en la biblioteca dedicado a viejos libros y devocionarios roídos por los ratones.

Acercándose a la biblioteca oyó Fray Bernat como su hermano de comunidad estornudaba ruidosamente, cuando entró lo halló enjugándose las narices con la manga del hábito.

- Ave María Purísima, hermano- espetó fray Bernat, sobresaltando al otro fraile.

- Sin pecado concebida, hermano de los fogones. Es raro verte por aquí, aunque agradable.

- Mi querido Guy, tengo un problema culinario que tal vez puedas resolverme con tus conocimientos de libros.

- Soy poco dado a las pitanzas, pero ¿que es ello?

- ¿Como se puede guisar un buen trozo de buey y que sea un plato de gusto para el conde D. Pedro?

- Mmmm -musitó el hermano Guy-!Con setas!- exclamó poniendo ojillos golosos.

- ¿Setas?

- Si, hermano, hongos, setas. Esas criaturas extrañas que se encuentran en los bosques y en los prados.

- Pero...¿y como? -dudaba fray Bernat-¿que setas?.

- Mira, hermano nutricio, (fray Guy era muy aficionado a estos calificativos chocantes) cuando yo era niño, en mi tierra de Foix, una tía mía era cocinera de los Duques y le oí contar como a la duquesa le entusiasmaba un plato de carne hecha en cazuela y a muy poco fuego que se acompañaba con unos pequeños hongos que crecen en los prados y en los pastos. Son de un aroma discreto pero muy sabroso y...no puedo dar con el nombre que se les daba... Fray Bernat estaba atónito y entusiasmado a la vez, jamás habría pensado en su hermano Guy como un gastrónomo

o un hombre que hubiese comido alguna vez algo más que caldo coventual, habas y tocino y resulto ser sobrino de la cocinera de los Duques de Foix. Y además había encontrado la solución a todas sus cuitas. Preso de considerable excitación para su volumen corporal se incorporó.

- Hermano Guy, esperad aquí un momento, que el Señor nos ha de premiar con la solución a nuestras preocupaciones.

Y Fray Bernat salió en estampida, pisoteando como un elefante y provocando siniestras quejas de la vetusta estructura del convento. Bajó al prado como poseído y fámulos y novicios pudieron verle a lo lejos hurgando y arrancando Dios sabe que en el prado del convento. Pensaron que el viejo cillerero había enloquecido definitivamente. Al poco le vieron trotar de nuevo camino de la biblioteca como si el mismísimo Luzbel le fuese a la zaga. Resoplando y acalorado entró en la biblioteca alzando un puño grande como una gárgola.

- Aquí están hermano Guy...- dijo extenuado mientras le mostraba entre briznas de hierba unos hongos alargados y de un delicado color marrón claro.

- En efecto, querido Bernat, como Arquímedes puedes decir Eureka.

A la hora de guisar el plato surgieron algunos inconvenientes, el hermano Guy quiso apostar por las "chalotte" en vez de las más bastas cebollas del hermano Bernat. Este arguyó que no podría encontrar "chalotte" en tan poco tiempo. El consenso se halló en unas pequeñas cebollitas que ni eran cebollas ni "chalotte". En lo que fray Guy fue intransigente -para sorpresa del hermano cillerero- fue en el corte de la carne.

Bernat pensaba en trozos lustrosos y gruesos, Guy se apasionó por filetes más finos. Arguyó el hermano Guy hasta con sesudos libros como el que recoge las andanzas de Roland de Melquisez, un caballero gascón, por la mitad de las cocinas del mediodía francés. Este es el conocido "Apologie de la cuisine", libro más interesante según el hermano Guy que la más famosa "Apo-

logía de Socrates" que escribió Platón. El caballero de Melquisez describía varios platos de carne con setas y a todos los llamaba "fricasse", termino que confundió notablemente a ambos frailes. Finalmente fray Bernat tomó la resolución de aceptar las formulaciones teóricas de su hermano Guy. En esto estaban y en el mismo día en que había de comparecer D. Pedro, cuando el abad, el justo padre Martín, oriundo de Daroca y que también echaba en falta mejores tiempos de mejores pitanzas, hizo su aparición en la cocina:

- ¿En que se ocupan sus caridades?- inquirió algo extrañado de encontrar en aquellos lares al recogido fray Guy.

Fray Bernat, muy en su papel de señor de aquellos pagos tomo la palabra.

- Vereis padre abad, preparo una comida digna de nuestro señor don Pedro que hoy nos visitará. Una carne con setas para la preparación de la cual me auxilia el hermano Guy, que probó este plato cuando era joven y asegura que es una delicia y plato preferido de la antigua Duquesa de Foix, de quien una tía del hermano Guy era cocinera.

El abad no salía de su asombro y escrutaba con interés al fraile bibliotecario.

-Bien, bien- dijo no si cierta prevención-. Pero me imagino que se trata de setas perfectamente comestibles.

-!Oh, si, son muy apreciadas en Francia y aquí crecen por los prados formando filas y círculos- intervino más lanzado fray Guy.

En eso, fámulos y novicios andaban por allí mientras se freían las cebollas, metiendo el cuezo en la cazuela, relamiéndose y pensando para sí: "De eso no probaremos". Uno de ellos, más lanzado, exclamó señalando las setas:

- !Hongos de bruja!

Al oír esto fray Bernat y el abad y todos en suma se volvieron espantados.

- ¿Que dices hereje?- farfulló el cillerero haciendo ademán de asestar un mandoble al intruso.

Ya había un murmullo en la cocina al

conjuro de la palabra bruja. El intruso, un navarro del norte, que paró en San Martín mientras peregrinaba a Santiago, se alejó del radio de influencia del brazo de fray Bernat diciendo:

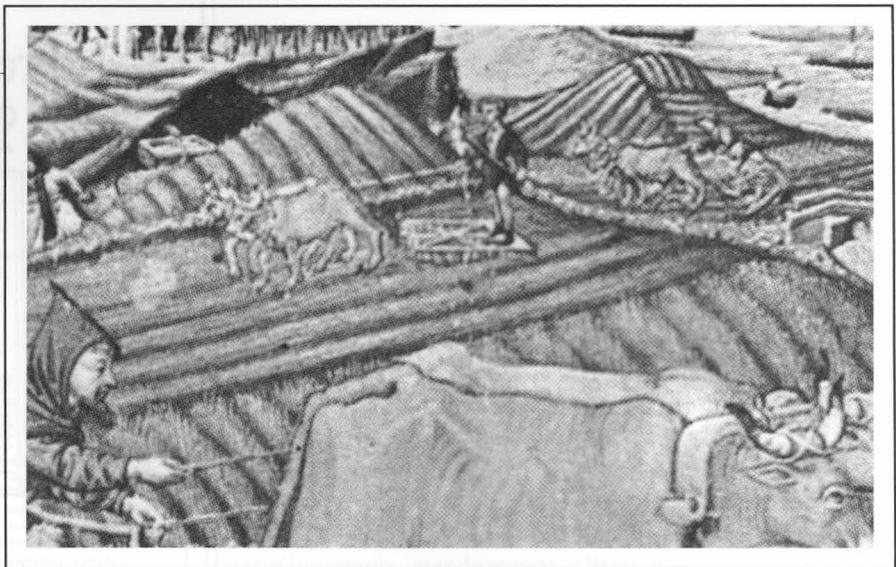
- En mi tierra se les llama así porque hacen círculos como los de las brujas y crecen en los prados de montaña.

- Si, en efecto-terció el hermano Guy para romper el molesto silencio que se creo por instantes en la cocina- pero no hemos de olvidar que el muy pio abad Lalonde, en su obra "De funguis" habla de esta seta como manjar inocuo y delicioso que ha sacado de muchas hambrunas a los hombres temerosos de Dios.

- De acuerdo, de acuerdo, sea como decís pero aviad el plato rápido que se espera a D. Pedro para comer - concluyó el abad.

Martín dado por cerrado el debate. Estaba ya la cebolla bien dorada y empezando a quemarse cuando para espesarla Fray Bernat le echo un cuartillo de buen vino tinto. Mientras daba voces trufadas de imprecaciones y jaculatorias a los fámulos de cocina metiéndoles prisas. Fray Guy, mientras, había colocado las setas, un hermoso puñado que no cabía en las dos manos, en una artesa con agua, donde fueron poco a poco perdiendo la tierra y las briznas. Fray Bernat sacó la olla de fuego y dejó que éste se fuera consumiendo poco a poco. Empezó a trincar la pesada pieza de carne de unas seis libras de peso, en tajadas más bien cumplidas que delgadas y echándolas a la olla que, fuera del fuego, aún cocía quedamente, hecho ésto un puñado de sal volo sobre el cocimiento mientras sonaban las campanas para la oración de sexta. Agarró fray Bernat por el pescuezo a Valentín un novicio aventajado en la cocina, natural de la ribera y le conminó: - Vigila esto -dijo señalando a la olla de nuevo en el fuego aunque ahora apenas una llamas- como si fuesen tus propias sandalias y si se espesa mucho el caldo le echas una escudilla de agua.

Así partió para la capilla y el "veni



creator" de la hora sexta varios monjes de San Martín, aquel mediodía, lo ofrecieron por el buen fin del cocimiento que se guisaba poco más alla. Al salir de la capilla con las almas reconfortadas, encontraron los frailes a un recién llegado que desmontaba de su caballo. Fray Bernat y fray Guy siguieron hacia la cocina mientras el abad y otros frailes hablaban con el viajero.

Aparto fray Bernat a Valentin que no se había movido del lado de la olla y escudriñó el contenido viendo el tono untuoso que tomaba, aunque el pensaba que la salsa era poco espesa.

- ¿Le has echado agua? -interpeló a Valentín.

- No, hermano, no me pareció que espesase como dijisteis.

- Pues habrá que espesarla- comentó como pidiendo consejo al novicio.

- ¿Harina, quizás?- contestó éste no sin temor.

El hermano refitolero quedó pensativo. Dio unas vueltas sobre sí. Interrogó con la mirada a fray Guy que acababa de limpiar las setas y este se encogió de hombros.

-Pues harina, entonces- y acercándose al saco cogió un buen puñado y lo esparció sobre el guiso como si sembrase al voleo. Estaban los frailes cocineros contemplando con mimo el cocimiento mientras fray Bernat, ingeniero jefe de cocina, removía con el cucharón de madera.

- Lástima de tantos afanes, hermano

Bernat- imploró el abad entrando en la cocina- D. Pedro no nos honrará con su presencia hasta el otoño. Deberes de estado le hacen viajar a Tortosa por encargo del Rey, nuestro señor.

Fray Bernat contempló al abad y al caballero rubio, que debía ser el mensajero, con asombro y algo de desilusión.

- Pues, mi querido padre abad -peroró no sin cierta ironía- sería bueno que este nuevo guiso lo probase el enviado de nuestro señor D. Pedro y le pueda contar lo que se ha perdido y lo que podrá encontrar cuando nos visite y de paso...

-hizo una pausa para coger entre sus dos manos comopalas las setas, limpias y secadas minuciosamente por fray Guy y acto seguido de echarlas a la olla prosiguió- que lo disfrute nuestra comunidad, que severos ayunos ha pasado este invierno. Puedo creer, y pienso que vos conmigo, que ni San Martín, nuestro patrón, ni San Benito padre fundador de la orden nos lo tendrán en cuenta. El abad miro a los presentes, caviló un momento y sonriendo dijo:

-Amén.

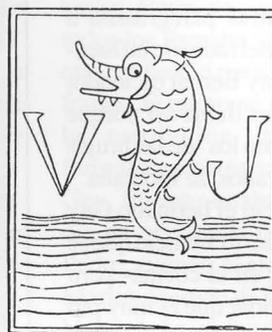
LIBRERIA SANTIAGO

Libros antiguos,
raros
y curiosos

c/Santiago, 9
Teléfono 5428279

28013 MADRID

Librería Anticuaria El Renacimiento



SOLICITE NUESTROS CATALOGOS

—COMPRAMOS LIBROS
Y BIBLIOTECAS—

HUERTAS, 49 — TEL.: 429 26 17
28014 MADRID

“MEXICO”

LIBROS Y GRABADOS ANTIGUOS

Vistas y mapas originales de los siglos XV al XIX de todo el mundo, y muy especialmente de todas y cada una de las provincias españolas, así como toda clase de temas editados en siglos pasados.

Importantes y grandes series para decoraciones.

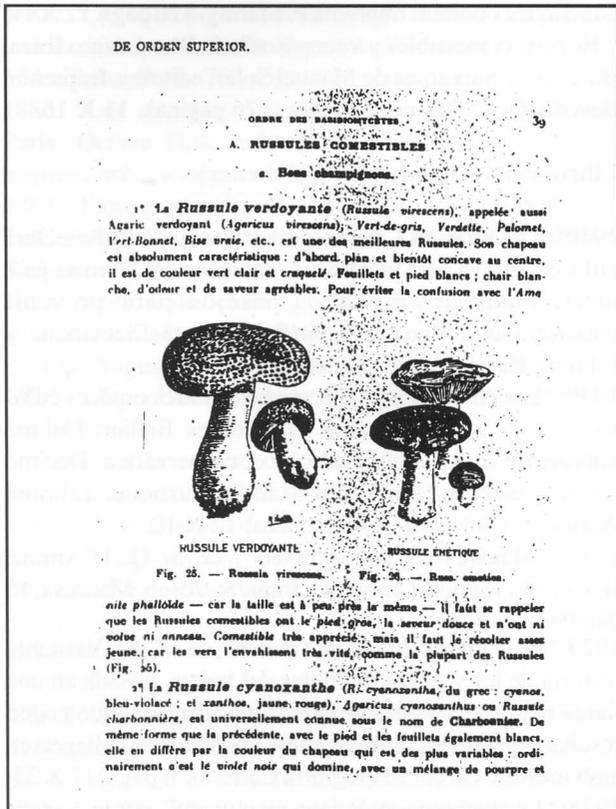
Nuestra verdad: “EL GRABADO QUE USTED
DESEA, NOSOTROS LO TENEMOS”



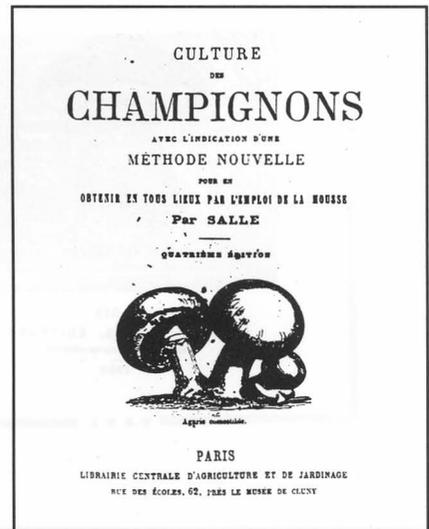
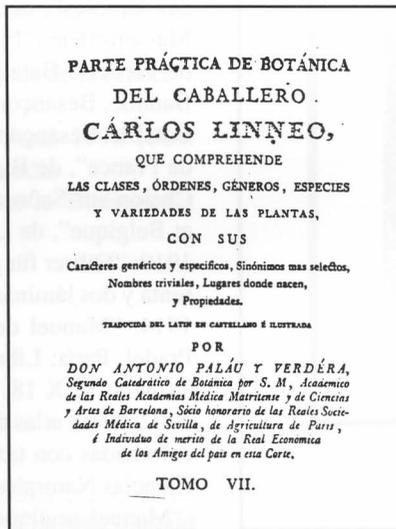
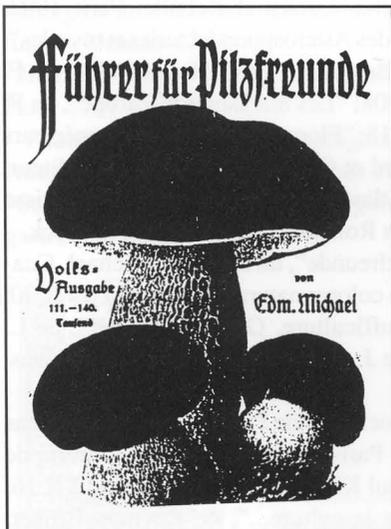
Huertas, 17 y 20

Tels.: 429 94 76 - 429 58 12

28012 MADRID



LIBROS SOBRE SETAS



He

consultado la base de datos ISBN, en CDROM. Salen unos ciento cincuenta títulos de libros sobre setas y hongos. Son ediciones del 1967 a 1991, por lo que, como se trata de comentar libros antiguos, vamos a desestimarlos en su totalidad.

De mi biblioteca particular, el ordenador agrupa treinta y tres títulos relacionados con las setas. Diecisiete que van del 1941 al 1992, que los desestimamos. Los veintiséis restantes sí los vamos, cuando menos, a listar. Nueve de ellos, son sin fecha de edición, pero se comprende que corresponden a la primera mitad de este siglo. Los diecisiete restantes, van del 1828 hasta 1940. Haremos mención también del tomo VII de La Botánica, de Linneo, Madrid 1787, donde hace referencia a los hongos.

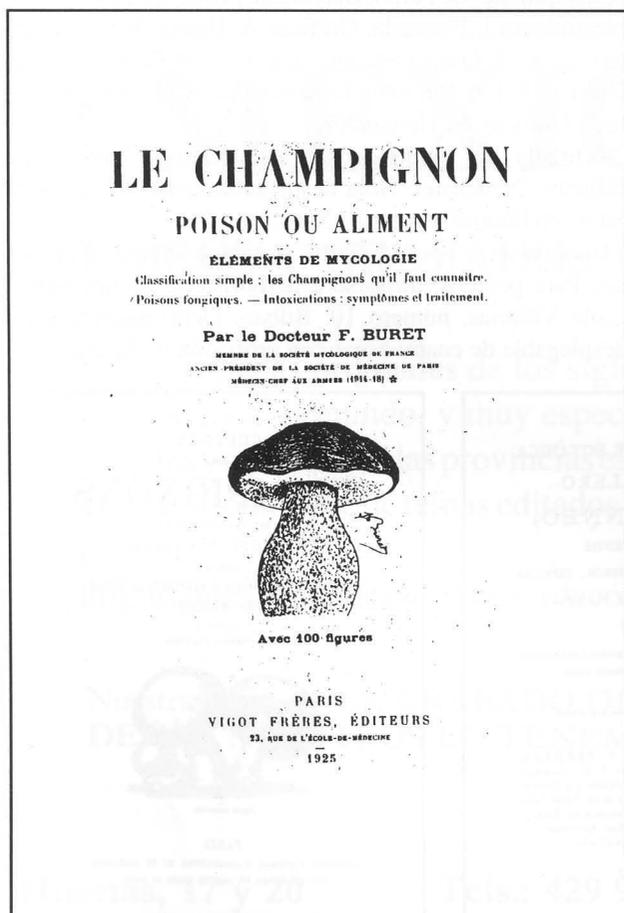
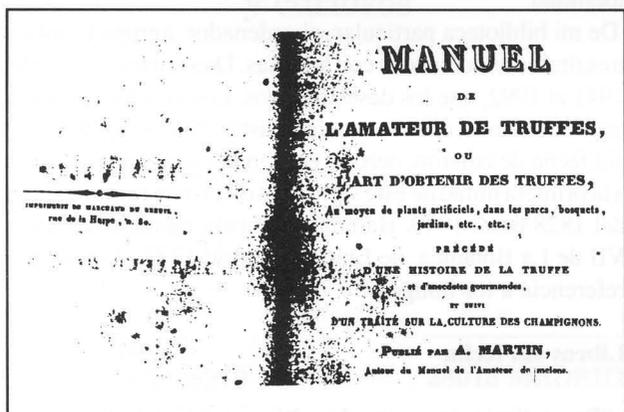
Libros sin fecha

“Procedimiento para el cultivo artificial de setas”. (Champiñones de París). Barcelona. Primera edición. Establecimiento J. Placada. Gráficas A. Hernández. 85 páginas. 11 X 15. Quinta edición. “Cultivos artificiales”. Artes Gráficas Belart. Decimotercera edición: “Cultivos artificiales”. Gráficas A. Hernández.

“Petit atlas des champignons”. Delacheaux & Niestlé SA. Editeurs. Neuchatel. Hoja desplegable con 39 figuras de setas, en litografía color. 9 X 16.

“Hongos-setas”, por M. Barbé. Botánico. Precio: 2,5 pesetas. Para pedidos, dirigirse a herboristería Franco-belga. Calle Villarías, número 10. Bilbao. Ocho páginas y un desplegable de cuatro hojas con profusión de figuras.

Sin olvidarnos de los textos más antiguos, de Teofastro, Plinio o Galien, se conocen cantidad de trabajos de los más célebres naturalistas modernos.



“El cultivo de las setas en casa”, de José H. Cuevas y M.F.M.P.. Barcelona: imprenta de Juan Ruiz Romero, sucesor de J. Bastinos. 31 páginas. 14 X 20.

“Atlas des champignons comestibles et veneneux”, de M.J. Constantin, maître de conférences a L’Ecole Normale Supérieure. 228 figuras en color. París: Paul Dupont editeur. Imprenta Crété. 229 páginas. 12 X 18.

“Le champignon qui tue”, de Camille Fauvel. París: Editions Classiques Fouraut. Imprenta P. Marmy. 126 págs. 12 X 19.

“Hongos comestibles y venenosos”, de Blas Lázaro Ibiza. Barcelona. Sucesores de Manuel Soler, editores. Imprenta: Baseda. Ocho láminas en color. 176 páginas. 11 X 16.

Libros con fecha (de mayor a menor)

1940: “Las setas en Cataluña”, de Juan Badó Calvó. Obra útil y educativa para practicar su recolección. Normas para incrementar la cosecha. Consejos para prevenir intoxicaciones. Barcelona 1940. Imprenta Elzeviriana y Librería Camí SA. 58 páginas. 11 X 15.

1939: “Les champignons de couche et autres espèces cultivables”, de Jean Lachaume et Georges Bellair. Culture bourgeoise et commerciale. Recolte et conservation. Décimo primera edición. París. La Maison Rustique. Libraire Agricole et Horticole. 147 páginas. 12 X 19.

1932: “Maneres de guisar bolets”, de S. Q. D’Aitona. Barcelona. Ramón Torra, S.O. Impr. St. Josep. Manresa. 15 páginas. 11 X 16.

1929: “Bolets bons i bolets que maten”, de J.C.V.. Veritable història de les virtuts i malifetes del bolets, posada en una llarga tirallonga d’elegans versos macarrònics, que poden resultar indigestos, com els matixos bolets, si no es llegeixen amb mesura. Girona. Tipografia Carreras. 8 págs. 17 X 23.

1925: “Le champignon. Poison ou aliment”, par le docteur F. Buret. Avec 100 figures. París. Vigot Freres, Editeurs. 228 páginas. 17 X 25.

1921: “Guide Sancey pour reconnaître...” (116 figures hors texte), de A. Maloine et Fuils, editores. París. 270 páginas. 13 X 20.

En la página 265 figura una pequeña bibliografía, que reproducimos: “Flore monographique des Amanites et des lépiotes”, de Quélet, Lucien et Bataille. París 1902. Masson et Cie.; “Flore des Asterospores lactaries et russules”, de Frederic Batalle. Besançon 1908; “Les bolets”, de F. Bataille. Besançon 1908; “Les marasmes d’Europe”, de F. Bataille. Besançon 1918; “Flore des champignons supérieurs de France”, de Bigeard et Guillemain. E. Bertrand editeur. Chalon-sur-Saône; “Atlas des champignons de France, Suisse et Belgique”, de León Rolland. París. Paul Klincksieck.

1919: “Führer für pilzfreunde”, de Edmund Michael. Cuarenta y dos láminas en colores naturales y tamaño. 14 X 20.

1914: “Manuel de trufficulture. Guide pratique”. de L. Pradel. París: Libraire J. B. Bailliere et fils. 156 páginas. Tamaño 12 X 18.

1902: “Petit atlas de poche...”, de Paul Dumée. 36 planchas coloreadas con texto. París. Segunda edición. Librería de Ciencias Naturales Paul Klincksieck. 77 páginas. 12 X 16.

“Manuel pratique de la culture...”, de Raymon Brunet.

París. L. Mulo. Libraire editeur. 172 páginas. 12 X 19.
 1899: "Las trufas, las setas, los espárragos y las fresas", de Enrique de Bellpuig. Barcelona. Manuel Saurí editor. 132 páginas más catálogo. 15 X 23.
 1891: "Le champignon de couche...", de Jean Lachaume. París. tercera edición. Ocho grabados. Libraire Agricole de la Maison Rustique. 108 páginas, más catálogo de 48 páginas. 12 X 19.
 1888: "Les champignons: traité...", de J. Moyon, avec une introduction par Jules de Seynbes. 20 cromotipografías y 334 viñetas. París. 762 págs. más veinte láminas. 15 X 19.
 1886: "Les champignons superieurs", de L. Forquignon. París. Octave Doin, editeur. Extensa bibliografía. 231 páginas, más catálogo. 12 X 18.
 1883: "Flore general des champignons", de Otto Wunsche. Traducido por J.L. de Lanessan. París. Octave Doin, editeur. Bibliografía. 537 páginas. 13 X 19.
 1873: "Culture des champignons", de Salle. París: cuarta edición adornada con 20 figuras. Librería central de Agricultura. Auguste Goin, editor. 132 páginas. 13 X 19.
 1828: "Manuel de l'amateur de truffes ou l'Art d'obtenir des truffes..."
 "Traité sur la culture des champignons", de A. Martin. París: Chez Leroi 7 Chez Audin. 143 páginas. 10 X 15.
 1787: "Parte práctica de la botánica del caballero Carlos Linneo", de Antonio Palau y Verdera. Madrid, en la Imprenta Real. 927 páginas. 13 X 21.

Otros títulos

Sin olvidarnos de los textos más antiguos, de los célebres Teofastro, Plinio o Galien, se conocen cantidad de trabajos de los más célebres naturalistas modernos. Los autores que ahora citamos, han escrito especialmente sobre hongos:

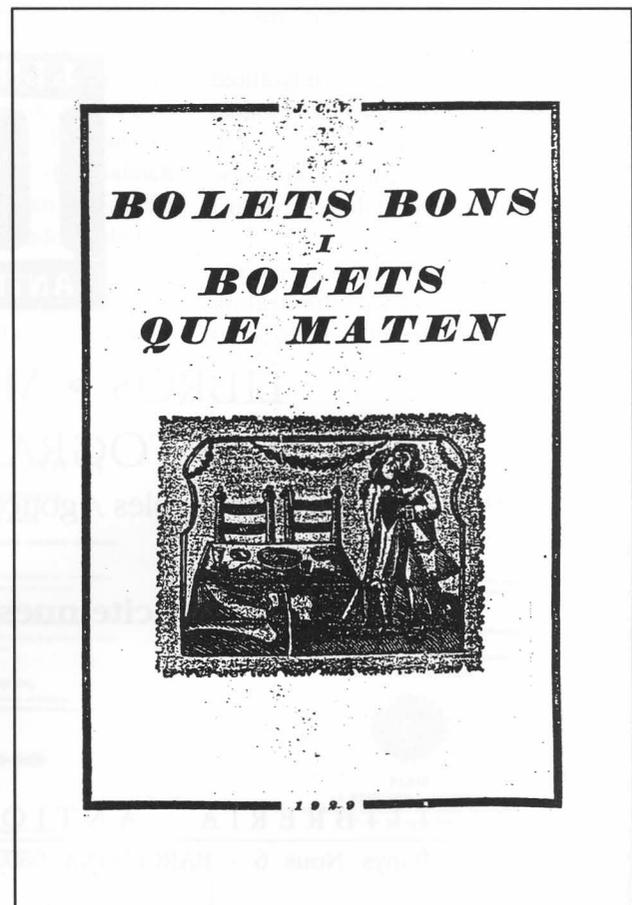
- Botal, Leonard: "Fungus strangulatorius". Lugduni 1565.
- Sterbeek, François: "Teatrum fungorum oft het tonneel". Anvers 1712.
- Breynia J. Ph.: "De fungis officinalibus". Leyde 1702.
- Pennier: "Dissertation physico-medical sur les truffes et les champignons". Avignons 1766.
- Bongiovani: "Storiadi sette donne risanate del velino dei fungi". Verona 1789.
- Bulliard, Pierre: "Histoire des champignons de la France". París 1791-1812.
- Paulet: "Traité des champignons". París 1790-1808. Adornado con doscientas láminas coloreadas.

Sterbeek, Pennier y Paulet figuran en la Bibliografía gastronómica de Vicaire.



Un artículo de Sebastián Damunt

El ordenador agrupa treinta y tres títulos relacionados con las setas. Diecisiete que van del 1941 al 1992, que los desestimamos. Los veintiséis restantes sí los vamos, cuando menos, a listar.



Librería Códice

Especialidad en Facsimiles



COMPRA-VENTA

C/MORATIN, 5 - 28014 MADRID
TEL. 420 03 06 - FAX: 420 14 51

DIEGO GOMEZ FLORES

**ENVIO GRATUITO
DE CATALOGO**

Travessera de las Corts, 305 (sobre ático)
08029 BARCELONA
Tel.: ((93) 430 26 93



**LIBROS • MANUSCRITOS
CARTOGRAFIA • VISTAS**
incunables / goticos / atlas / grabados

Solicite nuestros catálogos

LIBRERIA ANTIQUARIA DELTRES'S

Bany's Nous 6 - BARCELONA 08002 - Fax 412 44 25 - Tel 302 75 28

Una de las sorpresas más llamativas la hemos tenido al revisar los catálogos de diferentes librerías anticuarias o de viejo. Sabíamos de la escasez de libros, especialmente en español y otras lenguas vernáculas de la península; aunque no imaginábamos que fuera tanta. Los libros de hongos y setas, bien como manuales o textos de consulta, son muy raros e infrecuentes. Los libreros, aunque tienen bastantes fichas del "censo", tienen muy pocas existencias a la venta. Los normales son dos, tres o cuatro títulos: excepcionalmente alguno más. Es la razón de su alto precio --en algunos casos exagerado al aprovechar la fuerte demanda para tan corta oferta-- que se incrementa cuando el ejemplar está bien ilustrado con litografías y/o grabados. Aún así, facilitamos algunos títulos encontrados en diferentes catálogos de libreros:

Schieremberg: "Botanicon Parisiense, ou Denombrement par Ordre Alphabetique des plantes qui se trouvent aux environs de Paris", de S. Vaillant. Obra con más de trescientos dibujos de Claude Aubriet, pintor de cámara del rey. Leyden&Amsterdam. J&H Verbeek&B.Lakeman. 1727. Tamaño folio. Frontispicio grabado. Mapa plegado. Treinta y tres grabados de Aubriet. Plena piel de época. Lomo cuajado. Cortes jaspeados. Nissen dice: "La obra principal de Vaillant, muy apreciada por la descripción de 131 especies diferentes de setas. Es una de las primeras obras que describe los hongos como parte integrante de la Flora".

Berceo: "Cultivo del champiñón y como combatir sus plagas", de Fernando Castro Montaner y Alberto Pla Signes. Valencia 1958. Edición Gior. 16X22, 124 páginas, de las que 20 hojas son láminas. Prólogo de Santiago Reyes Sanz. Interesante tratado. Encuadernación holandesa. 3.000.- pesetas (al 26-V-92).

grosso en su ápice y macizo; laminillas himeniales anchas, ramificadas y anastomosadas, amarillentas, ocráceas cuando se frota; carne amarillenta con sabor y olor agradables.—Cítase en España durante el verano y otoño.

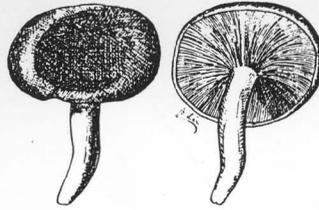


Fig. 14.—*Paxillus involutus*

28. *CLITOPILUS*.—Hongo con el sombrero carnoso y el pedicelo central; laminillas himeniales delgadas y desiguales; esporas rosadas y rojizas.—Terrestres.

Clitopilus Prunulus (fig. 15).—Sombrero de 4 á 8 centímetros de diámetro, al principio de forma regular y después óndecado, blanco grisáceo, como empolvado, compacto y no viscoso; pedicelo blanquecino, grueso, estriado, de 2 á 3 centímetros de

olor feculento y agradable.—Esta especie, conocida con los nombres vulgares de *muccrón*, *mujardón*, *mosarñón*, *moxarño* y *muscado*, hállase desde la primavera al otoño en las provincias del Norte y Este.



Fig. 15.—*Clitopilus Prunulus*

Clitopilus Orcella.—Sombrero de 4 á 5 centímetros de diámetro, blando, de forma irregular, blanco grisáceo y como empolvado; pedicelo macizo, engrosado en ambos extremos, tomentoso en su base; laminillas himeniales blancas y luego algo rosáceas; carne con olor de harina intenso.—En primavera y más frecuentemente en verano y otoño en las provincias centrales.

H.—*Sin volva, anillo, ni jugo lechoso, laminillas himeniales escotadas*

29. *TRICHOLOMA*.—Hongos generalmente bastante carnosos, con pie central; laminillas himeniales

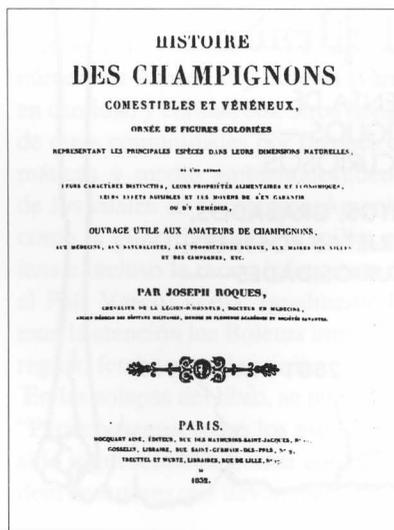
Fichas de catálogos:

POCOS Y DE ALTO PRECIO

M. Castells: 1.- Roques, J. "Histoire des champignons". P. 1832. Es una obra de gran prestigio internacional por varias razones: seriedad científica, láminas (34) coloreadas a mano en cada ejemplar y recetas gastronómicas de probada eficacia. 2. Planas y Vives, G. "Divulgación científica sobre los hongos venenosos". B. Estudio, 1919. Una de las primeras monografías en su género científico. Láminas en color. 3. Lázaro e Ibiza, L "Hongos comestibles y venenosos" B. Gallach (1910). Obra de gran difusión divulgadora y no demasiado fiable. Las láminas son cromolitografiadas. *Abanto*: "Les plantes medicinales et usuelles...", Th. Rodil (2 volúmenes). Ilustrado con 17 grabados. año 1872.

J. Rothschild, editor. Los capítulos 24 y 25 están dedicados a los hongos (plantas absorbentes): licipardos, amanitas "cantarillos". Obra rara. 16.000 pesetas (al 11-5-92).

Llorente: 1.- "Hongos comestibles y venenosos", Blas Lázaro Ibiza. Barcelona, sin fecha (circa primeros años del siglo). 168 páginas. 8 láminas cromolitografiadas, fuera de texto. Ilustraciones en el texto, en el capítulo dedicado a las trufas. 4.000 pesetas. 2.- "Las setas", de Joaquín Cano. Madrid, 1983. Cubierta bicolor con figura significativa. Portada similar. 127 páginas las dos últimas dedicadas a las trufas. Gran profusión de figuras y láminas color con fotos que contienen 24 figuras. 2.000 pesetas.





Abanto libros

Ruiz, 10-bajo D
28004 Madrid

T. (91) 4486082

ANTONIO PERELLON CARDONA



91/4454167
(previa cita de 9 a 11)

Historia - regionalismo - viajes
compro a altos precios
Libros antiguos de Historia Natural, botánica, ciencias, atlas.

José A. Fernández Berchi

COMPRA - VENTA LIBROS ANTIGUOS

Claudio Moyano, 26 - Teléfs. 420 39 21-239 53 89

28014 MADRID



Librería del Prado

COMPRA Y VENTA DE
—LIBROS ANTIGUOS—
AGOTADOS Y CURIOSOS

ARCHIVOS, MANUSCRITOS, GRABADOS,
DIBUJOS, CARTELES, TARJETAS POSTALES,
—DOCUMENTOS Y CURIOSIDADES—

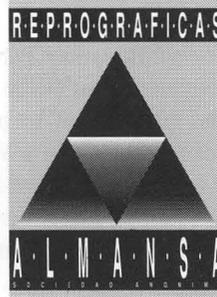
CALLE DEL PRADO, 5
TELEFONO 429 60 91

28014 MADRID

LIBRERIA ULTONIA

Venta
por
catálogo

Apartado 624
Teléfono: (972) 20 13 14
17080 GERONA

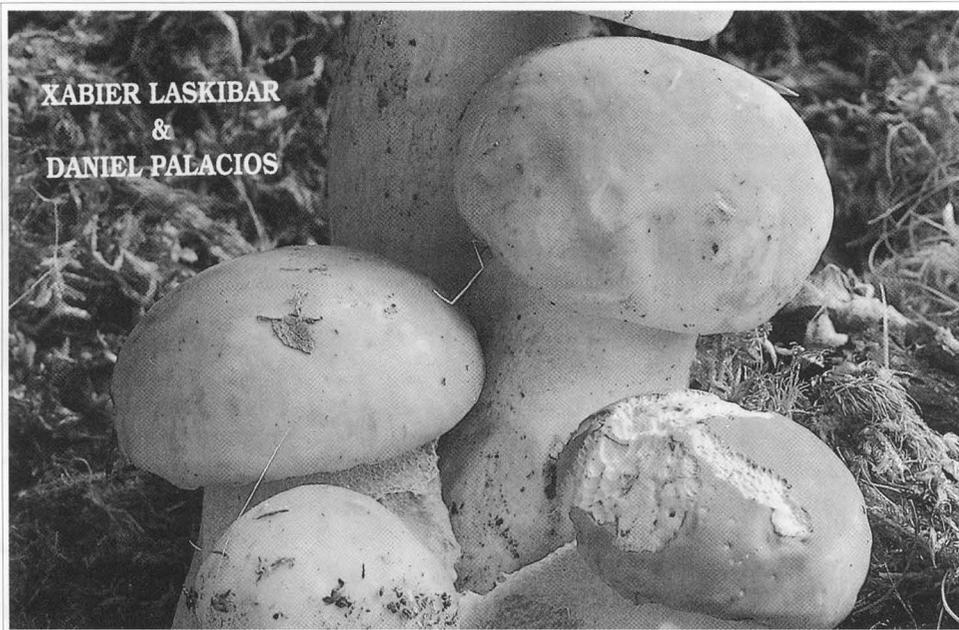


- ❖ Reproducción de Planos
- ❖ Fotocopias Negro y Color
- ❖ Imprenta Técnica-Offset
- ❖ Encuadernación-Carpentería
- ❖ Servicio Fotoploter
- ❖ Edición Electrónica
- ❖ Gráficos por ordenador
- ❖ Edición de manuales
- ❖ Copias en vacío. Dairex
- ❖ Impresión de Formatos
- ❖ Diapositivas Electrónicas
- ❖ Reprografía

C/ Almansa, 33 - 28039 MADRID
Telf.: 554 28 03 * (tres líneas)
Fax.: 553 31 80

C/ Garellano, 3 - 28039 MADRID
Telfs.: 535 18 58 - 533 58 17
Modem: 535 26 74

XABIER LASKIBAR
&
DANIEL PALACIOS



La obra, producto de un trabajo experimentado de cinco lustros, presenta diferentes particularidades; una de ellas, es la concepción de las claves, realizadas en forma de dibujos dicotómicos, de fácil comprensión, incluido el neófito.

Guía micológica del País Vasco

Ediciones

ELKAR de Donostia (San Sebastián) ha publicado recientemente el libro "Hongos. Guía de los hongos del País Vasco", de Xabier Laskibar y Daniel Palacios. La obra, producto de un trabajo experimentado de cinco lustros, presenta diferentes particularidades; una de ellas, es la concepción de las claves, realizadas en forma de dibujos dicotómicos, de fácil comprensión, incluido el neófito. De esta forma, ponen en manos del principiante y avezados aficionados, un manual, un libro de consulta de gran utilidad, porque se ha presentado con una ordenación sistemática, con dibujos esquemáticos dispuestos en bandas coloreadas, que incluyen las medidas de las esporas de las trescientas especies que conforman la obra.

Xabier Laskibar Urkiola es el vicepresidente del Departamento de Micología de la Sociedad de Ciencias Aranzadi y miembro de la Sociedad Micológica du Bearn, de SOMILA de las Landas (Francia) y de la AMB de Trento (Italia). Propietario de una extensa bibliografía, ha colaborado en las ediciones de "Setas del País Vasco - Euskal Erriko Perretxikoak". Daniel Palacios Quintano es el presidente del Departamento de Micología de la SCA. Funda-

dor del "Grupo Micológico Tripaki", colaborador de la Sociedad de Ciencias Naturales Izadi y de la revista IZADI. Los autores han presentado nuevas especies para el "Catálogo ibérico de Micología", algunas de ellas muy poco conocidas y con escasas citas mundiales. Ambos especifican que "la nomenclatura de los nombres principales y sinónimos es la misma que seguimos en la confección del "Catálogo Micológico del País Vasco", el cual lo estamos confeccionando en la SCA, de acuerdo con las nuevas directrices de Nomenclatura y últimas revisiones correctoras".

Otro de los atractivos de la obra lo compone la publicación de un buen número de Amanitas y Boletus (varían en cantidad y calidad con otros hongos de otras comunidades por razones climáticas y medio ambientales), dentro de los cuales se encuentran Amanitas como la gilberti, boudieri, beillet, valens e incluso la rara e infrecuente (en el País Vasco) verna. Igualmente llaman la atención los Boletus impolutus, regius, fetchneri y dupainii.

En las solapas del libro, se puede leer: "Para conseguir todos los aspectos, ha sido imprescindible contar con un tandem de autores que llevan más de vein-

ticinco años dedicados a ésta apasionante y difícil ciencia. Y esto se nota como se nota su gran maestría en el arte fotográfico y percepción del pequeño matiz; todo lo cual, hace que esta publicación sea una de las más cuidada en imagen gráfica. Por todo, no dudamos que el presente libro pasará a ser uno de los más destacados dentro del mundo de las publicaciones micológicas".

Importante es también detenerse someramente en la bibliografía que cierra el libro y que los autores facilitan; fundamentalmente realizada con publicaciones y estudios de la década de los Ochenta, de especialistas reconocidos mundialmente. Entre los textos relacionados, hay estudios muy interesantes de la Sociedad Catalana de Micología.

N.B.

Entre 1778 y 1787, Celestino Mutis, autor de obras tan importantes como “El arcano de la quina” y “Florara de Santa Fe”, inéditas y depositadas en el Jardín Botánico, dirigió la expedición científica a Nueva Granada. Sus dibujantes hicieron miles de dibujos. Entre ellos, sólo siete de hongos. El profesor Francisco de Diego Calonge estudió los originales y publicó en Hispanoamérica el trabajo que ahora ofrece a los lectores de NOTICIAS BIBLIOGRAFICAS

LAMINAS DE HONGOS DE LA EXPEDICION BOTANICA A NUEVA GRANADA

CON

motivo de la revisión que se realiza de todo el inmenso y valioso material acumulado en el Jardín Botánico, procedente de la célebre Expedición botánica del Nuevo Reino de Granada, se han encontrado unas pocas láminas en las que aparecen representadas algunas especies de hongos.

Lamentablemente no hemos podido localizar, de momento, ningún escrito entre los legajos, epistolario y diario del viaje, que haga referencia al hallazgo de estos hongos; siendo por tanto imposible indicar cuándo, por quién y dónde fueron encontrados. Tampoco presentan firma la mayoría de las láminas, salvo una realizada por Matís el día 14 de abril de 1785.

No obstante, las características artísticas, delicadeza en el diseño y precisión científica, no dejan lugar a dudas en cuanto a la paternidad de estas ilustraciones, dentro de la escuela de colaboradores magníficos que acompañaron a Mutis durante la realización de todo este trabajo. Vamos a describir someramente, pero con todo detalle, cada una de estas láminas, intentando llegar lo más cerca posible de la realidad científica de las especies representadas.

Para la determinación, nos hemos basado en la obra de Dennis (1970) “Fungus flora of Venezuela and adjacent countries”, Ed. J. Cramer.

Morchella esculenta Pers.: Fr., Flore Agenaise p. 591 (1821). Lámina marcada en el reverso con el número 89. Carece de firma y presenta unas dimensiones de 31.2 X 22 centímetros.

La identidad de la ilustración no admite lugar a duda con la especie indicada. Se conserva

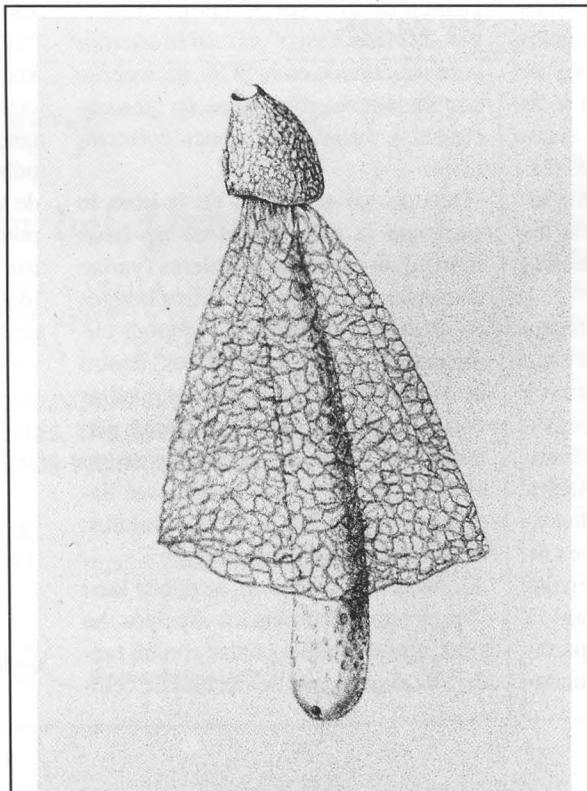
casi perfecta en su color. Creemos que la ilustración está realizada a tamaño natural.

Cookeina tricholoma (Mont.) Kuntze, Rev. Gen. Plant.2 (1891). Lámina marcada en el reverso con el número 86. Es la única que presenta la firma inconfundible de Matís y la fecha 14 de abril de 1785. Sus dimensiones son de 37.5 X 24 centímetros. En la misma lámina se encuentran representadas dos especies distintas pertenecientes al mismo género: *Cookeina tricholoma*, parte superior; y *C. sulcipes*, parte inferior. Su distribución geográfica abarca la zona centroamericana, desde Colombia y Venezuela hasta Panamá. Se ha encontrado en Madagascar (Dennis, 1970). La representación sobre el papel está hecha a escala natural. *Cookeina sulcipes* (Berk!) Kuntze, Rev. Gen. Plant. (1891). Se presenta acompañando a la especie anterior en la misma lámina. Crece también sobre madera muerta en descompo-

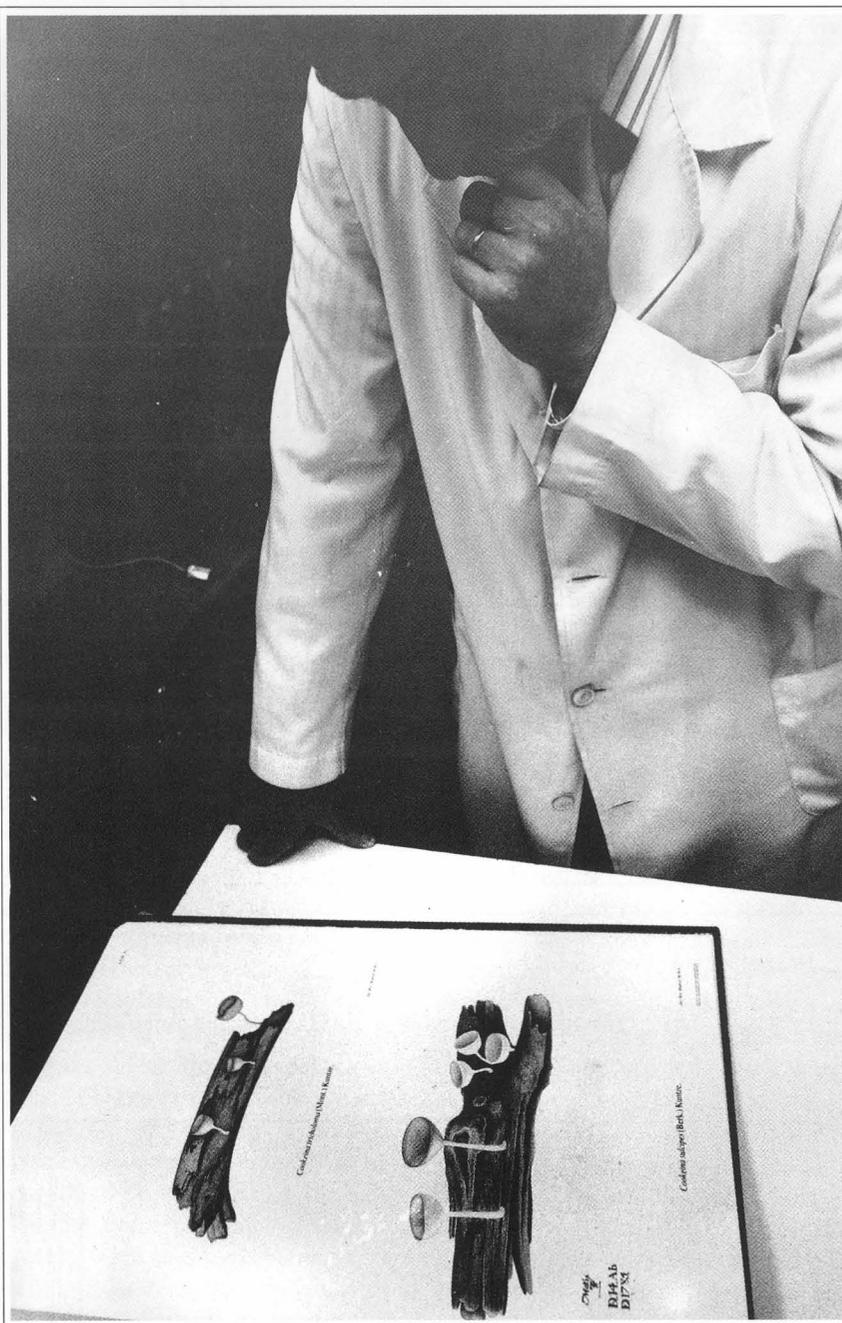
sición, habiendo sido citada en Trinidad, Venezuela, Panamá y Madagascar. Ilustración a tamaño natural.

Lentinus velutinus Fr., Syst. Orbis Vegetabilis, p. 77 (1825). Lámina marcada en el reverso con el número 90. Presenta unas dimensiones de 38 X 25 centímetros. Carece de firma alguna, así como de fecha o cualquier otro dato significativo. La ilustración presenta un sólo carpóforo de tonalidad marrón. Habitat lignícola, sobre madera muerta. Se ha citado en Trinidad, Guayana británica, Venezuela, Colombia y Panamá. La ilustración está a tamaño natural.

Leptonia howellii (Peck) Dennis, Der Führer in die



Las características artísticas, delicadeza en el diseño y precisión científica, no dejan lugar a dudas en cuanto a la paternidad de estas ilustraciones, dentro de la escuela de colaboradores magníficos que acompañaron a Mutis.



No hemos podido localizar, de momento, ningún escrito entre los legajos, epistolario y diario del viaje, que haga referencia al hallazgo de estos hongos; siendo por tanto imposible indicar cuándo, por quién y dónde fueron encontrados. Tampoco presentan firma la mayoría de las láminas, salvo una realizada por Mutis el día 14 de abril de 1785.

Pilzkunde p. 96 (1871). Lámina marcada en el reverso con el número 83. Dimensiones de 38 X 24 centímetros. Carente de cualquier indicación o símbolo escrito que nos dé alguna información sobre su origen. Parece crecer sobre tierra, encontrándose en Trinidad (Dennis, 1970). está a tamaño natural.

Laternea pusilla Berk. & Curtis (1822). Lámina marcada con el número 91 en su reverso y unas dimensiones de 30.6 X 31.5 centímetros. Sin firma ni dato gráfico alguno. La ilustración está realizada a escala natural. Aunque no se indica nada sobre el posible habitat, suponemos que crece en suelo rico en materia orgánica, como la mayoría de los representantes de la familia *Clathraceae*. La *L. pusilla* parece ser común en toda la América Central.

Phillipsia cf. dominguensis (Berk.) Berk., J. Linn. Soc. Bot. 18 (1881). Con la misma especie existen dos láminas, las números 87 y 88, en las que aparece ilustrado un carpóforo, que crece sobre madera muerta, visto desde arriba y de lado, respectivamente. Ambas presentan las mismas dimensiones: 38 X 24.7 centímetros.

Basándonos exclusivamente en las ilustraciones de las láminas y pensando que están realizadas a tamaño natural, nos inclinamos por esta especie, a sabiendas de lo importante que aquí sería tener datos de las medidas de las esporas; pues existe una especie muy próxima, *P. carnicolor* Le Gal, que habita en los mismos lugares y posee la misma coloración.

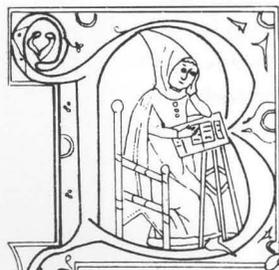
Librería Arenal 21



*Compra - Venta
Libros antiguos y modernos
Grabados*

*c/Fuentes, 15
esq. Arenal, 21
28013 - MADRID*

Tél. 3522359



ERCEO

LIBROS ANTIGUOS,
RAROS, AGOTADOS,
BELLAS EDICIONES,
GRABADOS, CARTE-
LES, BIBLIOGRAFIA.
COMPRA Y VENTA.

Envío gratuito de catálogo

JUAN DE HERRERA, 6.
(Entre c/Mayor y Pza. Oriente)
Teléf: 91/559 18 50

28013 MADRID

Blazquez - Libros S.L.

Librería especializada en revistas y publicaciones periódicas

Director Juan Blázquez Barbero

C/ Hartzzenbusch nº 8

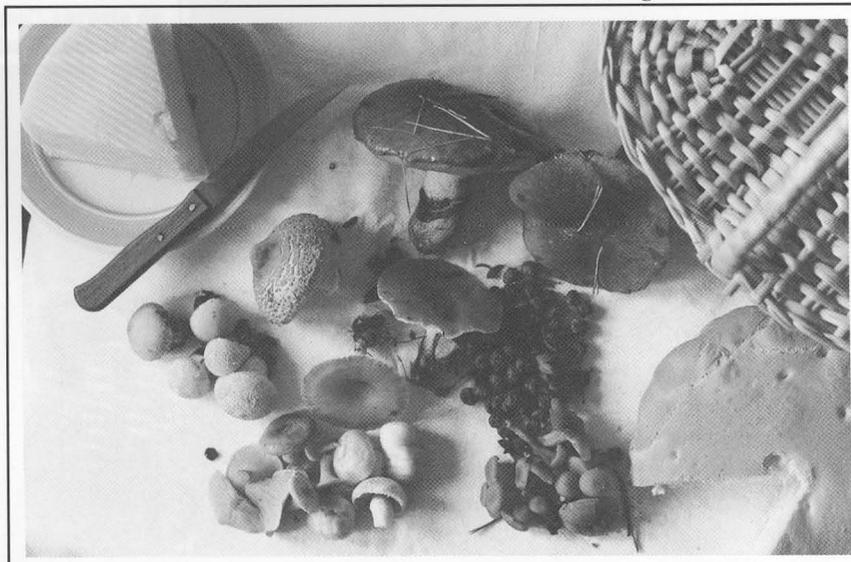
Tel.: 448 53 82.

28010 Madrid

DECORACION
CINEMATOGRAFICA
TODAS LAS
EPOCAS

LIBROS
REVISTAS
GRABADOS





Madrid

automáticamente se asocia con la gran ciudad, con el gigante de hormigón que aloja a unos cuantos millones de personas. Madrid se asocia con las M-30, M-40 y "La Movida", olvidándose que Madrid, capital y provincia, tienen sus zonas rurales. En la capital hay parques como la Casa de Campo o El Retiro; en la zona rural hay parques naturales, como el de El Manzanares o El Hayedo de Montejo.

Recientemente la Comunidad Autónoma de Madrid ha publicado una muy interesante monografía: "Las setas de la Comunidad de Madrid", que incluye trabajos de micólogos y especialistas tan prestigiosos como Alvaro Zugaza Bilbao, Francisco de Diego Calonge, Angel Arévalo, Elisa Leal, Gabriel Moreno, Armando Guerra, Julián Daniel Arranz y Miguel Oltra.

Angel Arévalo, en el capítulo "Los hongos de la Comunidad..." tiene como punto de partida la obra de Colmeiro, de 1849, "Apuntes para la flora de las dos Castillas". En ese tratado ya se ven retratados numerosos hongos de la Casa de Campo y El Pardo. El autor también escribe: "En la actualidad, la Comunidad de Madrid dispone del mejor herbario de hongos españoles y de la mejor Biblioteca sobre temas de micología, depositados en el Real Jardín Botánico de Madrid, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas".

El trabajo de Elisa Leal, una autoridad reconocida en "micogastrono-

SETAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

mía" está muy bien documentado. Parte del libro de cocina de Apicio, "por el que sabemos cómo se conservaban las trufas: "... no deben tocar el agua, se colocan en varias capas dentro de un recipiente (preferentemente un tonel) con serrín seco, se cerrará bien el recipiente y se pondrá en un lugar frío". Se detiene también en algunas publicaciones españolas y escribe: "El libro de las familias, editado en Madrid en 1863, es el libro de cocina en que más referencias se hacen a las setas durante el siglo XIX. Nos dice cómo preparar las setas de monte y las de cardo: a la Papillote, las de monte; las de cardo, con pan frito o a la española (en revuelto, en tortilla o con ajos). Las trufas al natural, a la italiana o a la provenzal. Igualmente explica cómo conservarlas: por desecación, colgadas enteras de hilos o partidas (según tamaño), o en el horno... En el siglo XX, Doménech en su libro "Un festín en la Edad Media" (Madrid 1913) al referirse a un banquete del XIX nos da recetas con trufas: "Hortelanos a lo Lúculo" o pequeños pájaros dentro de trufas negras de medio kilo, asadas en el horno; y "Ensalada Apicio", con dos o tres tipos de vegetales y trufas blancas".

Alvaro Zugaza aporta "Las reacciones coloreadas en micología", un trabajo que difícilmente se encuentra en otros textos de uso habitual y que puede resultar decisivo para la correcta identificación de los hongos. Mariano García Roldán dedica su capítulo a las "Setas venenosas", de gran utilidad para no intoxicarse y adoptar las necesarias precauciones. Francisco de Diego Calonge se detiene en "Ascomicetes y gasteromicetes". Armando Guerra se ocupa de las "Setas de los montes bajos de Madrid". Julián Daniel Arranz se centra en las "Setas de la Casa de Campo". Y Miguel Oltra explica el significado de los términos científicos más habituales, índice y bibliografía básica. La Bibliografía es la "más reciente", aquella que informa de las últimas investigaciones, decisiva para aficionados y expertos.

En suma, "Las setas de la Comunidad de Madrid" es una muy interesante obra que incluye, afortunadamente, trabajos de prestigiosos micólogos, con sus últimas investigaciones.

N.B.

MICOGASTRONOMIA

es un texto francés clásico de 1953, del doctor Paul Romain, publicado comercialmente en otros idiomas, excluido inexplicablemente el español, que aporta su rareza en lo que se ha llamado "Cocina imposible" o "guisos imposibles" con hongos.

La obra, en una edición artesanal muy limitada, ha sido traducida a nuestro idioma por Agustín Juan Esteban, de la Sociedad Micológica de Madrid, que escribe en el prólogo: "Cuando mi estimado amigo Alvaro Zugaza puso en mis manos el libro de Romain, creo que sus palabras fueron más o menos estas: "Agustín, como sé de tu afición a la gastronomía de setas, te traigo este tratado gastronómico que creo es lo mejor que se ha escrito sobre el tema".

Lo acepté agradecido, más por la ilusión con que me lo entregaba que por lo que pensaba encontrar en él: un libro más de recetas "frías" y comerciales. Pero no, amigo Alvaro: tenías razón. Este libro para mi es casi un poema. El doctor Romain no escribe recetas: acaricia, mima cada plato. ¿Sensibilidad? ¿Capacidad gustativa? ¿Fantasía?... ¿Y que se puede pensar en quien ha encontrado cien sabores y doscientos setenta y cinco perfumes de las setas en crudo?"

Un vistazo al interior de tan peculiares recetas, con algunos nombres y resúmenes, es la mejor valoración de los contenidos.

HONGOS CRUDOS A LAS OSTRAS.- Preparar en crudo seiscientos gramos de setas comestibles (Agaricus, R. Paneolus, jóvenes Rúsulas Cyanoxanta, Vesca y Virences...). Separar los pies: lavar, escurrir y trocear en pequeñas láminas. Preparar una vinagreta al



MICOGASTRONOMIA

Un libro clásico, no traducido para su comercialización editorial, que ofrece increíbles o imposibles recetas, con los más diferentes hongos, sólo para exquisitos que dispongan de mucho tiempo.

limón, con un poco de vino blanco muy seco, aceite de oliva y una pizca de papikra y de curry. Añadir 36 ostras sacadas de su concha. Regas ligeramente con el agua de las ostras. Decorar con láminas de trufas frescas, crudas o empapadas con vino de Sauternes. Servir con Muscadet o Chateau Carbonieux. **SENDERUELAS A LA PRIMAVERA.**- Lavar y escurrir 550 gramos de Marasmius Oreades: conservar al fresco y después cocer en agua salada a punto de ebullición, 350 gramos de espárragos verdes. Escurrir, machacar y pasar por un tamiz. Colado el puré, añadirlo a una salsa mahonesa espesa, hecha con aceite de cacahuetses y limón. Añadir las setas a la salsa. Servir con agua mineral de Evián.

TRUFAS ROCAMADOUR.- Machacar en el mortero cien gramos de trufas bien limpias y añadir una cucharada sopera de bechamel. Incorporar, poco a poco, doscientos gramos de mantequi-

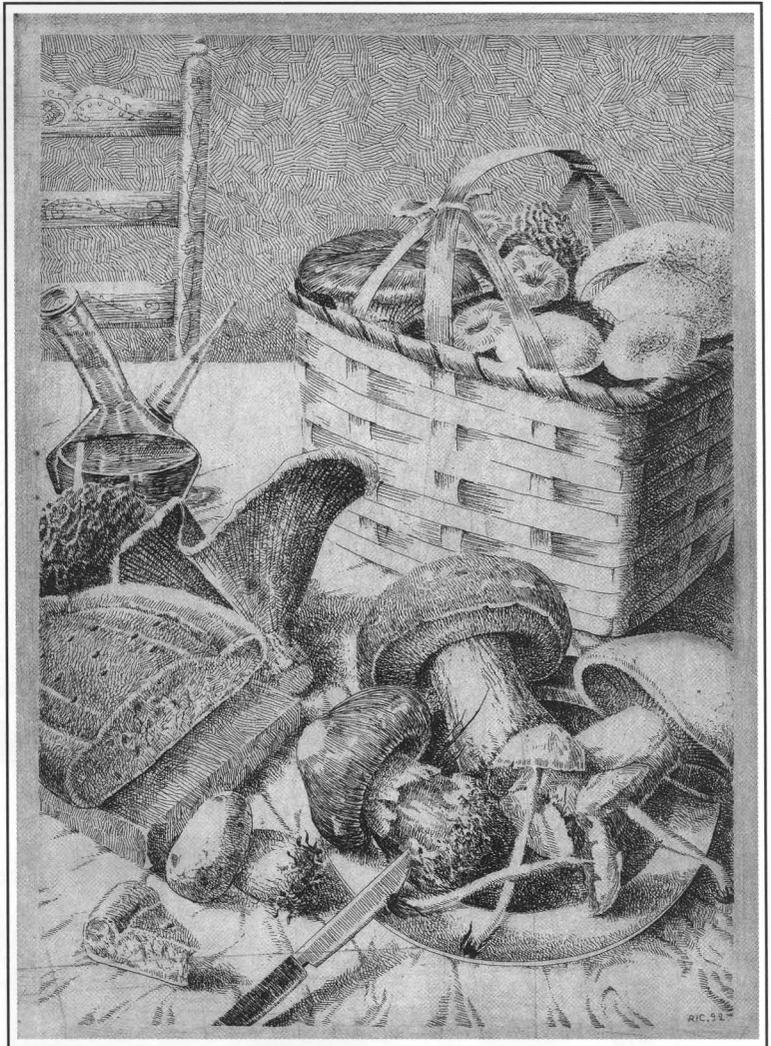
lla: tamizarlo con un crin muy fino. Cortar en láminas de medio centímetro doce trufas medianas. Partir veinticuatro lonchas de pan de miga duro, sin corteza. Colocar sobre las rebanadas de pan la crema de trufas hecha en el mortero. Seguidamente, sazonar con una mezcla de sesenta gramos de queso gruyere y sesenta gramos de queso parmesano rayado. Sobre doce de estos canapés, colocar una o dos lonchas de trufas crudas. Cubrir con las otras doce partes de pan y coser con una hebra de hilo. Dorar los cien gramos restantes de crema de trufas, mezclando con una o dos cucharadas de aceite de oliva muy caliente. Dorar cada sandwich durante cuatro minutos. Servir muy caliente. El plato es un entremés, que debe acompañarse con vinos Chateau Haut-Brian, Chateau Ausonne o viejo Cahors.

CARACOLES A LOS TRICOLORMA GEORGII.-Utilizar sesenta cara-

Tercera prueba de estado de "Hongos", carpeta de grabados al aguafuerte de José Luis Rodríguez (RIC)

La obra, en una edición artesanal muy limitada, ha sido traducida a nuestro idioma por Agustín Juan Esteban, de la Sociedad Micológica de Madrid

El doctor Ramain no escribe recetas: acaricia, mima cada plato. ¿Sensibilidad? ¿Capacidad gustativa? ¿Fantasía?... ¿Y que se puede pensar en quien ha encontrado cien sabores y doscientos setenta y cinco perfumes de las setas en crudo?"



coles serranos: lavar a conciencia y blanquear, durante seis minutos, en agua hirviendo. Escurrir y pasarlos por agua fría. Extraer el cuerpo de los caracoles retirando su cloaca (parte negra). Colocar los caracoles en una marmita esmaltada con cuarenta gramos de boletus edulis desecado y pulverizado, cien gramos de zanahorias, otro tanto de cebolla, seis chalotas picadas, un ramillete de perejil, perifollo, tomillo, romero y estragón. Cubrir con agua y jerez seco a partes iguales y salpimentar. Cocer cubierto a fuego suave y a "cocción palpitante", durante tres horas y media. Preparar cuarenta y cinco setas de San Jorge (Calocybe Gambosa o Tricholoma Georgii) o Tricholomas Nudun, según la época. Estofar los hongos enteros con mantequilla y durante doce minutos a fuego moderado. Salpimentar, ralladura de nuez moscada, dos chalotas picadas, perejil,

perifollo y estragón. Terminar de cocer, tres cuartos de hora, a fuego moderado. Después se reserva y se añaden los caracoles escurridos. Espolvorar tres cucharadas soperas de harina y mezclar a fuego dulce. Añadir las setas y remover. Retirar del fuego y verter en la cazuela 350 gramos de crema hirviendo. Diluir tres o cuatro yemas de huevo. Retirar la cazuela y ligar los ingredientes removiendo constantemente. Incorporar setenta gramos de mantequilla. Servir en un timbal caliente. Vinos: blanco Corton Charlemagne o tinto Morey Clos de la Roche. ANCAS DE RANA CON SETAS DE CARDO.-Lonchar medio kilo de setas de cardo (Pleurotus Eryngii) bien limpias y saltear en mantequilla con setenta y dos pares de ancas de rana, durante doce minutos. Añadir un picadillo de: chalota gris, perejil, estragón, perifollo, cebolleta, basilisco y mejorana. Sazonar y añadir una cu-

charada de curry. Salpicar con zumo de limón y empapar con media botella de Borgoña blanco seco. Tapar y cocer doce minutos a fuego moderado. Colocar todo en un tamiz, recogiendo el líquido en un plato hondo. Poner la cocción resultante a fuego vivo, añadiendo una pizca de perejil, perifollo y cebolleta. Hacer aparte una salsa dorada en mantequilla (treinta gramos) y harina (cincuenta gramos). Sin dejar de remover, añadir el fondo reducido de las ancas de rana y de las setas. Cocer doce minutos a fuego moderado. Fuera de fuego, ligar con dos yemas de huevo. Verter el guisado reservado en ésta nueva salsa: mezclar y calentar al baño maría. Servir muy caliente en un timbal. Vinos: Chablis-Grenouille o Riesling.

N.B.

LIBRERIA GABRIEL MOLINA

TRAVESIA DEL ARENAL, 1
MADRID TELF. 266 44 43

LIBRERIA GENERAL Y ANTICUARIA

Estamos especialmente dedicados a
publicaciones en ediciones de

BIBLIOFILO, BELLAS ARTES
CERVANTES, HISTORIAS LOCALES
TEMAS MADRILEÑOS, VIAJES

Siempre somos compradores de libros
en bellas ediciones
tanto antiguas como modernas

Casa fundada en 1864

LIBROS Y REVISTAS RAROS ILUSTRADOS Y CIENTIFICOS

Ciencia Natural
Geología - Antropología - Viajes



DIETER SCHIERENBERG BV

Prinsensgracht 485-487
1016 HP AMSTERDAM (The Netherlands)
Tel. 20-6225730 - Fax: 20 - 6265650

ENVIO GRATUITO DE CATALOGO



GUILLERMO BLAZQUEZ

LIBROS ANTIGUOS Y MODERNOS

Claudio Moyano, 7 ☆ 28014 MADRID

Teléfono: 420 08 13

LIBROS ANTIGUOS — VIAJES — AMERICA

TEMAS LOCALES — GRABADOS

LIBROS ILUSTRADOS



COMPRO LIBROS ANTIGUOS Y BIBLIOTECAS



Libros Antiguos - Grabados
Escalinata, 7. Tel.: 541 64 22
28013 MADRID

MITOLOGIA Y FARMACOLOGIA:

Grabado que representa a San Antonio junto a un afectado de ergotismo. (Sacado del *Feldtbusch der Wundartzney*, de Gersdorff. Estrasburgo, 1540.)



Un texto de Javier Mazana, historiador de la Medicina y M. Reina Ariño, especialista en Farmacología Clínica.

EL CLAVICEPS PURPUREA Y "EL FUEGO DE SAN ANTONIO"

EL cornezuelo del centeno (*Secale cornutum*) es el esclerocio del hifomicelio duradero o forma invernada del hongo parásito *Claviceps purpurea* que parasita esta monocotiledónea, aunque no de forma exclusiva, pudiendo afectar especialmente a distintas gramíneas silvestres de los géneros *Secale*, *Hordeum*, *Triticum*, *Oriza*, etcétera. Se encuentra distribuido en todo el mundo; pero muy especialmente en España, Rusia, Alemania y Suiza.

La noción de ese parasitismo fue atisbada ya en 1802 por De Candolle al aceptar la existencia de esa peculiar relación biológica y no concebirla, como hasta entonces se creía, como resultado de la degeneración del grano del cereal. En la actualidad y gracias a los estudios de Baxter (1962), se clasifica desde el punto de vista taxonómico dentro de las

talofitas, clase de hongos, orden ascomicetes, familia pirenomicetes. Los insectos o la acción del viento son los responsables del transporte de las esporas hasta los ovarios del centeno joven que, tras la germinación, darán lugar a la formación de filamentos (hifas). La progresiva penetración de las hifas, abriéndose paso a través de las espeltas, lleva consigo la sustitución del tejido normal del grano por otro más compacto y carnoso llamado estroma, de un color entre marrón claro y marrón violeta, curvándose y endureciéndose, denominándose entonces esclerocio o cornezuelo (Cfr. la monografía de G. Barger, "Ergot and ergotisms", Londres: Gurney & Jackson 1931).

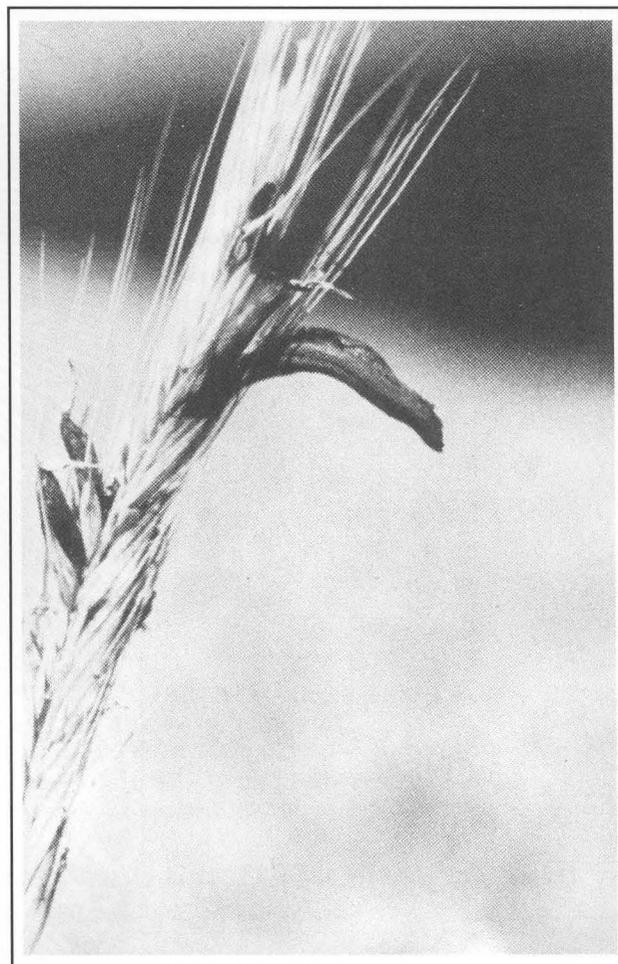
Su utilización totalmente empírica data ya de los tiempos de la antigua China. En una tablilla siria del año 600 AC >

puede leerse al respecto: "Una nefasta pústula en la espina del cereal". Y uno de los libros sagrados hindúes, del siglo IV AC, reza así: "Entre las cosas malas creadas por el dios supremo Angro Maynes figuran los pastos dañinos que hacen que las mujeres embarazadas dejen caer su matriz y mueran de parto". Sin embargo, según nos cuentan Celso y Plinio, los hebreos, griegos y romanos, utilizaron tres especies de hongos con fines medicinales: Poliporus Oficialis, Lycoperdon Gigantea y Claviceps Purpurea. Fue más tarde cuando entre los griegos existió la creencia de rechazar el centeno como comida por ser un "negro producto maloliente de Tracia y Macedonia".

En las obras literarias de griegos y romanos, no aparece referencia expresa al envenenamiento por cornezuelo de centeno o ergotismo. Este cereal fue introducido en el suroeste de Europa tras el inicio de la era cristiana. Sí se sabe que tanto Hipócrates, primero, como Galeno, después, conocían de su existencia. Se considera a San Antonio, San Benito, San Marcial y Santa Genoveva patronos del ergotismo. Fielding H. Garrison, en su introducción a la Historia de la Medicina, señala que entre las más antiguas de las grandes pandemias medievales se contaban la lepra, el Fuego de San Antonio o ergotismo (que se confundía en ocasiones con la erisipela, incluso en tiempos recientes, y con peste bubónica), el escorbuto, la influenza, la "manía bailadora" (Corea epidémica o Baile de San Vito), el sudor miliar y la Plica polaca.

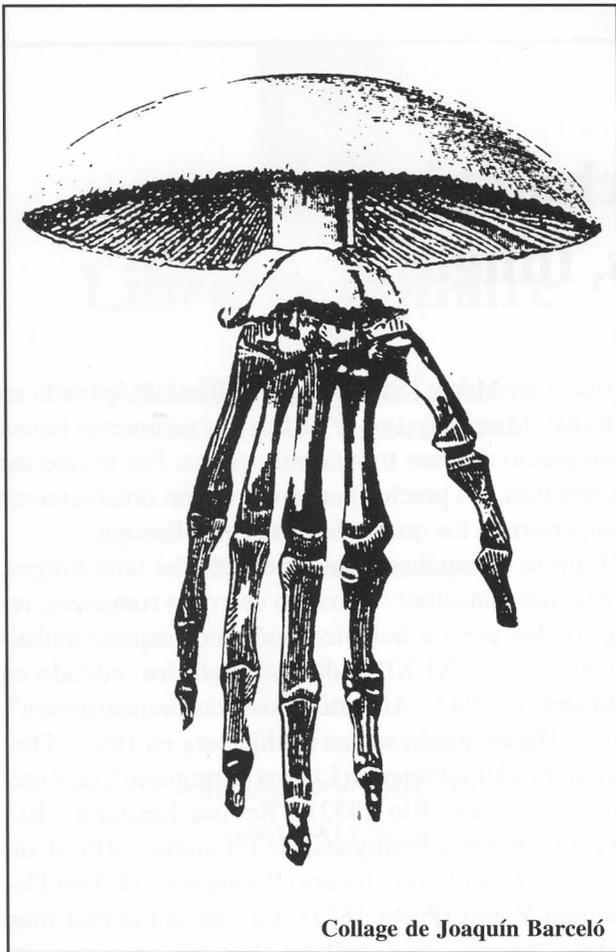
Tendremos que esperar a la Edad Media para encontrar los primeros escritos claramente constatables sobre la intoxicación por el cornezuelo del centeno o ergotismo (Cfr. Guggisberg, H. Mutterkorn. Von Gift zum Heilstoff. Basel: S. Karger, 1954). Estos aparecen en forma de inscripciones hechas por los cronistas después del hambre que asoló al continente a finales de los siglos V y VI, y en el siglo XIV, de atroces epidemias o pestes caracterizadas por un síndrome necrótico-alucinatorio con gangrena de miembros consumidos por el Fuego sagrado, Fuego Santo o fuego de San Antonio (nombre que Mezeray, en su "Historia de Francia" reservó para una epidemia de 1090), cayéndoles las carnes a jirones y rompiéndoseles los huesos como si de madera muerta se tratase. La peregrinación de los afectados por el "Mal de los ardientes" al santuario de San Antonio (Egipto 215 AD) en Motte -au- Bois, producía alivio en los afectados, pues al llegar consumían una dieta exenta de grano contaminado (Chaumartin H. "Le mal des Ardents et le feu Saint Antoine". París 1946).

El albergue o casa de limosna para estos enfermos corrió a cargo de la orden recién creada para este fin (circa 1095): los Antoninos o Hermanos Hospitalarios de San Antonio. Confeccionaron su Regla en 1218 y crearon casas en España, Francia e Italia. En Alemania encontramos las primeras descripciones de ergotismo gangrenoso en el año 857, en la ciudad de Xanten. En 1089 se produce un brote,



cuya narración por el cronista Sigilberto de Gembloux sobrecoge: "Muchos se pudrían hechos pedazos, como quemados por un fuego sagrado que les devoraba las entrañas; sus miembros enrojecidos poco a poco, ennegrecían como carbones; morían deprisa y con atroces sufrimientos o continuaban sin pies ni manos una existencia todavía más miserable; otros muchos se retorcían con contorsiones nerviosas".

En España predominó la forma gangrenosa de ergotismo en 1581 y 1590, mientras que en Alemania fue la forma convulsa o espasmódica, a la que se denominó "kriebelkrankheit", siendo tristemente célebres los brotes endémicos de los años 1581, 1587, 1592 y 1595-96. Una publicación de la Facultad de Medicina de Marburgo, de 1597, informaba sobre el origen del mal: el consumo de pan de centeno, contaminado con cornezuelo. Con posterioridad hubo epidemias de ergotismo en la Sologne (1630-94), en distintos puntos de Alemania (1648-93) y en Suiza (1650-74). En el siglo XIX se describieron epidemias en Rusia (Clemow, F. "The Geography of Disease". Cambridge 1903), apareciendo el último gran brote en los años 1926-27 afectando a algunas regiones del sur de Rusia. La intoxicación masiva en la ciudad meridional francesa de Point Saint-Espirit durante 1951, no fue un ergotismo, sino el resultado de un envenenamiento por un compuesto órgano-mercurial usa-



Collage de Joaquín Barceló

do para la desinfección de cereales de simiente. Por otra parte, Maguelonne Toussaint-Samat, en su "Historia natural y moral de los alimentos", dice textualmente: "Al saborear el pan de pueblo actual no podemos imaginarnos cómo fue el pan de campo, "negro pesado, de harina mezclada", a lo largo del Antiguo Régimen e incluso hasta el siglo XIX (...) La harina se solía hacer con cualquier cosa. No sólo dominaba el morcajo, sino que a los cereales se les añadían guisantes, algarrobas, castañas, hayucos y toda clase de malas hierbas en épocas de hambre, cuando había escasez de grano contra la que todavía se batirían los generales de la Primera República tanto como contra Europa. Se cernía la harina lo menos posible, para conservar su volumen, como en el Hôtel-Dieu; el famoso Fuego de San Antonio o "Mal de los ardientes", envenenamiento en forma de histeria colectiva por la avena loca o el cornuezuelo del centeno, aún no se ha olvidado. Por no hablar de esas harinas de cualquier cosa, preparadas por taumaturgos italianos, malélicas y alucinógenas, con las que se amasó el "pan salvaje" en la terrible época de la Italia del siglo XVII".

El envenenamiento causaba frecuentemente también el aborto, así como una sintomatología nerviosa inexplicable. Las consecuencias del ergotismo están reflejadas magníficamente en diversas pinturas y grabados de finales de la Edad Media: cuadros de los altares de Grünewald, conser-

vados en el museo francés de Colmar (en el libro de Gersdorff, "Feldtbuch der Wundartzney", sobre cirugía de las heridas, publicado en Estrasburgo en 1517, aparece un grabado en madera sobre el ignis sacer o fuego sagrado, que representa a un cojo sobre una muleta con la mano izquierda gangrenada, levantada y reventando en llamas para excitar la piedad de San Antonio que de pie y apoyado en su tau-cruz, se encuentra leyendo un libro acompañado de su fiel cerdo). Durante la Edad Media es, pues, cuando alcanza triste fama causando miedo y terror entre la población. En este oscuro periodo se producen verdaderas toxemias colectivas: los pulvis ad partum (polvo de parto) se convierten en pulvis ad mortem (polvo de muerte). El uso obstétrico del cornuezuelo como oxitócito, es de 1582 cuando el médico municipal de Francfort, Adam Lonitzer, lo menciona en su herbario "Receuil des simples", como medio eficaz de originar dolores en el útero. Este autor, junto a Thalius (siglo XVI) y Kaspar Bauhin (1560-88, autor de la obra en cuatro volúmenes "Gynaeciorum sive de mulierum affectibus comentarii", publicada en 1586 en Basilea) lo conciben como una semilla abortada por la humedad; otros, como Tillot, implican en su génesis a la picadura de algún insecto. Y Thuillier, en 1657, realiza una investigación experimental sobre el ergotismo. En el siglo XVIII sólo las comadronas y parteras recurren a ellos.

Se han descrito dos tipos de intoxicación crónica por el cornuezuelo, que sólo tienen interés histórico: ergotismo gangrenoso y ergotismo convulsivo o espasmódico. Existe también una forma clínica aguda que cursa con vómitos, ansiedad, mareos, frío, alteraciones de la sensibilidad periférica y vasomotora y finalmente, colapso. El conocimiento científico de éste hongo comienza en 1808 con la publicación de una carta en el "Medical Repository" de Nueva York, por el médico John Stearns (1770-1848). Siguió los trabajos del médico Desgranges que no llegó a publicar sus observaciones de 1777, hasta 1818. En 1824, Hosack llama la atención del peligro de su empleo obstétrico al constatar un aumento preocupante del número de niños nacidos muertos, coincidiendo con el inicio de su utilización.

Durante la primera mitad del siglo XIX diversos tratados de materia médica incluyen al cornuezuelo como remedio medicamentoso, al mismo tiempo que se inicia la ardua tarea de aislamiento de sus principios activos, que derivan del ácido lisérgico, según demostró el gran químico suizo Arthur Stoll. Un hito en la historia de la Farmacología fue el aislamiento de la ergotoxina en 1906 por George Barger, F.H. Carr y Henry Hallet Dale, que recibiría el Nobel de Medicina en 1936.

El cornuezuelo del centeno es un hongo considerado como "un verdadero cofre del tesoro de constituyentes farmacológicos". Su importancia, histórica y médica, bien merecía un apartado dentro de los hongos.

Hongos, pilze, champignons, mushrooms, fungos...

Las

aguas portuguesas, están revueltas: "El evangelio según Jesucristo", versus Saramago, ha desenmascarado a inquisidores, guardiñas y capullos, celosos valedores del (su) orden. Ampliaré en próxima crónica.

¿Quieres bibliografía portuguesa de/sobre hongos?. ¿Sabes lo que pides?. Más que recados, lo tuyo son venganzas. Y me adelantas que este verano te piensas escapar/caer por Villamoura-Aldea do Golf. Pero si estás muy bien en Madrid, en España: Olimpíadas, huelgas, capitalidad cultural, "Expós"...

Escapada a London. No, no quiero ir a Berlín. Sí, ya sé que es tu segundo espacio, tu referencia cultural; sin renunciar a tus raíces meridionales.

Regreso por la TAP (valor reconocido). Para fastidiarte, ahí te dejo unas cuantas fichas librerías, de títulos ingleses, alemanes y polacos. Mejor sería que te busques traductor: "Index fungorum Britannicorum" Complete list of fungi found in The British Island to the present date. London, Hardwicke 1863. Volumen de 58 páginas, con un precio razonable (unas seis mil pesetas); "Polska Bibliografia Mikologiczna/Polish Mycological Bibliography", en tres volúmenes. Incl. 8307 entries running from 1800 to 1985. La obra está por las veinte mil pesetas; "Untersuchungen über niedere pilze aus den pflanzenphysiologischen Institut in München", obra de C. von Nägeli de 285 páginas, editada en Munich en 1882. Tiene un precio aproximado de doce mil pesetas; "Flore des champignons supérieurs du Maroc", de Maleçon y Bertault, editada en Rabat (Marruecos) en 1970. Los dos volúmenes tienen un precio de unas treinta mil pesetas. Por lo que me comentas, los precios peninsulares son notablemente superiores a los que se dan en centro-Europa.

Camisa de muchas varas: "hongo", del latín fungus. Algunas consultas: "Glosario de voces romances, registradas por un botánico anónimo hispano-musulmán" (siglos XI-XIII), de Asín Palacios, editado en Madrid, en 1943; "Alportugiesischen Elementarbuch", de J. Huber, publicado en Heildelberg en 1933; "Diccionario Etimológico da Lingua Portuguesa", de Antenor Nascentes (Rio 1932); "Revista Lusitana", RL. Porto; "Revista Portuguesa de Filología", RPF (Coimbra); "Grande Dicionario Portuquez", de Frei Domingo Vieira (Porto 1871). La raíz latina está muy clara: "hongo", en castellano; "fongo", en portugués, gallego, asturiano y castellano antiguo. Pero también está la palabra mozárabe "fonco/a"; mientras que en catalán y aragonés se mantiene "fonc". Luego tenemos las formas hongoso y "fungoso", normalmente como cultismos castellano-charros. Las palabras "pilz", "champignon" y "mushroom", está muy claro que tienen otras raíces.



"Me dices que Joaquín (Barceló) ha preparado una colleja para la página. Ilústrala, pues..."

Patricia Montero



Librería Bonaire

Andrés Ortega del Alamo

COMPRA-VENTA DE LIBROS ANTIGUOS

Solicite nuestro catálogo

Nave, 21 - Bonaire, 19 • Teléf. (96) 352 81 48
46003-VALENCIA

MANUEL DEL PINO LIBROS



Especialidad en literatura española, siglos XIX y XX
(poesía, crítica literaria, ensayo, narrativa). Folklore,
música y flamenco. Temas locales. Postales,
carteles y manuscritos.

Servicio de oferta especializadas a clientes.
Correspondencia en Francés e Inglés.

Apto. de correos 96.055
08080 BARCELONA
Tel.: (93) 217 66 51



LIBRERIA ANTICUARIA CORTES

Solicite
nuestro catálogo
Libros, mapas, grabados

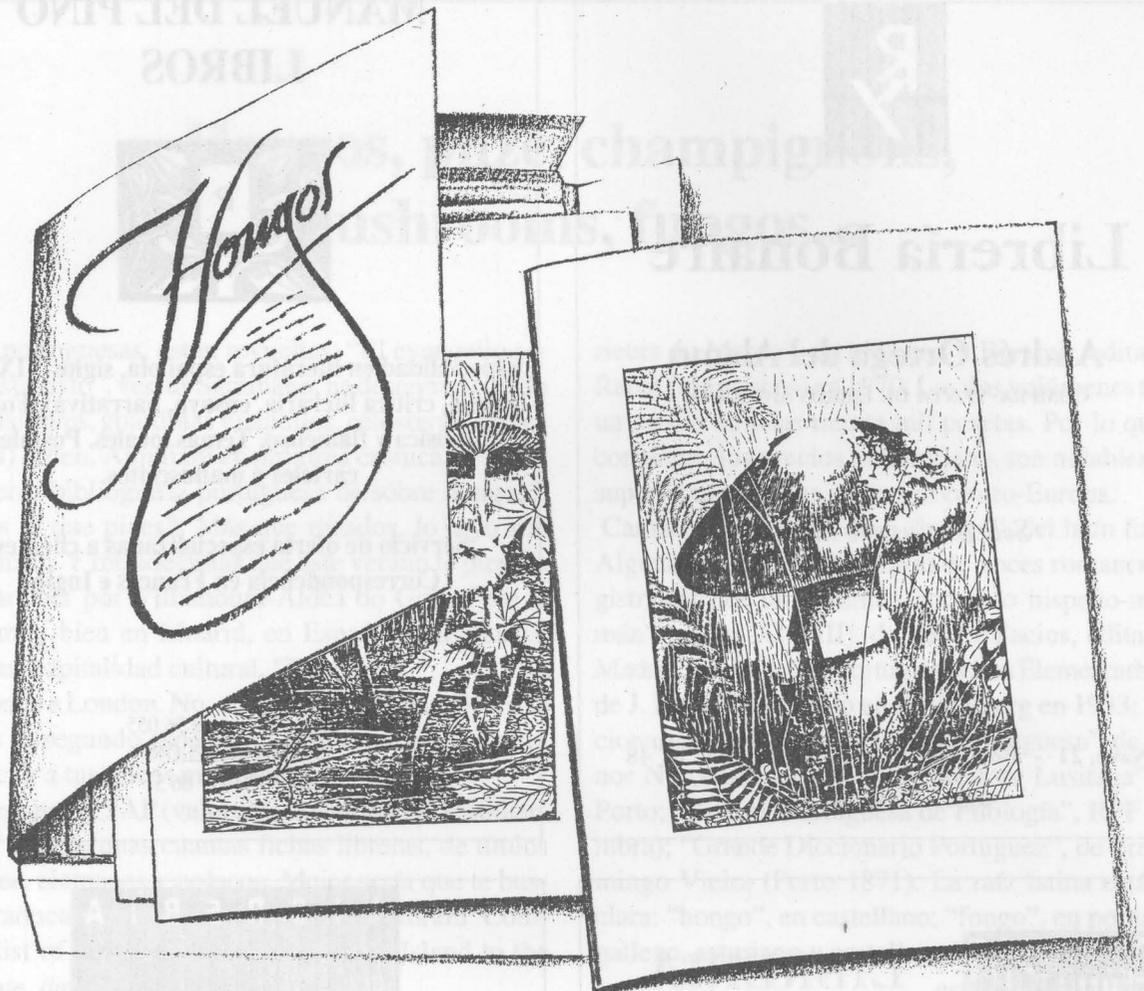
Conde de Aranda, 8
28200 San Lorenzo del Escorial
(MADRID)
Tel. (91) 890 60 53

LIBRERIA



COMPRA-VENTA
LIBROS ANTIGUOS

LIBRERIA ARGILETO 90 CB
C/ José Antonio, 59 -
Fax: (91) 633 26 00
Librería Tel.: (91) 633 11 11
Tel. (91) 890 79 52 (Contestador automático)
Boadilla del Monte
MADRID



El pan del bosque

NOTICIAS BIBLIOGRÁFICAS pone en conocimiento de sus suscriptores y lectores la edición de una carpeta de grabados sobre setas.

La cual consta de DIEZ GRABADOS sobre cobre, realizados por José Luis (Ric) más presentación y carpeta. La tirada será de CIENTO CINCUENTA EJEMPLARES, conteniendo cada uno de ellos diez grabados de 16,5 x 23 centímetros, más uno, a título de colofón, de 11 x 14 centímetros. Cada hoja será impresa manualmente, mediante tórculo, sobre papel Super Alfa de 250 gramos y numerados del 1 al 150, firmados por el autor.

ABIERTA LA SUSCRIPCIÓN

Reserva de ejemplares:

NOTICIAS BIBLIOGRÁFICAS

C/ Pedro Barreda, 16. 28039 MADRID

Tfnos: (91)554.58.82 -554.74.12

Precio de la carpeta: 30.000 pesetas. (más gastos de envío).

Ejemplares iluminados a mano: 40.000 pesetas (más gastos de envío).