

1

Stampato nell'Album
Dell'at. Turaz.

Sui Funghi.

Chi non conosce i funghi? Ognuno, ^{siamo} certo, si presume conoscerli a meraviglia; eppure la classe di codesti esseri è così estesa ed abbraccia vegetabili cose fra loro apparenzamente diversi, che nessuno, il quale nol sappia, potrebbe mai argomentarlo.

Chi infatti vorrà credere che quella produzione dura e sovrasta, che sta appesa ai vecchi tronchi di quercia ed è nota sotto il nome di fungo dell'oca appartenga alla classe stessa, cui appartiene quel micidiale polvericchio che manda in rovina i nostri cognotti?

Nulla di meno la cosa è pressoché naturale che tal sia, avvegnachè, se noi esaminiamo col mezzo del microscopio l'intima struttura del fungo dell'oca e la poniamo a confronto colla struttura della muffa dell'uva, noi saremo sorpresi a trovarvi non piccola analogia, specialmente ove consideriamo la natura delle cellule, che servono alla propagazione e che si dicono spore.

Non parrà quindi strano che la classe dei funghi comprenda oltre agli esseri, che noi chiamiamo con un tal nome, anche la numerosa

e incospicua caterva delle muffe e di altre minime prodazioni, che similmente si presentano sui corpi putrescenti e ammorbati.

Ma noi intanto ci limiteremo a parlare brevemente e in forma popolare dei funghi propriamente detti, occupandoci di presenzia dei loro usi e del loro veleno, che sono argomenti per più rapporti assai rilevanti.

Imenomiceti (cioè funghi ad imenio) si addomandano scilicetamente quelle piante crittagamee, che noi conosciamo ^{in genere} sotto il nome di funghi; e sono così chiamati perchè in una determinata loro parte offrono uno strato di spore, che appunto si appella imenio.

La forma e il colore dei funghi è variabile sommamente, non solo nelle differenti specie, ma egualmente nelle medesime specie. Nella maggior parte di loro si riscontra inferiormente una foggia di sostegno, detto stipite, sopra il quale si distende più o meno una porzione, che vien ^{nominata} detta capello (pileus) e in alcuni generi mitra.

Le spore si presentano, secondo i generi, in varie regioni del fungo: negli agarici, ad esempio, risiedono entro quelle lamine disposte a raggio, che sono sotto il capello, negli ~~agarici~~ boleti si osservano entro quei pori, che ~~per~~ risiedono la faccia inferiore del capello, nelle ditole si trovano all'apice delle loro ramificazioni, e così via.

Ma se noi ora volessimo descrivere
le varie forme di codeste spore, il
loro modo di sviluppo, gli strobili
che le racchiudono in una parola
tutta la tessitura interna del fungo,
noi usciremmo certo dal nostro disingamento,
il quale non ci permette di intrattenerci
su tali ^{difficili} ~~particolari~~ scultifici.

Il particolare modo onde si moltiplicano e vivono
i funghi porta con sé che ^{non} sieno nelle
loro situazioni molto abbondanti e assai
diffusi in natura. Essi ~~non~~ crescono
quali veri parassiti sopra organismi in decomposizione o ^{in organismi} ~~in~~ ^{sempre} ~~su~~ parti malate.

Non è ancor ben deciso se sieno i funghi
la causa della morbosità e decomposizione
di costesti organismi, o invece sieno

la conseguenza delle medesime: la seconda

ipotesi parmi molto più verosimile. X è ammessa oggi di
dai più

Tutte le circostanze che favoriscono
la putrefazione promuovono pure lo

sviluppo dei funghi: ovvero il
terreno calcareo ^{proprio di molte putrefazioni} ~~calcareo~~, l'atmosfera
nebulosa, le pioggie dirotte, le acque

stagnante sono condizioni molto favorevoli
alla formazione di codeste erofogane.

In qui la loro più copiosa comparsa
nei folti boschi, nei lehnaj, nei
cavi degli alberi, nelle cantine, etc.

e ciò segnatamente nella state e
nell'autunno dopo tempi piovosi.

I funghi tutti, dei quali parliamo, godono
di un'esistenza assai breve, quasi
dici effimera: pochi soltanto vivono più a lungo.

La ^{molto} facoltà nutritiva dei funghi
 immutabili e dovuta alla grande
 quantità di sostanze azotate che
 essi contengono. Le più recenti
 indagini circa ^{il loro} principii chimici
 ci dimostrano che i funghi
 contengono le seguenti: albumina,
 gelatina, materia zuccherina, materia
 grassa ^(adipocera), gomma, ozonoma, diversi
 sali, un elemento speciale detto
 fungina, l'aulina, che produce
 il cambiamento di colore nella loro
 carne ^{non} al contatto dell'atmosfera, l'acido
 piruligico, che è ritenuto qual principio
 venefico, e finalmente è quella
 sostanza aromatica che li rende
 saporiti e odorosi. Si decompongono
 essi assai rapidamente e presso
 poco dritto gli stessi fenomeni
 dei composti animali. Decomponendosi
 viziano ^{aria}, perturbano l'atmosfera
 esalando ^{una gran quantità di} gas acido carbonico ed azoto, e
 amovendone ossigeno.

(1) così che potrebbe dirsi formar
 essi ^{quasi} un passaggio fra
 gli alimenti animali e vegetali.

~~Le cose che potrebbe dirsi
 formar o sia un ^{interme-}zzo fra
 gli alimenti animali e vegetali.~~

È inutile avvertire che molti funghi
 sono mangerecci e molto velenosi.
 Noi specialmente treviziani, che
 possediamo ^{si può dire} a casa nostra una forgente
 ricchissima di funghi, qual è il Montello,
 sappiamo benissimo questa verità.
 Lì ci fatto ^è un vero ^è tesoro che abbondano
 l'abbondanza ^{di} questi ^{ed} ^{questi} vegetali nel nostro bosco
 Montello, avvegnanche ^{col tempo di questi} molti e
 molte famiglie di ~~questa~~ gente abitanti nelle vicinanze

traggono un onesto sostentamento, sia
usando d'essi ^{Saltati} fritti & secchi, ^{qual qual} come cibo
sano, sia, e più spesso, ritraendone
un modo ^{proprio} dalla vendita.

Ed un'altra ^{importante} verità è anche questa,
che nei nostri paesi non si ha a
deplorare ~~gran numero~~ di quasi
nessun caso di veleno per opera
di funghi: ^{che non si trova} della grande ^{senza dubbio}
abitudine ^{che non si trova} di cognizioni tradizionali
e giuste che proteggono i nostri bestagioni.
In riguardo ai funghi la quale grande
abitudine, anche a dotto d'io,
val molto meglio. Megni cognizione
tecnica.

Gravissima questione si sono agitate
forse più si agitano presentemente
intorno al veleno dei funghi, ai
caratteri da riconoscerlo, e ai mezzi
di renderne innocente l'effetto, e ai
rimedi per superarlo.

Ma noi lungi dal volerci addentrare
in tali disquisizioni, ⁱⁿ accennare ^{se in breve} semplicemente
i migliori risultati, appoggiandoci ^{alla}
una puerale e recentissima memoria
del Ch. Dr. F. Colotti (1).

Quanto alla natura del veleno di
funghi noi non abbiamo ancora chiare
nozioni. ^{Letter} Pouchelet, giunse a separare
il principio velenoso della ^{stessa} Amanita muscaria, ~~vulgo~~ ^{che non si trova}
mediante la semplice bollitura nell'acqua,
per cui risulta ^{essere} ^{che non si trova} solubilissimo nell'acqua.

(1) Ha per titolo: Sull'avvelenamento per funghi, considerazioni e
proposte del Dr. F. Colotti. Fascicolo in 8°, Padova 1868.

(71) Poco tempo fa Bornträger e Plussmanul
ottennero dall'analisi dell' Amanita muscaria,
vulgo Coeco matto, un acido (pirolignico?)
di odore assai grave e affine all'odore dell'a-
cido volatile delle saliccie ~~corrotte~~. Con questo
acido uccisero de' conigli, ^{ed} per i quali lo propi-
zirono.

Infate ~~Grand~~ ^{Grand} ~~Pallas~~ ^{Pallas}, Battarra, Pallas, Gerard,
Morat, Orfila ed altri americani
positivamente che ~~ammollando~~ i funghi più perniciosi
ammollati nell'acqua un po' acida. Diventano affatto
innocui; e ne recano prove in copia.

Il fatto a noi più prossimo è che io
apprendo dalla lettera del sig. G. Fracchia
che il seguente, che ad Milano presso
Feltre è mangiato impunemente l'^{avvela} ~~Amacista~~
^{mercantia} ~~mercantia~~ dopo bollita nell'acqua; ed
un altro ^{fatto che avviene proprio fra noi} ~~non può essere~~ si è che ^{alcuni} ~~dei~~
nostri boscajoli ^{fracchiare} ~~fracchiare~~ e lellano ~~funghi~~ ^{funghi} sempre; massime
l'*Agaricus piperatus* e ^{molto} ~~molto~~ mangiano puramente
senza alcuna conseguenza.

Non è ancor ben certo se il
principio deleterio dei funghi sia il ~~deleterio~~
~~medesimo~~ per tutte le specie, ed ogni
modo così inteso i ^{medicini} ~~medicini~~ ^{micologi} ~~micologi~~ più riputati e noi stiamo
con questi.

La lina questione, ancor più
interessante e pur troppo non ancor
ben decisa, è questa: se i funghi
seccati possano produrre avvelenamenti.

~~Il quale punto~~ ^{e caro} ~~Sul quale questo~~
matto sono le cose dette dagli ^{autori} ~~autori~~:
tuttavia ~~sembra che~~ ^{il} ~~punto~~ ^{sono} ~~in cui~~
generalmente si accordano ^{il} ~~il~~ seguente:

Il principio venefico dei funghi
è ~~assolutamente~~ ^{quali funghi d'op. debbi} ~~volatile~~ ^{essendo} ~~essendo~~ ^{col}
loro essiccamento esso va in massima
parte a decomporre e svanire.

Ei più i funghi secchi, a differenza
dei freschi, prima di ^{cuocersi} ~~cuocersi~~, si
ammollano cotantemente nell'acqua
pura o salata, per cui ^{non} ~~non~~ ^{anche} ~~anche~~ con questo mezzo

devono certo ingigantire

il resto d'veleno che ^{ancora} alberghassero.

Ma ipotesi su questo proposito ^{del Co. Carlo Avogadro} ~~per niente~~

~~spiegata~~ e riportata dal Coletti.

nell'opuscolo citato è, che il principio

venefico dei funghi anpi che erano

volatile ^{potrebbe} essere d'una natura latt.

ginoza-resinosa, per cui una volta

distaccati, non si sciogliono e l'avanzaggio

è perciò un ~~pericolo~~ ^{potrebbe} essere annullato

nella digestione. ~~Non può per altro dar alcun giudizio sulla opinione.~~

~~Ma qui modo quello che è peraltro~~

~~che non si ricada quasi tutto in capo~~

~~di assolutamente per opera di funghi secchi.~~

Di qualunque natura però sia questo

veleno, certo è che nei funghi secchi

non ha più azione deleteria, e la prova chiarissima

è che in genere non si lamentano casi

di veneficii per uso di funghi secchi.

Venendo ora a parlare dei caratteri

generali per distinguere i funghi

venefici dai commestibili fanno costretti

a confessare che mancano assolutamente,

essendo constatato che specie assai

affini nell'abito ~~fanno~~ ^{sono} altre ^{velenose}

ed altre mangerecce. Non però vogliamo

dire che manchino realmente note differenziali. Londe (1) nel

ha una specie e l'altra ^{che allora tutti mangerebbero} ^{funghi} ma ^{diciamo} col Bertillon (2)

non esistono differenze generiche ^{alle quali si possono}

per scervere a primo tratto le

i funghi perniciosi da quei che

nel sono. Londe l'occhio ^{ben distinto}

e pratico, come diciamo, e la ^{sola} ^{unghia}

quinta norma per la scelta ^{sicura} di soli

vegetabili.

il quale ravvisa a colpo d'occhio le ^{unghie}

differenze

(1) Voir Roux
pag. 166,
extérieurs
comestibles

(2) Il Dr. Bertillon scrisse una memoria, che venne riprodotta per intero nell'opuscolo del Coletti, nella quale dimostrò l'insussistenza dei caratteri generali per la distinzione dei funghi venenosi, ammessi come validi dal consiglio di Sanità dell'armata francese.

la minima

(1) Vedi: Nouveaux

pag. 166, dove

estérieurs sont

comestibles des

a per int.

dei caratteri

lidi dal

Elements d'Hygiène par C. Londe ^{Paris 1838,} Tome II,

il ch. autore si esprime così: "Le signes
insuffisants pour distinguer les champignons
veneneux."

Giunti al punto di essere acannare
 ai vini di migliori che si ^{oggi} prestano
 avvelenamenti per funghi, preferiamo
 riprodurre festivamente ^{qualche} ~~brano~~
 dell' ~~intenzione~~ ^{più volte} ~~citata~~ ^{presente} del
 Dr. Coletti. (pag. 33, 35, 39.)

49
 88
 137
 5

Ed ecco che abbiamo esposto tutto quel
 poco che giudicavamo utile a sapere.
 In queste rare botanico-igieniche.
 Un' ^{volta} ~~altra~~ ^{te} e Dio piaccia, presenteremo
 un Catalogo alfabetico dei nomi vernacoli
 dei funghi nostrali, con un qualche
 anno relativo, in modo che possa
 servire ~~come~~ ^a complemento della presente
 breve memoria.

Trattanti termineremo riportando
 in ~~o~~ ^{come} ~~proposito~~ ^{gratte} queste proposte
 igieniche relative i funghi dell' ^{egregio} Dr. Coletti, permettendoci di fare a suo
 luogo qualche minimo appunto.