

Kiamaniere distingi la fungojn?

ENKONDUKO

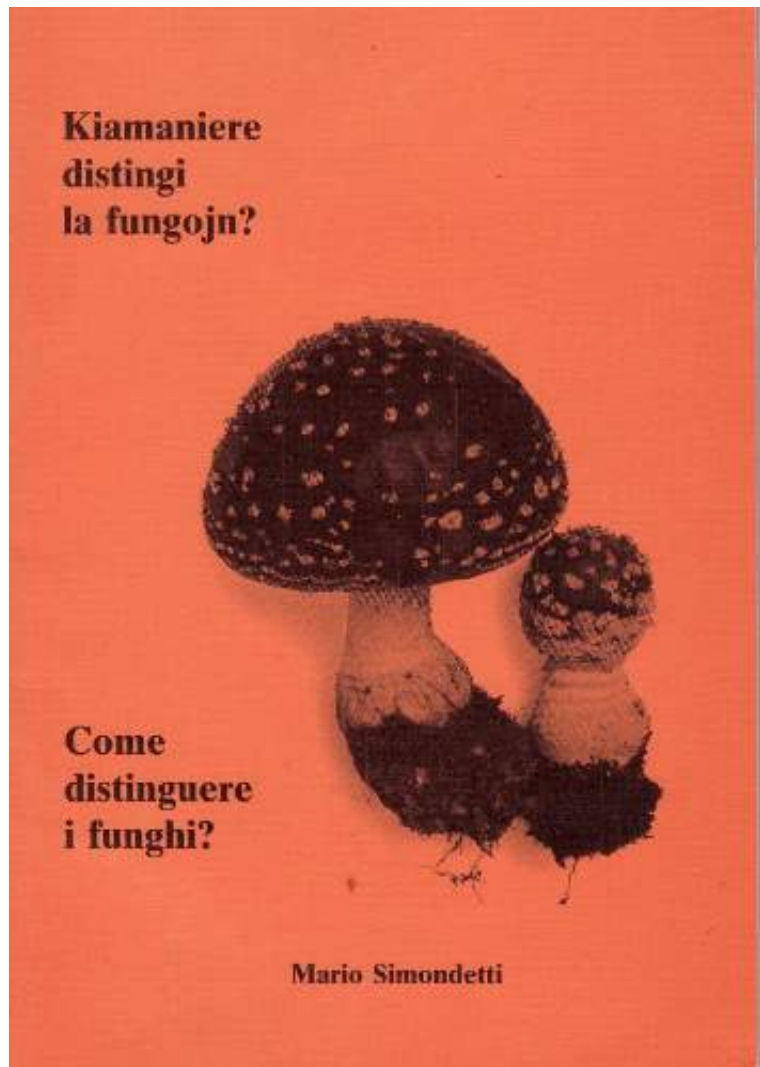
Ĉiuj scias ke ekzistas venenaj fungoj kaj la samo okazas pri la serpentoj. La venenaj serpentoj mortigas mordante, la venenaj fungoj se oni manĝas ilin. Iuj nevenenaj sed grandaj serpentoj estas danĝeraj pro sia forto ĉar ili povas sufoki nin ĉirkaŭvolvante nian korpon per la sia; sed ni povas gardi nin ĉar ilia grandeco vidigas ilin; male, pri la fungoj, ni ne havas evidentajn distingajn karakterojn kaj nur necesas koni ilian specon por distingi la venenajn de la sendanĝeraj.

Kial timi sendanĝeran kolubron ĉar oni ne konas ĝin? Kial ne manĝi bonan fungon ĉar oni ne kapablas distingi ĝin de nemanĝebla?

Necesas konsideri ke granda kvanto da fungaj specoj, en la vulgara senco per kiu ni kutime nomas ilin kaj nur pri kiuj ni pritraktos en ĉi tiu libreto, ne estas venenaj, kaj inter ili sufiĉe granda kvanto da specoj estas bone manĝebla. Kial do neglekti tiom da bonaj fungoj ĉar oni ne konas ilin? Kial ne eviti ke bedaŭrinde sufiĉe multnombro da personoj mortu ĉiujare venenitaj pro nescio de la speco de la fungo? La statistikoj parolas pri milo de mortintoj en la sola Eŭropo el la dekmil frapitaj ĉiujare.

La fungojn oni povas ankaŭ ne aĉeti, oni povas serĉi kaj trovi, kaj eĉ granda ĝojo estas ekvidi kaj observi ilin en sia medio; do ili povas kosti ankaŭ nenion. Ili estas nutraj ĉar kune kun sufiĉa kvanto da celulozo ili entenas bonan kvanton da proteinoj, kiuj estas la plej nutraj substancoj utilaj por la formo de la korpaj histoj. Pro ĉi tiuj bonaj kvalitoj la fungoj estas ankaŭ kutime nomataj la viando de la malriĉulo; kial do preterlasi ilin?

Precipa celo de ĉi tiu libreto estas rekonigi per kiom eble plej facila kaj certa maniero, sufiĉe grandan nombron da specoj (ili estas centoj en niaj landoj sed se ni konsideras ilian abundon kaj disvastigon oni povas redukti ilin al multe malpli) por ke oni povu utiligi ĉi tiun naturan riĉecon de la tero por nia nutrado. Kompreneble la vere mortigaj specoj, kiuj estas tre malmultaj, estos speciale traktataj. Kia estas la diferenco inter la mortigaj kaj nemortigaj fungoj? Jen la klarigo: la simptomoj de venenado per la vere mortigaj specoj aperas ne pli frue ol 10-12 (sed iafoje ankaŭ



24) horojn post la engluto, kiam estas do tro malfrue por interveni per rimedoj: la venenaj (toksaj) principoj estas tiam jam en la sango kaj plu nenion oni povas fari. Male, la simptomoj de ĉiuj aliaj venenaj specoj aperas ĉirkaŭ tri horojn post la engluto, do dum la digesto, kaj per naturaj rimedoj (vomado kaj kolikoj) aŭ laste per stomaka lavado, oni povas elimini la venenajn principojn; kompreneble la stomaka lavado ne estas amuza afero por kiu devas suferi ĝin, ĝi estas tamen de preskaŭ certa sukceso.

Pri niaj fungoj, multaj specoj estas ankoraŭ dubaj aŭ suspektaj pri sia nutradebleco ĉar ne facile estas trovi iun kiu konsentu fari tiajn provojn. Fakte en la lastaj jaroj iu kvanto da specoj estis rekonataj kiel manĝeblaj dum sur libroj oni legas, ke ili estas venenaj. Tre laŭdinda kaj malegoista estus do tiu kiu helpu solvi ankaŭ nur unu dubon pri unusola speco! Bedaŭrinde estas la provo de nutrado sur ni mem aŭ sur disponebla homo ke necesus, ĉar oni povas aserti kun certeco ke la provoj kutime uzataj de metala manĝilo, de monero aŭ de petroselo, kiuj devus nigriĝi la du unuaj kaj flaviĝi la tria dum la kuirado, se la fungo estus venena, aŭ tiu de nutrado de domaj animaloj kiel hundo aŭ kato, estas tute senutilaj. Nur la determino de la speco donos al ni indikon utilan.

Ni notu ke ni diris ke la vere mortigaj specoj estas tre malmultaj: oni sciu ke ili estas kalkuleblaj preskaŭ sur la fingroj de unusola mano. Sed tial ke inter ili nur unu speco, la *Amanita phalloides* (scienca, t. e. latina nomo) kun siaj varioj, estas trovebla en sufiĉe granda kvanto, dum la aliaj estas tre maloftaj ĉar oni trovas el ili nur individuajn, izolitajn ekzemplerojn, oni povas kompreni la aserton ke la venenadoj estas preskaŭ ĉiam imputeblaj al tiu speco, ĉar estas tre probable ke oni povu manĝi sufiĉan kvanton da ĝi (la mortiga kvanto estas ĉirkaŭ unu hektogramo de freŝa fungo popersone) por havi mortigajn konsekvencojn, dum male estas tre malprobable ke tion oni povu fari kun la aliaj.

La konsiderotaj specoj kreskas tra la tuta Eŭropo kaj ankaŭ en aliaj partoj de la mondo kaj mi esperas ke mia verketo utilos almenaŭ al ĉiu eŭropa loĝanto, ĉar mi uzis la helplingvon ESPERANTO'n, tra multnombraj estante tiuj de nia kontinento.

Mi estas konvinkita ke Esperanto povos fariĝi la lingvo de l'estonto, dank' al siaj kvalitoj de simpleco de lernado kaj praktikeco, kaj aparte por la scienco pro sia precizeco. Dezirante akceli ĝian praktikan enkondukon, mi diras al tiuj, kiuj intencos plie ĝui la naturan teran riĉecon de la fungoj: lernu Esperanton kaj vi trovos en ĉi tiu libreto tion kiu utilos al vi.

GRAVEGA AVERTO

legenda antaŭ la uzo de la sekvo

Por bone determini la specon de fungo, necesas havi bonajn ekzemplerojn, t. e. sanajn, regulajn, eble sendifektajn kaj de meza kresko (t. e. ne tro junaj aŭ tro maljunaj) ĉar oni scias ke la formo de la fungoj ofte tre ŝanĝas laŭ ilia grado de kreskado. Se oni ne havas elekteblecon, t. e. se oni devas ekzameni nur per unu ekzemplero, la probableco de bona determino estos malgranda, ĉar ĝi povas ne esti en la kondiĉoj antaŭe indikitaj, sed se oni grupigos la diversajn kvalitojn okaze de rikolto cele de manĝado, kiu estas afero sufiĉe facila ankaŭ se inter la fungoj estas iuj de diversa grado de kresko, aŭ se oni ne konas la specon, facile estos elekti unu aŭ plurajn pokvalite por ekzameni ilin. Cetere, tre utila estos la fakto havi ilin, ĉar ofte la distingaj karakteroj rilatas al juna aŭ al plenkreska fungo.

Per la vorto «fungo» ni intencos do ĉiam ekzemplerojn elektendajn tiamaniere.

Pri la vortoj «genro» kaj «speco», sufiĉas ĉi tie sciigi ke ili estas dividoj starigitaj de la sciencistoj por konveno de studo kaj de klasifiko, kaj ke «genro» entenas unu aŭ plurajn «specojn»; genro estas do specaro. Ĉiam ni indikos scienca (latina) nomon de genro per granda (majuskla) komenclitero kaj tiun de speco per malgranda (minuskla).

Oni adoptis sistemon tieldiritan de «dikotoma ŝlosilo», t. e. ke oni devas ĉiufoje kaj por ĉiu numero elekti inter du aŭ pluraj kazoj, kiuj kondukas, per progresaj sinsekvaj numeroj, kaj per escepto de la aliaj, al la fina determino de la fungo aŭ de grupo de ili.

1.

Kiam vi havas fungon bone kreskantan (legu la gravegan averton!) vi devas kaj povas tuj atribui ĝin al unu el la sekvantaj ses grupoj:

- ⇒ La fungo aspektas pli malpli ombrelon, t. e. havas tigon kaj sufiĉe larĝan kaj rondan ĉapelon ([vidu skeman bildon 1](#)) iru al la sekvanta n-ro 2
- ⇒ La fungo havas tigon, sed la ĉapelo estas spong- aŭ oreforma ([vidu bildon 2](#)) saltu al la n-ro 53
- ⇒ La fungo aspektas kiel koralo aŭ arbo pli malpli disbranĉigita ([vidu bildon 3](#)) saltu al la n-ro 60
- ⇒ La fungo estas sfer- aŭ pir- aŭ klabforma ([vidu bildon 4](#)) saltu al la n-ro 61
- ⇒ La fungo estas subtera tubero ([vidu bildon 5](#)) saltu al la n-ro 65
- ⇒ La fungo havas aliajn formojn saltu al la n-ro 66

2.

Se vi asignis vian fungon al ĉi tiu numero, vi devas observi ĉu:

- ⇒ La subo de la ĉapelo havas radiajn lamenetojn, konfluantajn al la tigo ([vidu bildon 1](#)). N. B. Estas ĉi tiu la granda grupo de la agarikoj aŭ agarikacoj). iru al la sekvanta n-ro 3
- ⇒ La subo de la ĉapelo havas supraĵon plena de truetoj ([vidu bildon 6](#)) saltu al la n-ro 45
- ⇒ La subo de la ĉapelo havas karnajn dornetojn ([vidu bildon 7](#)) saltu al la n-ro 52

3.

Se vi destinis vian fungon al ĉi tiu numero, vi devas bone observi (eventuale per simpla lenso) ĉu:

- ⇒ La lamenetoj de la ĉapelo aspektas kiel tranĉitaj. t. e. havas la randon akra iru al la sekvanta n-ro 4
- ⇒ La lamenetoj de la ĉapelo aspektas kiel falditaj sur si mem, do ne havas akran randon, sed iomete rondigitan. Ili estas do dikaj kaj krome kunligitaj la unuaj kun la aliaj, per aliaj faldoj, aspektante reliefajn vejnojn saltu al la n-ro 44

4.

Se vi fiksis vian funĝon al ĉi tiu numero, vi devas konstati la koloron de la spora depono kaj tiucele vi devas disponi kelkajn horojn por havi ĝin. Tiucele, prenu bonan ekzempleron **maturan** (la ĉapelo de la maturaj fungoj estas preskaŭ ĉiam ebenigita anstataŭ ol kurba) (dube, prenu du aŭ tri), fortranĉu la tigon je la alteco de la lamenetoj, t. e. izolu la ĉapelon, kaj metu ĝin sur paperfolioj kun la lamenetoj turnitaj al ĝi; la paperfolio devas esti nigra aŭ almenaŭ malhela se la lamenetoj aspektas blankaj aŭ helaj; male, blanka, se la lamenetoj estas koloraj. Post kelkaj horoj (ekzemple post nokto) vi vidos la sporan deponon kiel aspektas sur la [bildo 8](#), ĉar la matura fungo lasis la sporojn fali el inter la lamenetoj, kiel nepalpebla pulvoro; vi kaptos tiam ĝian koloron, kiu povos esti:

- ⇒ blanka aŭ helflava aŭ helrozflava [iru al la sekvanta n-ro 5](#)
- ⇒ rozkolora [saltu al la n-ro 26](#)
- ⇒ okra (bruna, brunruĝa, brunflava) [saltu al la n-ro 31](#)
- ⇒ violkolora (ofte ne pura, sed iomete grizviola) [saltu al la n-ro 38](#)
- ⇒ nigra [saltu al la n-ro 41](#)

N. B. — Kompreneble, se la lamenetoj de la koncerna fungo aspektas blankaj aŭ tre helaj, ne necesas la spordepono kaj oni povas [tuj iri al la n-ro 5](#).

Tamen ne lasu vin trompi per la ŝajno: iuj fungoj lasas spordeponon malsimilan al koloro de siaj lamenetoj: ekzemple, la tutvioleta *Tricholoma nudum* donas helflavetan spordeponon (ĝi estas por la n-ro 5) dum la genro *Psalliota*, kiu havas rozajn aŭ brunajn lamenetojn, donas grizvioletan spordeponon ([por la n-ro 38](#)).

5.

Por certe decidi inter la du sekvantaj eblecoj, fendu la funĝon en ĝia mezo, laŭlonge, kiel sur [bildo 9](#), kaj observu kiamaniere la lamenetoj finas sur la tigon:

- ⇒ ĉu ili finas perpendikle (t. e. formante ortangulon) al la tigo (la perpendiklecon oni povas konstati ankaŭ se la tigo estas en tiu punkto kurba, rigardu la bildon), aŭ per akuta angulo ([bildo 10](#)), aŭ, antaŭ la fino sur la tigo, ili prezentas sulketon ([bildo 11](#)), aŭ eĉ ili ne finas sur la tigon sed sub la ĉapelon lasante cirklan kanaleton inter si kaj la tigo ([bildo 12](#)) [iru al la sekvanta n-ro 6](#).
- ⇒ aŭ ĉu la lamenetoj finas sur la tigon per obtuza (eventuale ankaŭ plata) angulo, t. e. pli malpli iom akompanante malalten la tigon ([bildoj 13 kaj 14](#)) [saltu al la n-ro 21](#)

N. B. — Nur la grupo de la laktarioj ([vidu n-ro 15](#)) kies specoj povas prezenti ambaŭ ĉi tiujn eblecojn, sed kiuj estas karakterizaj pro ilia lakto, postulas anticipatan diagnozon ([vidu n-ro 14](#)), ĉar ni asignos ilin al la unua ebleco.

6.

Se vi asignis vian funĝon al ĉi tiu numero, vi devas konsideri ĉu:

- ⇒ laŭlonge la tigo estas kolringo aŭ kolumo de diversaj formoj kaj pozicioj sur la tigo; la fungo ne devas esti tro maljuna, alie la kolringo povas esti foririnta [iru al sekvanta n-ro 7](#)
- ⇒ la tigo estas nuda, kun nenio ĉirkaŭe [saltu al la n-ro 12](#)

7.

Se vi destinis vian funĝon al ĉi tiu numero, vi devas observi ĉu:

- ⇒ krom kolringo sur la tigo, ĉeestas ankaŭ, baze de tiu ĉi, [iru al la sekvanta n-ro 8](#)
ofte duonenterigita, speco de ingo (iafoje duonovforma) kiu eltenas la tigon kaj el kiu ĝi eliras; ĉi tiu ingo nomiĝas **vulvo** ([vidu bildon 15](#)) kaj precipe se la fungo estas tro maljuna aŭ se ĝia elŝiro el la tereno estis tro kruda, la vulvo povas resti en la tereno. Iufoje tiu vulvo aspektas nur kiel ŝvelaĵo sur la malsupera parto de la tigo sur kiu estas elstarantaj cirklaĵoj
- ⇒ ĉeestas nur la kolringo [saltu al la n-ro 9](#)
-

8.

Se vi fiksas vian funĝon al ĉi tiu numero, vi havas antaŭ vi amaniton, unu el la plej gravaj kaj eĉ la plej gravan genron de fungoj, ĉar ĝi ampleksas specon, kiu estas la plej vulgare konata el la bildpunkto, flanke de la plej mortiga kaj de unu el la plej ŝatataj specoj. Bonŝance la diversaj specoj estas tre bone distingeblaj inter si. Jen la ĉefaj:

1. Ĉapelo glata, hele verda-flava (olivkolora) pli intense sur la centro, iafoje preskaŭ blanka; subo, t. e. lametaro, tigo, kolringo (kiu aspektas manumon) kaj vulvo, blankaj; ĉe maljunaj ekzempleroj, en kiuj la tigo maldikiĝas, rozruĝaj makuletoj aperas sur la dubebanka ebenigita ĉapelo. Jen la Amanita phalloides, la plej venena fungo el ĉiuj kaj la sola vere mortiganta, ĉar la efiko de unu el ĝiaj venenoj, la amanita toksino, tre firma ankaŭ al 100°C kaj post longaj jaroj en la seka fungo, evidentiĝas, kiel mi jam diris, nur post sufiĉe longa tempo, dum alia venena substanco, la amanita hemolizino, ne rezistas al kuirado, rapidege malaperas dum la sekiĝo de la fungo kaj estas malrapide detruata de la ventra suko. Ĝi estas ankaŭ unu el la plej perfektaj fungoj el la morfologia vidpunkto; ĝi prezentas, fakte, kun malmultaj aliaj specoj, la du vualojn, t. e. la tutan kaj la partan, dum la granda plimulto de la agarikacoj prezentas nur la partan. Kio estas la du vualoj? Por la plej bona kompreno de la kreskado de fungo kaj la pli facila ĝia rekono en la diversaj momentoj de tiu kresko, ŝajnas al mi oportune montri per kelkaj bildoj kio estas la du vualoj: la unua, la pli grava ([bildo 16](#)), estas tiu speco de membrano aŭ haŭto kiu enhavas la tutan funĝon je ĝia ekapero el la tereno (latine: velum universale aŭ totale); estas pro tio ke tiaj fungoj aspektas ovo je ilia ekapero ekster la grundo. Pro la kresko de la fungo tiu membrano fendiĝas supere, lasante vidi la ĉapelon, kaj pro plua kresko ĝiaj restoj povas evidentiĝi en du lokoj: malsupere, **ĉiam**, kiel vulvo ([legu n-ro 7](#)), supere, **iafoje**, kiel verukoj sur la ĉapelo. Ĉiuj amanitoj havas do ĉiam la vulvon kaj iafoje la verukojn. La dua vualo, malpli grava sed pli ofta, (latine: velum partiale) ([bildo 17](#)) estas ree speco de haŭto kiu ŝirmas kaj protektas, kiam la fungo estas juna, la regionon de la sporoj, t. e. de la organoj destinitaj al la grava tasko de la reprodukto. Kompare kun la tuta vualo, la parta estas interna al ĝi, ĉar en juna fungo malpermesas la vidon de la lametaro (aŭ de la truetaro, ĉar ĝi ekzistas ankaŭ ĉe la poliporacoj, vidu duan eblecon de la [n-ro 2](#), kaj [n-ro 45](#)), kovrante ĝin. Estas ĝi kiu originigas iafoje kolringon aŭ kolumon ([vidu n-ro 6](#)) ĉar dum la kreskado de la fungo, kiam ĉi tiu atingas la plenkreskan kondiĉon, ĝi disiĝas ĉe la ĉapelrando, restante iafoje parte kunligita al la tigo kiel kolringo aŭ kolumo. Kiam do vi vidas funĝon en, kiu la lametaro (aŭ la truetaro) estas nevideblaj, vi scios ke ĝi estas juna

(kompreneble tiu fungo ne utilis por la spordepono!) kaj se vi volos vidi tiujn karakterizajn partojn, vi devos ŝiri tiun membranon, aŭ atendi ke ĝi mem dissiriĝu.

Okaze de la priskribo de la kresko de fungoj, oni povas ankaŭ doni ideon pri ĉi tiuj strangaj vegetaĵoj: kio respondas en la fungo al ordinara trunko kaj branĉoj de alia vegetaĵo? Estas la micelio, speco de reto kun la maŝoj pli malpli densaj, de maldikegaj fadenoj, preskaŭ al ni nevideblaj, horizontale enterigita sub malmulte da centimetroj de tero kaj etendiĝanta eĉ tra pluraj kvadratmetroj ([bildo 18](#)). Kiam la sporoj, kiu respondas al semoj de aliaj vegetaĵoj, falas el la fungo sur la grundon, ili naskas ĉi tiun micelion ([bildo 19](#)) kaj la fungoj kiuj eliĝas el la tero en variaj lokoj de ĉi tiu micelio, sufiĉe respondas al fruktoj de kutima vegetaĵo: jen kial ni trovas ofte plurajn fungojn apude, same kiel ni trovas plurajn fruktojn en vegetaĵo; malsimilo kun la aliaj vegetaĵoj estas la rapideco de la kresko, multe pli granda en niaj fungoj ol en aliaj vegetaĵoj; post malmulte da horoj la fungo estas plene kreskita, dum disvolviĝo en florojn kaj fruktojn povas postuli multajn tagojn.

2. ĉapelo glata, ruĝa (oranĝ-, ĝis karminruĝa) subo (escepte la vulvon) sulfurflava, vulvo blanka: *Amanita caesarea*, unu el la plej ŝatataj fungoj de niaj manĝejoj.
3. ĉapelo ruĝa kiel en la antaŭa speco sed pli malpli disŝutata per dube-blankaj verukoj; subo blanka. La plej konata speco kiam oni devas reprezenti fungon en bildoj aŭ en la animitaj kartonoj:

Amanita muscaria, nemanĝebla ĉar ĝia venena substanco, la muscarino, kvankam ne mortiga, kaŭzas severajn malsanetojn.

4. ĉapelo griza-violkolora, kun pli helaj verukoj; la piedo de la tigo estas karakterize vinkolora, precipe interne: *Amanita rubescens*, tre bona manĝebla, facile kuirebla.
5. ĉapelo tre helflava, disŝusata per pli malhelaj verukoj, subo blanka; la speco odoras rapon kaj, kvankam ne venena laŭ la plej aktualaj provoj, oni ne manĝas ĝin ĝuste pro ĝiaodoro: *Amanita mappa* (aŭ citrina).
6. ĉapelo bruna kun grizblanketaj verukoj, subo griza: *Amanita pantherina*, venena ĉar entenas la panterinon, venenan substancon kiel la muscarino.
7. ĉapelo griza kun pli helaj verukoj: *Amanita spissa*, manĝebla.
8. ĉapelo intense flava kiel kanario, kun blankaj verukoj: *Amanita junquillea*, bone manĝebla.

9.

Se vi atribuis vian fungon al ĉi tiu numero, vi devas observi ĉu:

- ⇒ la kolringo, similante manumon, larĝiĝas supren ([bildo 20](#)) [iru al la sekvanta n-ro 10](#)
- ⇒ aŭ larĝiĝas malsupren ([bildo 21](#)) [saltu al la n-ro 11](#)

10.

Se vi asignis vian fungon al ĉi tiu numero, vi havas lepioton, kies genro la ĉefa speco estas *Lepiota procera*; ofte tre granda (20-30 cm. alta kaj kun ĉapelo de 20 cm. de

diametro), ĉapelo helbruna, aspektante ombrelon, kun grandaj, nombraj, pli malhelaj verukoj, neregule aranĝitaj, elstarantaj, La kolringo, ĉe la plenkreskintaj ekzempleroj, estas libera sur la tigo, laŭlonge kiu povas esti alilokata. La speco troviĝas precipe en la herbejoj kaj dank'al sia grandeco estas ofte videbla jam de malproksime. La junaj ekzempleroj aspektas tamburfrapilo, ĉar la ĉapelo ankoraŭ ne disvolviĝis: pro tio ĝia vulgara nomo de tamburfrapilo; ĝi estas speco tre bone manĝebla, sed nur la ĉapelo.

Aliaj specoj de lepiotoj, ĉiam malgrandaj (maksimuma diametro de la ĉapelo 5-6 cm.) ofte kun malgrandaj franĝoj pendantaj de la ĉapelrando kiel resto de la parte vualo, estas evitendaj ĉar inter ili estas suspektaj aŭ eĉ venenaj specoj; cetere malprobable estas ke oni povu kolekti sufiĉan kvanton de ĉi tiuj malgrandaj fungoj kun tre maldika ĉapelo, por valori manĝadon de ili.

11.

Se vi destinis vian fungon al ĉi tiu numero, vi havas armilarion; kies genro la ĉefa speco estas la *Armillaria mellea* (= miela, pro la koloro). Ĉapelo kaj tigo flavetaj-brunaj, la unua disŝutata ofte per pli malpli multnombraj brunaj veruketoj, la dua ĉiam maldika kaj kun la kolringo tre alte lokata sub la ĉapelo. La speco, kiu neniam montras tre grandajn ekzemplerojn (maksimuma ĉapela diametro 8-10 cm.) kreskas en multaj ekzempleroj kune (ofte ankaŭ pluraj dekoj) kunligitaj per la piedo, piede de la arboj: fakte ilia micelio [vidu n-ro 8](#)) kuŝas inter la lignaj fibroj de arboj; ankaŭ se arbo estas dehakita, lasante la radikon en la tero kiel stumpon, ĉi tiuj fungoj kreskas amase el ĝi. Ĝi estas ofta speco el kiu estas facile kolekti sufiĉe grandan kvanton dank'al ĉeesto de multaj fungoj kune. Bone manĝebla, kvankam ne tre delikata, post forporto de la tigo en la plej maljunaj ekzempleroj; la junaj aspektas najlon kun granda kapo, pro tio ilia itala vulgara nomo de «najletoj».

12.

Se vi fiksas vian fungon al ĉi tiu numero, vi devas rigardi ĉu:

⇒ la fungo havas vulvon ([vidu n-ro 7](#))

[iru al la sekvanta n-ro 13](#)

⇒ aŭ ne havas vulvon

[saltu al la n-ro 14](#)

13.

Se vi atribuis vian fungon al ĉi tiu numero, vi havas specon, kiu povas prezenti diversajn kolorojn de la ĉapelo: el plumbogriza ĝis flavoranĝa; ĝia rando estas transverse striata; subo, kun la tigo ĉiam maldika, blanka; bone manĝebla speco, delikata; ĝia latina (scienca) nomo estas *Amanitopsis vaginata*.

14.

Se vi asignis vian fungon al ĉi tiu numero, vi devas observi ĉu:

⇒ likvaĵo kiel lakto (sed de variaj koloroj) eliĝas gutgute el la fungo, precipe el la lametetoj kiam oni rompas aŭ tranĉas ilin, ankaŭ nur per ungo

[iru al la sekvanta n-ro 15](#)

⇒ neniu partikulara okazas rompante la fungon

[saltu al la n-ro 16](#)

15.

Se vi atribuis vian fungon al tiu ĉi numero, vi havas laktarion, kies etimologio mi jam klarigis en la antaŭa numero. La specoj de ĉi tiu sufiĉe grava grupo havas alian karakteron en sia aspekto: dum la junaj ekzempleroj havas la ĉapelon preskaŭ volvitan sur si mem, malsupren, je la rando, la plenkreskintaj, pro altiĝo de la rando, prenas kutime la formon de tre larĝe malfermita funelo, sen truo en la centro, kie estas tamen kavo, kiu ĉe malseka vetero retenas ofte akvon. La ĉefa kaj pli utila speco estas la *Lactarius deliciosus*: la tuta fungo estas heloranĝa, la ĉapelo havas liniojn kiel koncentrajn rondojn, la tigo havas pli malhelajn makulojn; premo de fingro igas la fungon malpure verda kaj makuloj de tiu ĉi koloro ĉeestas ankaŭ sur la netuŝita fungo; la lakto estas ruĝoranĝa. Kiel indikas la latina nomo, estas ĉi tiu unu el la plej ŝatataj fungoj kvankam ĝia aspekto estas trompa kaj malmulte invitanta; unu el la receptoj por manĝi ĝin estas: oni fortranĉu la tigojn kiu estas kavaj, oni rulu la ĉapelon en pistita pankrusto malsekigita per ovo (ovoblanko kaj flavo) kaj oni kuiru fritante ĝin. Iom simila estas la *L. torminosus* sed ĝia lakto estas blanka kaj tre akra, pikanta je la gusto kiel pipro: cetere la gusto de la lakto de ĉi tiuj fungoj estas bona signalo por ilia manĝebleco: se la gusto estas milda, la speco estas manĝebla, se pipra, ne.

Aliaj specoj estas: *L. scrobiculatus* (latine *scrobiculus* estas malgranda kavo, pro ĝiaj kavetoj sur la tigo) nekonfuzebila pro sia flava koloro, havas lakton blankan kiu fariĝas flava en la aero, kaj troviĝas ankaŭ en grandaj ekzempleroj (ĝis 25-30 cm. de ĉapela diametro); ĉiam opiniata kiel venena estas, nuntempe nur suspekta, kvankam la lakto estas pipra. Kun la sama ŝanĝo de koloro de la lakto estas la *L. thejogalus* (aŭ *chrysorrhoeus*) ankaŭ kun la lakto pipra, do rifuzenda. Tri blankĉapelaj specoj, t. e. *L. piperatus*, *vellereus* kaj *controversus* distingeblaj inter si, ĉar la dua havas la supraĵon de la ĉapelo kiel velura kaj la lamenoj pli maldensaj ol la unua, kaj la tria la lamenojn hele rozajn, estas prudente rifuzendaj ĉar ilia lakto estas pipra, kvankam estas opiniataj kiel manĝeblaj.

El tri aliaj specoj kun la ĉapelo brunruĝa unuforme, *L. volemus*, *rufus* kaj *mitissimus*, la unua kaj la tria, havantaj lakton blanka kaj milda, estas bone manĝeblaj kaj la dua, kun la lakto same blanka sed pipra, ne. La unua estas krome bone distingebla de la tria, unue pro sia pli granda dimensio kutime kaj due pro sia karakterizaodoro de fumigita haringo.

16.

Se vi destinis vian fungon al ĉi tiu numero, vi devas konsideri ĉu:

- ⇒ ĝi, ĉiam malgranda sed brile kolorita (ruĝa, flava, k.t.p.) [iru al la sekvanta n-ro 17](#)
havas ĉapelon evidente alte konusforman, maldikan, rompeblan, kaj la tigon kava
- ⇒ aŭ ĝi ne posedas tiujn karakterojn [saltu al la n-ro 18](#)

17.

Al ĉi tiu grupo apartenas la subgenro *Hygrocybe* de la genro *Hygrophorus*; ĝi entenas fungetojn troveblajn precipe en la herbejoj; kelkaj specoj estas *H. conicus*, *puniceus*, *obrusseus*, *coccineus*, *psittacinus*, k.t.p. Por la legantoj, kiu konas la latinan lingvon tiuj nomoj memorigas iliajn brilajn kolorojn; ĉiuj estas manĝeblaj specoj sed pro sia malgrandeco kaj ankaŭ pro sia kadukeco (facile ili fariĝas nigraj) ne tre uzataj kiel mangaĵo.

18.

Se via fungo estas destinita al ĉi tiu numero, vi devas konsideri ĉu:

- ⇒ ĝi havas aspekton apartan, dank'al ĉapelo glata, ofte [iru al la sekvanta n-ro 19](#)
ebenigita, sufiĉe bone kolorata, precipe en roza, sed
ankaŭ en viola, oranĝa, dubeverda, musnigra kaj ankaŭ
blanketa, kaj ĉu la lamenetaro aspektas densa, unuforma,
kun la lamenetoj facile rompeblaj, purblankaj aŭ hele
salmkoloraj
 - ⇒ aŭ ne havas tiajn karakterojn [saltu al la n-ro 20](#)
-

19.

Se vi fiksas vian fungon al ĉi tiu numero, vi havas **rusulon**, alian gravan grupon de fungoj, ofte renkonteblaj kaj multnombraj. La lamenetoj estas kutime blankaj aŭ kremflavaj, egalaj; la tigo estas samkolora kun la lamenetoj, nur iafoje, ĉe iuj rozaj specoj, ĝi estas samkolora kun la ĉapelo. Antaŭ ol manĝi rusulon oni devas gustumi malgrandan peceton de la fungo: se la gusto ne estas rimarkinda, vi povas kuiri kaj manĝi ĝin trankvile sed se ĝi estas pika kiel pipro aŭ kapsiko (papriko) aŭ se la fungo odoras malbone, vi ne manĝos ĝin. Neniu rusulo estas opiniata kiel venena, sed kompreneble iuj estas nemanĝeblaj pro sia malbona gusto aŭodoro. Jen la latina nomo de kelkaj manĝeblaj specoj: *Russula virescens* (ĉapelo verdeta, blankmakulita), kiu estas la plej ŝatata speco kun la *R. aeruginea graminicolor* (ĉapelo unuforme verdeta) kaj la simila *R. integra*; *R. aurata* (ĉapelo oranĝa), *R. cyanoxantha* (ĉapelo violeta aŭ griza) kun la simila *R. vesca*; *R. lepida* (ĉapelo rozruĝa, dubeflava en la centro), *R. delicata* kaj *R. lactea* (ĉapelo blanka kun evidenta marverda reflekso sur la lamenetaro), k.t.p.; kaj tiu de kelkaj nemanĝeblaj: *Russula foetens* (kun fetoraodoro de senviva karno, ĉapelo brunflava, radie striata ĉe la rando) ofte granda, *R. emetica* kaj *R. rubra* (ĉapelo ruĝa), k.t.p.

20.

Se vi atribuis vian fungon al ĉi tiu numero, vi trovas vin antaŭ granda grupo de fungoj de la kvar genroj: *Tricholoma*, *Collybia*, *Mycena* kaj *Marasmius*. Mi kunigis ĉi tiujn blanksporajn genrojn ĉar tri el ili, t. e. *Collybia*, *Mycena* kaj *Marasmius* estas por ni sen graveco pro la kutima malgrandeco kaj la maldikeco de la ĉapelo de siaj specoj (**ĉiuj manĝeblaj**) kio devigus sufiĉe grandan rikolton por formi manĝeblan porcion, dum la kvara, tiu de la trikolomoj, prezentas multnombrajn specojn. El la tri suprediritaj genroj ni priskribos tamen la plej gravajn el ĉiu: *Marasmius oreades* estas fungeto tute dubeflava kun tigo maldika, kiu troviĝas en la herbejoj en kelkaj ekzempleroj kune, postulante tamen grandan rikolton por ebligi prezenteblan mangaĵon. *Mycena pura* estas fungeto tute helviolkolora kun tre maldika tigo, kiu similas al trikolomo (*T. nudum*) kaj al kurtenaco (*Cortinarius violaceus*) distingebla tamen el ili pro la maldikeco de la tigo kompare kun sia alteco. *Collybia velutipes* (kiu signifas: kun velura piedo) havas ĉapelon bele brunruĝa kaj la tigon samkolora en ĝia malsupera parto sed flaveta en ĝia supera, apud la ĉapelo; estas ĉi tiu malsupera parto, kiu ŝajnas velura; ĉi tiu speco troviĝas, kiel la *Armillaria mellea* (vidu n-ro 11) sur la trunkstumpoj. *Collybia acervata* estas tre ofta kaj sensignifa speco, kies ĉapelo estas ankaŭ ledflaveta kaj la tigo bruna, kontrastante kun tiu. Kiel mi jam diris, ĉiuj ĉi tiuj specoj estas manĝeblaj sed nur granda rikolto ebligas prezenteblan teleron.

Male, al la trikolomoj apartenas multnombraj specoj, se ankaŭ ne ĉiuj estas sufiĉe

oftaj. Vere venena ŝajnas esti nur unu, la *Tricholoma tigrinum* (aŭ *pardinum*) sufiĉe facile rekonebla pro la ĉapelo, kiu estas malpure blanka-griza kun nigraj veruketoj (el kiuj devenas la nomo de *tigrinum* = tigra aŭ *pardinum* = leoparda); la tigo kaj la lamenetoj estas blankaj. Ni ne eĉ manĝos tamen la brunruĝĉapelajn *T. albobrunneum* kaj *vaccinum*, ĉar ili estas maldolĉaj. (Ĉiam gustumu, maĉante ĝin, peceton da fungo, kelkfoje utila provo por elekti inter nevenenaj fungoj! Sed se ankaŭ vi maĉos venenan specon, ne timu, ĉar la kvanto estas tro malgranda por fariĝi danĝera). Ni trovos bonaj la specojn kun la ĉapelo helkolora, t. t. dubeflava, kremkolora ĝis salmkolora, kiel *T. georgii*, *T. paneolum* kaj *T. irinum*. Ni povos senĝene manĝi, se ni trovos ĝin sufiĉe abunde, la tute helviolkoloran *T. nudum* kiun ni jam citis pro ĝia preskaŭ blanka spordepono, kvankam la lamenetoj aspektas violaj. Ankaŭ ni povos bone manĝi la belan *T. rutilans*, kelkfoje troveblan en sufiĉe grandaj ekzempleroj sed preskaŭ ĉiam izolitaj; ĝia ĉapelo estas kovrata de speco de densa felto de bela purpura ruĝo kiu, kun la aĝo, maldensiĝas montrante la belan flavan koloron de la karno de la ĉapelo kun la lamenetoj, kaj de la tigo. El du specoj brile flavaj, la *T. equestre* estas bone manĝebla, sed ni rifuzos la similan *T. sulphureum* (= sulfura) dank'al ĝia evidenta malagrabraodoro de lumiga gaso. Fine, inter la trikoloroj kun nigra aŭ preskaŭ nigra ĉapelo, ni elektos la *T. portentosum*, troveblan ankaŭ dum la malfrua aŭtuno iafoje frostita; la ĉapelo ne estas ebena sed ofte ondumita, radie striata ĉe la rando kaj la tipa karaktero estas la lamenetoj, blankaj sed kun tre hela sed videbla reflekso verdeta.

21.

Se vi asignis vian fungon al ĉi tiu numero, vi devas rigardi ĉu:

- ⇒ la tigo ne estas meze de la ĉapelo, t. e. ĉu la fungo estas malsimetria; iafoje la tigo povas ankaŭ manki [iru al la sekvanta n-ro 22](#)
 - ⇒ aŭ ĝi estas sufiĉe meze (centro de la lamenetoj) [saltu al la n-ro 23](#)
-

22.

Se vi destinis vian fungon al ĉi tiu numero, vi havas la genron *Pleurotus*, kies specoj estas manĝeblaj, ekz. *P. ostreatus*, *P. columbinus*. Ĉiuj havas brunkoloran ĉapelon kaj la lamenetojn helajn, tre laŭkurantajn laŭlonge la tigo, t. e. finante sur ĝin, paralele.

23.

Se vi fiksas vian fungon al ĉi tiu numero, vi devas rigardi ĉu:

- ⇒ la lamenetoj estas densaj, t. e. multnombraj [iru al la sekvanta n-ro 24](#)
 - ⇒ aŭ maldensaj [saltu al la n-ro 25](#)
-

24.

En ĉi tiu kazo vi havas fungon de la genro *Clitocybe*, kies nur kelkaj specoj estas venenaj, se ne mortigaj. Ili estas la *C. olearia* (iam *Pleurotus olearius*) kiu kreskas sur la maljuna ligno de olivarbo kaj de kverko, havas malpuroranĝan ĉapelon, kaj kiam estas maljuna, ĝiaj lamenetoj ofte fosforeskas. Ĝi povas krome esti konfuzata kun la specoj apartenantaj al la genro *Entoloma* ([vidu n-ro 30](#)) kies kelkaj specoj estas

venenaj, do rifuzindaj.

Ankaŭ venenaj estas la malgrandaj (diametro de la ĉapelo ne pli ol 4-5 centimetroj) blankaj specoj, kiel ekzemple la *C. candicans*, la *rivulosa*, la *dealbata*, k.s.; estas do pli bone sin deteni de ili. Cetere ne konfuzu ilin kun la *Clitopilus prunulus* ([vidu n-ro 29](#)) aŭ kun la sekvanta *C. nebularis*!

Tre bone manĝebla estas la *C. nebularis* (= nebula) tiel nomata pro la griza koloro de la ĉapelo, trovebla ankaŭ en grandaj ekzempleroj (ĝis 20 cm. de ĉapeldiametro) kaj la *C. odora* kun la ĉapelo verda-griza, neniam trovebla en grandaj ekzempleroj (ne pli ol 5 cm. de diametro) kaj odoranta de anizo. Iom malmolaj, ĉar elastaj estas la *C. infundibuliformis* (= funelforma) kaj la *C. geotropa*. Apartan lokon havas la *C. laccata*, ĉar sufiĉe malfrue oni faris por ĝi novan genron *Laccaria*, laŭ aliaj aŭtoroj *Russuliopsis*. Ĝi estas ĉiam malgranda fungo, ne tre utiligebla, kvankam manĝebla, ĉar tre maldikĉapela, sed ni citos ĝin, ĉar ĝiaj lamenetoj estas karakterize maldensaj, kiaj tiuj de la venonta genro *Hygrophorus*. Ĝi estas tre ofta speco, facile rekonebla al sia koloro de rozkarno en la tipa vario sed viola en la vario *L. amethystina*, ankoraŭ pli ofta. La ĉapelo estas neregula kaj ondumata kaj la maldika tigo preskaŭ ĉiam ne rekta. Kutime, al lamenetoj kiuj iras ĝis la tigo, alterniĝas aliaj kiuj de la rando tuj nuliĝas en la ĉapelo, donante karakterizan aspekton al la lamenetaro.

25.

En ĉi tiu kazo vi havas fungon de du subgenroj de la genro *Hygrophorus*, kies ĉiuj specoj estas manĝeblaj; tiuj de la subgenro *Limacium* havas la ĉapelon kaj la tigon viskgluantaj ankaŭ dum seka vetero; ekzemploj estas *L. pudorinus* (= pudora) de bela salmrozokoloro, *L. gliocyclus*, *L. chrysodon* kaj *L. eburneus*, blankflavetaj kaj *L. agathosmus*, dubegriza. Fine en tiuj de la subgenro *Camarophyllus* la ĉapelo ne estas ebena: ekzemplo estas la *C. marzuolus* (= marta) kun preskaŭ nigra ĉapelo.

26.

Se vi atribuis vian fungon al ĉi tiu numero (el la n-ro 4, rozkolora spurpulfura depono), vi devas konsideri ĉu:

⇒ ĝi havas vulvon ([vidu n-ro 7](#))

[iru al la sekvanta n-ro 27](#)

⇒ aŭ ne

[saltu al la n-ro 28](#)

27.

Se vi asignis vian fungon al ĉi tiu numero, vi havas fungon de la genro *Volvaria* (t. e., provizita de vulvo). Ĉiuj specoj estas blankaj aŭ malpurblankaj kaj ĉiuj estas manĝeblaj. La ĉefaj estas *V. speciosa*, *V. gloiocephala*, *V. bombycina*.

28.

Se vi destinis vian fungon al ĉi tiu numero, vi devas observi ĉu:

⇒ la lamenetoj estas laŭkurantaj (t. e. ĉu ili plilongiĝas malalten laŭlonge la tigo)

[iru al la sekvanta n-ro 29](#)

⇒ aŭ ne

[saltu al la n-ro 30](#)

29.

Se vi fiksas vian funĝon al ĉi tiu numero, vi havas la *Clitopilus prunulus*, bone manĝeblan funĝon, blankan kun karakterizaodoro de freŝa faruno aŭ pasto, neniam tre grandan.

30.

Se vi atribuis vian funĝon al ĉi tiu numero, vi havas la du malfacile apartigeblajn genrojn *Pluteus*, ekz. *P. cervinus* kaj *Entoloma*, sed tial ke la dua prezentas venenajn specojn (ekz. *E. lividum* kiu eĉ estas mortiga), estas pli bone forlasi ilin.

31.

Se vi fiksas vian funĝon al ĉi tiu numero (el la n-ro 4, okrasporpulfura depono) vi devas konsideri ĉu:

⇒ ĝi havas kurtenon

[iru al la sekvanta n-ro 32](#)

⇒ aŭ ne

[saltu al la n-ro 33](#)

32.

Kurteno estas speco de vualo (parta vualo, [vidu n-ro 8](#)) similante ofte al araneaĵo, tre bone videbla sur junaj ekzempleroj, kiu de la rando de la ĉapelo iras al la tigo iom pli malalten, tiamaniere ke ĝi aspektas pli malpli klinigita rilate al ĝi. Por pli bone kompreni la aspekton de tiu vualo, imagu ĉapelitan virinon de antaŭ duono de jarcento kiam, dezirante ŝirmi sin de la polvo ekzemple sur tieepoka sentegmenta aŭtomobilo — ekipis sin per travidebla vualo sur sia larĝgranda ĉapelo kaj malsuprenirigis ĝin ĝis la kolo kie ŝi nodis ĝin: anstataŭ la virinan ĉapelon per la funga kaj la virinan kolon per la funga tigo kaj vi havos la aspekton de juna fungo apartenanta al multnombra grupo de la *Cortinari* (*Kurtenacoj*) ([vidu bildon 22](#)). Kiam la fungo ne plu estas juna sed bone kreskita, la kurteno ne plu ĉeestas, ĉar falis, lasante sur la tigo postsignon, ĉiam diverskoloran de tiu de la tigo, do videblan, ofte ruĝetan.

Se via fungo havas kurtenon, apartenas do al ĉi tiu grupo kiu havas tiom multnombrajn specojn ke oni sentis la bezonon subdividi ĝin en ses subgenroj por faciligi ilian studon. La precipa ilia distinga karaktero estas la viskeco de iliaj partoj: *Inoloma* kaj *Dermocybe* estas la du subgenroj ne viskecaj kaj kun la ĉapelo seka kaj la kurteno silka aŭ areneaĵa, la unua kun la piedo de la tigo bulba, t. e. iom ŝvelita (pufa), kies kelkaj specoj estas la *I. violaceus* kaj *I. alboviolaceus*, kaj la dua kun la piedo normala, kies kelkaj specoj estas *D. sanguineus*, *D. azureus*, *D. cinnabarinus*.

La tria kaj la kvara subgenroj, la *Hydrocybe* (ne konfuzu kun la *Hygrocybe* kiu estas subgenro de la *Hygrophorus*, jam [viditaj en la n-ro 17](#)) kaj la *Telamonia*, havas la ĉapelon seka dum seka vetero kaj malseka kun samkondiĉa vetero, sed ne viskeca; la kurteno estas ĉiam silka aŭ areneaĵa, kaj la unua subgenro havas la piedon de la tigo normala kaj la dua bulba; el la unua ni citos nur la *H. erythrinus*, el la dua la *T. praestans*. La kvina subgenro, la *Phlegmacium*, kiu entenas fungojn kun la ĉapelo viskeca, ne nur havas la plej multajn specojn sed iliaj fungoj estas la plej abundaj; jen kelkaj specoj: *P. multiformis*, *P. orichalceus*, *P. varius*, *P. percomis*, ĉiuj kun la ĉapelo de bela flavkoloro sed la tri unuaj kun la piedo de la tigo bulba kaj la kvara ne.

La kurteno estas en tiu subgenro, akorde kun la partoj de la fungo, viskeca sur la ĉapelo kaj araneaĵa kaj seka sur la tigo. La sesa subgenro fine estas la Myxadium en kiu la fungoj estas tute viskecaj, entenata de la kurteno; el ili ni citos nur la *M. collinitus*. Kiel vi povas konstati, la distingo de la ses subgenroj ne estos facila afero se vi rikoltos la fungojn kun malseka vetero, sed notu bone ke se neniu *Cortinarius* estas venena, ŝajnas tamen ke tre malmultaj specoj estas ŝatataj kiel manĝaĵo: provu do senĝene, kaj eble inter la specoj vi trovos iujn bonkvalitaj, ĉar ĉi tiu genro estas ankoraŭ malmulte konata sub la nutra vidpunkto; bonmerita estos tiu kiu, signalante la specon, kontribuos al la scienco.

33.

Se via fungo ne havas kurtenon, vi devas observi ĉu:

⇒ ĝia tigo havas kolringon ([vidu n-ro 6](#))

[iru al sekvanta n-ro 34](#)

⇒ aŭ ne

[saltu al la n-ro 35](#)

34.

Se via fungo havas kolrignon (kolumon) kiu situas sufiĉe alte sur la tigo, vi havas fungon de la genro *Pholiota*, kies ĉiuj specoj estas manĝeblaj precipe la *P. caperata*, tre bone rekonebla. Apartan aspekton havas la *P. squarrosa*, brunruĝa kun abundaj samkoloraj skvamoj.

35.

Se via fungo ne havas kolrignon oni devas observi ĉu:

⇒ la lamenetoj estas bone laŭkurantaj ([vidu n-ro 28](#)) longe de la tigo

[iru al la sekvanta n-ro 36](#)

⇒ aŭ ne

[saltu al la n-ro 37](#)

36.

Se la lamenetoj estas laŭkurantaj, vi havas fungon de la genro *Paxillus* kies specoj estas manĝeblaj kvankam sufiĉe malmolaj, postulantaj do longan kuiradon. Unu el la plej konataj specoj estas la *P. atrotomentosus* bone rekonebla per la nigra velura piedo. Aliaj estas la *P. involutus*, brunruĝĉapela kaj la *P. giganteus* kun tre dika tigo kaj malgranda ĉapelo.

37.

Se la lamenetoj ĉesas abrupte sur la tigo, vi havas fungon de la du genroj *Inocybe* kaj *Hebeloma*; tiuj de ĉi tiu lasta genro estas manĝeblaj sed tial ke inter tiuj de la unua estas pluraj venenaj, estas pli bone ne manĝi ilin.

38.

Se vi atribuis vian fungon al ĉi tiu numero (*viola* sporpulvora depono el la n-ro 4), vi devas konsideri ĉu:

⇒ la tigo havas kolringon

[iru al la sekvanta n-ro 39](#)

⇒ aŭ ne

[saltu al la n-ro 40](#)

39.

Se la tigo portas kolringon (kiu estas sufiĉe alta sur la tigo), vi estas antaŭ fungoj de la du genroj Psalliota kaj Stropharia; la unua estas unu el la plej gravaj fungaj genroj kaj la unika kiu povis ĝis nun esti kulturata en keloj, precipe en la suda parto de Francujo. Ĉiaj specoj estas similaj inter si, ĉiam blankaj aŭ dubebankaj, ofte grandaj kaj ĉiuj bone manĝeblaj kaj ŝatataj, precipe la *P. campestris* (kampa), la «champignon» de la francaj, per kiu vorto ili indikas ankaŭ ĉiujn fungojn ĝenerale. Ilia lamenetaro estas bele rozkolora en la juneco, fariĝante preskaŭ nigra en la plenkreskitaj ekzempleroj.

La dua genro (*Stropharia*) multe malpli grava, ampleksas kelkajn malgrandajn specojn koloritajn, el kiuj la plej karakterizan estas la *S. aeruginosa*, unu el la tre malmultaj fungoj verdaj-blujaj. Ilia kolringo estas ofte nur signita kaj tiel ke inter ili estas suspektaj specoj, estas pli bone sin deteni de ilia manĝado.

40.

Se la tigo ne havas kolringon, vi estas antaŭ fungo de la genro *Hypholoma*; la du ĉefaj specoj estas la *H. fasciculare*, flava kaj *H. sublateritium*, flava-bruna; ambaŭ estas maldolĉaj (la unua pli ol la dua) kaj suspektaj, do decas ne manĝi ilin: damage!, ĉar oni trovas ilin ofte kaj en belaj grupoj (ĉiam sur trunkstumpoj en la tero) kiuj ebligas abundan rikolton!

41.

Se vi asignis vian fungon al ĉi tiu numero (nigra depono de sporpulvoro, el la n-ro 4) vi devas observi ĉu:

⇒ la lamenetoj estas laŭkurantaj ([legu n-ro 28](#))

[iru al la sekvanta n-ro 42](#)

⇒ aŭ ne

[saltu al la n-ro 43](#)

42.

Se la lamenetoj finas sur la tigo malproksime de la ĉapelo, vi havas la genron *Gomphidius*, kies du ĉefaj specoj estas *G. glutinosus*, tre bone rekonebla per la haŭteto (alia aspekto de la parta vualo, [vidu n-ro 8](#)), kiu situas kiel la kurteno de la *Cortinarius* ([vidu n-ro 32](#)), estante tamen diafana kaj travidebla kiel celofano (sed nur ĉe la junaj individuoj, ĉar poste ĝi falas) kaj per la flava piedo. La dua speco estas la *G. viscidus* (= viskeca) kiu estas tute brun-ruĝa, ledkolora. Ambaŭ estas bone manĝeblaj, kompreneble se ne tro maljunaj.

43.

Se vi destinis vian fungon al ĉi tiu numero, vi estas antaŭ la genro *Coprinus*, bone distingebla ĉar ĝia ĉapelo, kiam juna, estas antaŭe ovoforma kaj poste iomete kampanul- aŭ sonorilforma; apenaŭ plenkreska, ĝi jam disfalas en speco de nigra

inko (fakte oni provis fari per ĝi inkon) produktante per la tuta fungo, nigran buljonon. Ĉiuj specoj de Coprinus estas manĝeblaj nur kiam junaj, t. e. kiam la lamenetoj estas blankaj aŭ rozkoloraj aŭ apenaŭ helviolaj, sed ne tuj kiam komenciĝas la disfalo. La plej konataj specoj estas C. comatus (= porcellanus) blanka kiam juna kaj kun la ĉapelo tre longigita, kaj C. atramentarius kun la ĉapelo griz-flava. Ambaŭ havas sur la ĉapelo karakterizajn skvamojn.

44.

Se vi fiksas vian fungon al ĉi tiu numero (el la n-ro 3), vi havas ekzempleron de grupo de specialaj fungoj ĉe kiuj la lamenetoj, kiuj estas ĉiam pli malpli laŭkurantaj longe de la tigo, aspektas kiel falditaj, do pli dikaj kaj kunligitaj la unuaj kun la aliaj per aliaj faldoj, aspektante reliefajn vejnojn. La plej konata speco estas la Cantharellus cibarius (kantarelo) tuta de bela ovoflava koloro (fakte ĝia nomo estas en la germana lingvo Eierpilz), kiu bone kontrastas kun la verda musko meze de kiu estas ofte trovebla. Ĝi estas bone manĝebla speco, tamen oni devas kuir ĝin sufiĉe longtempe ĉar la pulpo povas esti sufiĉe malmola. Bona distinga karaktero estas krome ĝiaodoro de frukto, preskaŭ de abrikoto.

Alia speco de ĉi tiu grupo estas la Craterellus cornucopioides, kiu havas strangan aspekton: kurba funelforma (kiel ĉaskorno aŭ korno de abundeco) kun la pinto enigita en la tero grizkolora ekstere, kie la faldoj estas preskaŭ nevideblaj, preskaŭ nigra interne; malgraŭ ĝia ne tre invitanta aspekto, kiu donigis al ĝi la vulgaran nomon de «trumpeto de la mortinto» (Tottrumpete en la germana lingvo), ĝi estas bone manĝebla speco, tre aroma; jam seka origine, oni povas elsekigi kaj mueli ĝin, akirante aroman pulvoron tre taŭgan kiel spicaĵo. Neniu speco de ĉi tiu grupo estas venena kaj ĉiuj estas manĝeblaj kondiĉe ke oni kuiru ilin bone.

45.

Se vi atribuis vian fungon al ĉi tiu numero (el la n-ro 2) vi estas antaŭ la granda grupo de la poliporacoj kiuj, en sia genro Boletus, entenas la reĝon de ĉiuj fungoj, la Boletus edulis, la plej konata kaj ŝatata fungo en ĉiuj landoj kie oni konsumas ĝin.

Por la rekono de la plej interesaj specoj, ni devas antaŭ ĉio dividi la grupon en la du precipaj genroj Polyporus kaj Boletus. La unua prezentas fungojn neniam tre regule formataj en tigo kaj ĉapelo kaj kun la malsupra supraĵo de la ĉapelo kun la truetoj tiom malgrandaj kaj proksimigitaj la unuajn al la aliaj ke preskaŭ oni ne povas rekoni ilin; la dua prezentas ĉiam tre regule formatajn fungojn, t. e. kun tigo kaj ĉapelo bone apartigitaj kaj la truetoj bone videblaj, se ankaŭ ne ĉiam rondaj.

⇒ Por la Polyporus

[iru al la sekvanta n-ro 46](#)

⇒ por la Boletus

[saltu al la n-ro 47](#)

46.

Antaŭdirite ke neniu poliporo estas venena, mi tuj diras ke tre malmultaj specoj estas manĝeblaj ĉar la plej ofte ili estas lignaj aŭ malmolaj aŭ korkaj; la specoj, kiujn oni povas manĝi, estas: la P. ovinus, blanketa, la P. umbellatus, bruna kaj la P. confluens, bruna-flava. Ĉiuj estas troveblaj en kunigitaj grupoj, ĉiuj havas la ĉapelon tre neregule formata kaj oni povas manĝi ilin nur se junaj kaj do molaj.

47.

En la grava genro Boletus ni tuj apartigu la du specojn kiuj pli interesas al ni ĉar la unua, la B. edulis (signifas: manĝebla) estas, kiel mi jam diris, la reĝo de la fungoj, kaj la dua, la B. satanas (aluda nomo!) estas la sola speco de Boletus kiu estas taksata kiel venena (ne mortiga), kvankam dube. Ambaŭ havas, precipe kiam estas junaj, la tigon tre dika, precipe meze de sia alteco, similantan pro tio bareleton. La maksimuma diametro de la tigo povas iafoje egali tiun de la ĉapelo aŭ eĉ superi ĝin, donante do strangan aspekton al la fungo, similan al karikaturo de grasega homo kun malgranda ĉapelo; ankaŭ se la tigo, sur kiu ne ekzistas kolringo, ne estas larĝa kiel la ĉapelo, estas tre kompakta kaj ne fibra, utiligebla do kune kun la ĉapelo manĝebla. Kaj nun jen la malsimiloj inter la du specoj: sur la dika tigo B. edulis havas blankan reton, dum ĝi estas ruĝa sur B. satanas; B. edulis havas la ĉapelon de variaj brunoj plej ofte malhelaj, dum B. satanas havas ĝin tre hela, preskaŭ dube-blanka; la regiono de la truetaro sub la ĉapelo estas blanketa ĉe la junaj B. edulis kaj dubeverda ĉe la plenkreskaj, sed ruĝa ĉe B. satanas; la pulpo de B. edulis estas blanka kaj **restas tia** tuj post la rompo de la ĉapelo aŭ de la tigo, tiu de B. satanas, unue blanketa aŭ flaveta, fariĝas dubeblua aŭ grizvioleta tuj post la rompo.

Apartigitaj la du suprediritaj ĉefaj specoj, rigardu ĉu:

⇒ la tigo havas kolringon

[iru al la sekvanta n-ro 48](#)

⇒ aŭ ne

[saltu al la n-ro 49](#)

48.

Tri estas la ĉefaj specoj de Boletus provizitaj de kolringo (resto de la parta vualo): B. elegans kun la ĉapelo orflava ĝis oranĝflava, B. luteus kun la ĉapelo intense bruna kaj B. viscidus kun la ĉapelo grizbruna. Kompreneble ĉiuj tri estas manĝeblaj sed B. luteus, kiun oni trovas en la ebenaĵo sub la pinoj, estas la plej bona, orde sekvata de B. elegans kaj B. viscidus (la latina nomo ne influu, ĉar la speco havas la ĉapelon viskeca nur kun pluva vetero), kiujn oni trovas sur la montoj precipe en la regiono de la larikoj.

49.

La specojn de Boletus ne provizitaj de kolringo ni povas dividi en du grupoj: en la unua la truetaro ĉesas renkontante la tigon kaj eĉ en tiu punkto formas cirklan kavon aŭ kanaleton ĉirkaŭ ĝi; ĝi estas do libera de la tigo

⇒ por ĉi tiuj

[iru al la sekvanta n-ro 50](#)

⇒ en la dua grupo la truetaro daŭrigas iomete laŭlonge la tigo aŭ ĉiel aliĝas al ĝi, kaj por ĉi tiuj

[saltu al la n-ro 51](#)

50.

Du specoj de ĉi tiu grupo estas tuj rekoneblaj ĉar ili havas la tigon makulita per nigraj eroj sur grizblanketa fono: B. rufus havas ĉapelon brikruĝa, B. scaber havas ĝin terbruna. Ambaŭ ĉi tiuj specoj estas oftaj sur la merkatoj, bone konataj kaj bone manĝeblaj; ilia aspekto estas karakteriza pro la tigo sufiĉe longa kaj la ĉapelo dika, duonsfera. Du aliaj specoj de ĉi tiu grupo estas tuj rekoneblaj pro la gusto: se peceto

da ili estas tre maldolĉa, vi havas *B. pachipus*, kutime diktigan aŭ *B. felleus* (kiu signifas maldolĉa); ambaŭ ne estas venenaj sed do nemanĝeblaj ĉar maldolĉaj. *B. luridus* estas speco kiu, malgraŭ sia latina iomete forpuŝanta nomo (kiu signifas malpurega) estis rekonata kiel bone manĝebla (la aŭtoro de ĉi tiu libreto faris li mem la provon); ĉi tio montras ke la nominto taksis ĝin venena kaj klarigas la fakton ke pluraj specoj estas ankoraŭ hodiaŭ suspektaj rilate ilia manĝebleco. Oni trovas sufiĉe ofte grandajn ekzemplerojn de ĉi tiu speco, t. e. kun ĉapelo de 10-15 cm. diametre; la koloro de la ĉapelo estas variema, olivflava aŭ olivbruna, iufoje brikruĝa sed iam kun dubeverda reflekso; kune kun aliaj specoj, kiel ekzemple *B. miniatoporus*, ĝia pulpo fariĝas tuj blua je la rompo: memoru bone ke ĉiuj specoj de *Boletus* kun ĉi tiu karakterizo estas tamen bone manĝeblaj. *B. badius* kiu similas al *B. edulis*, ne havante tamen la tigon tiom dika kaj estante ĉiam en ekzempleroj pli malgrandaj, havas la pulpon blanka kaj estas bone manĝebla.

51.

Kun la pulpo flava estas la specoj *B. chrysenteron*, kiu havas kutime la ĉapelon fendita supraĵe kaj la tigon ruĝa kaj nereкта, kaj *B. subtomentosus* kun la ĉapelo iomete veluran, ambaŭ bone manĝeblaj. *B. granulatus*, ankaŭ bone manĝebla, estas facile rekonebla ĉar el sia truetaro gutas blankaj gutetoj; la pulpo estas preskaŭ blanka kaj la ĉapelo sufiĉe intense bruna, kaj fine la *B. bovinus*, kun la truetoj neregule rondaj kaj la ĉapelo ledkolora; speco tre ofta kaj vulgara, manĝebla sed ne delikata ĉar la pulpo kuirita fariĝas iomete viskeca.

52.

Ne multnombra estas la familio de la Hidnacoj al kiu vi saltis el la tria ebleco de la n-ro 2. La du ĉefaj kaj pli oftaj specoj de ĉi tiu grupo estas bone distingeblaj kaj apartigeblaj unu de la alia: *Hydnum imbricatum*, iufoje en tre grandaj ekzempleroj (ĝis 30 cm. de diametro de la ĉapelo) estas kompakta, malmola fungo kun la ĉapelo malhela violbruna kaj multaj kaj grandaj skvamoj sur ĝi, iomete pli malhelaj; la dornetaro estas griza. *H. repandum*, neniam en grandaj ekzempleroj, estas tute flava ĝis rozeta, iomete salmkolora; ambaŭ specoj havas la ĉapelon preskaŭ ĉiam ne regule ronda aŭ duonsfera kiam junaj, kaj kiam ili estas plenkreskaj, ĝi prenas volonte funelformon pli malpli pro fundan. Ambaŭ estas bone manĝeblaj, sed la unua havas tre fortan guston kaj pro tio, oni faras el ĝi, sekigita kaj muelita, aroman pulvoron, uzeblan kiel spicaĵon. La dua speco havas, male, delikatan guston.

53.

Se vi atribuis vian fungon al ĉi tiu numero (el la n-ro 1) vi devas vidi ĉu:

⇒ la ĉapelo estas spongforma

[iru al la sekvanta n-ro 54](#)

⇒ aŭ oreforma

[saltu al la n-ro 57](#)

54.

Se vi asignis vian fungon al ĉi tiu numero, vi devas konstati ĉu:

⇒ la malsupra rando de la ĉapelo estas tute kunigita kun la tigo

[iru al la sekvanta n-ro 55](#)

⇒ aŭ tiu rando estas libera tiamaniere ke la ĉapelo kuŝas sur [saltu al la n-ro 56](#)
la tigo kiel estingilo

Ĉiuj specoj de ĉi tiu grupo estas printempaj.

55.

Se la formo de la spongo estas sufiĉe konusa, vi havas la Morchella conica kaj la M. elata, ambaŭ bone manĝeblaj, kompreneble post bona kaj diligenta purado kaj lavado de la fungoj ĉar eroj da sablo aŭ tero povas resti en la kavarnetoj de la spongo. Se tiu formo estas pli sfera, oni havas la Morchella esculenta (kiu signifas bongusta). Valoras la samaj avertoj de la antaŭaj.

56.

Se vi alvenis al ĉi tiu numero, vi havos la genron Mitrophora se la ĉapelo estas bone kunigata al la tigo per sia tuta supra duono, ankaŭ se sia malsupra rando estas libera, kaj la genron Verpa se la ĉapelo estas, kiel mi jam diris, kunigata al la ĉapelo nur per sia supra parto preskaŭ surmetita kiel kloŝo. Ambaŭ genroj entenas kelkajn diferencajn specojn, ĉiuj manĝeblajn kiel la morkeloj (Morchella) (vidu la antaŭan numeron).

57.

Se vi asignis vian fungon al ĉi tiu numero, vi devas konsideri ĉu:

⇒ la ĉapelo kuŝas sur la tigo kiel ĉapeto kaj estas iomete selforma aŭ oreforma [iru al la sekvanta n-ro 58](#)

⇒ aŭ ĝi estas sufiĉe sferforma sed kun la aspekto de cerbo [saltu al la n-ro 59](#)

58.

Se vi alvenis al ĉi tiu numero, vi havas fungon de la genro Helvella (helvelo), kies ne multnombraj specoj estas ĉiuj bone manĝeblaj, kondiĉe ke oni kuiru ilin ĉar ili entenas venenan substancon, la helvelinon, kiu estante solvebla en varma akvo kaj malaperanta kun la sekiĝo, permesas manĝi la fungon kuirita freŝa aŭ pli bone sekiĝita, sed ne kruda.

59.

Se vi alvenis al ĉi tiu numero, oni havas la specon Gyromitra esculenta, kiu, malgraŭ sia nomo (esculenta signifas manĝebla, bongusta), estas, kiel la helveloj (vidu la antaŭan numeron) evitenda se kruda, ĉar la ĉeesto en ĝi de la samaj substancoj de la helveloj, malpermesas manĝi ĝin kruda. Jen kontraŭa ekzemplo al tiu de Boletus luridus ([vidu n-ro 50](#)): tie, speco opiniita venena kiu estas bone manĝebla, ĉi tie, speco opiniita manĝebla, kiu povas estis venena.

60.

Se vi fiksis vian fungon al ĉi tiu numero (el la n-ro 1) vi estas antaŭ fungo de la genro Clavaria (klavariacoj) kies estas pluraj specoj varie koloraj: flavaj (C. flava, aurea,

formosa), grizaj kaj blankaj kun la ekstremo roza (*C. botrytis*). Ili estas troveblaj iufoje en fasketoj de sufiĉe granda amplekso kies bazo estas tamen unusola. Ĉiuj specoj estas manĝeblaj se junaj kaj bone purigitaj ĉar, kiel por la morkeloj ([vidu n-ro 55](#)), malpuraĵoj povas resti inter la branĉoj de tiu speco de vegetala koralo. La unika speco kiu apartiĝas kiel aspekto estas la *Calocera viscosa* pro sia malgrandeco (maksimume 8 cm. de alteco) sia simpleco (unu aŭ pluraj branĉetoj elirantaj direkte de la grundo) kaj la koloro kiu estas intense ruĝoranĝa; ne venena sed nemanĝebla pro sia malgrandeco kaj sia malofteco.

61.

Se vi destinis vian funĝon al ĉi tiu numero vi devas konstati ĉu:

- ⇒ ĝia formo estas prefere sfera [iru al la sekvanta n-ro 62](#)
 - ⇒ aŭ pira [saltu al la n-ro 63](#)
 - ⇒ aŭ klaba [saltu al la n-ro 64](#)
-

62.

Se vi alvenis al ĉi tiu numero, vi estas antaŭ la genro *Lycoperdon* (ankaŭ nomata *Bovista*) kiu entenas blankajn fungojn kiuj similas pilkojn, kuŝantajn sur la grundo kaj fiksitajn al ĝi per speco de malgranda radiketo. Ilia grandeco estas tre variebla: de tiu de nukso aŭ avelo ĝis tiu de infankapo. Kiam ili estas junaj, blankaj en la tuta interno, ili estas manĝeblaj ankaŭ krudaj, sed se ili estas iomete pli aĝaj, la interna blankaĵo fariĝas malpura dubeverda ŝlimo kaj poste velura amaso plenplena de bruna nepalpebla pulvoro kiu estas la sporaro kaj kiu povas esti elirigata kiel fumo el ekzistanta truo, premante la funĝon korpon. Kompreneble en ĉi tiuj du statoj ili ne estas manĝeblaj. Du kutimaj specoj estas: *Bovista nigrescens* kaj *Lycoperdon coelatum*. Al alia genro *Scleroderma* (kiu signifas: kun la haŭto malmola) apartenas aliaj specoj kiuj havas la ŝelon pli malmola ol la *Lycoperdon* kaj kutime verukata; kompreneble ili ne estas manĝeblaj sen esti venenaj.

63.

Al ĉi tiu grupo apartenas aliaj specoj de *Lycoperdon* (*L. piriforme*, *gemmatum*, *echinatum*, *saccatum*) kiuj kuŝas sur la grundo per speco de dika kaj malmola tigo. Por ilia manĝebleco, vidu la antaŭan numeron 62.

64.

Al ĉi tiu numero apartenas nur la *Clavaria pistillaris*, klabforma, de alteco ĝis 15 cm., flava aŭ dubeflava, manĝebla se juna.

65.

Al ĉi tiu numero apartenas la trufoj, t. e. la subteraj fungoj, preskaŭ ĉiuj de la sola genro *Tuber*. Ĉi tiu trompa nomo estis donata pro la similo de ĉi tiuj fungoj al tuberoj, kiel ekzemple la terpomoj, kiuj estas dikiĝo de la radiketo de plantoj, sed estu bone klarigata la fakto ke la trufoj estas specialaj fungoj sed ne tuberoj. Neniu inter ili estas venena (nur kelkaj tre maloftaj specoj estas tiaj) sed ilia valoro el la

manĝebleca vidpunkto estas tre diversa. Tiurilate estu tuj bone konata la fakto ke la trufojn oni uzas kiel mangaĵon prefere pro ilia aromo kiun ili komunikas al la aliaj manĝaĵoj, ol pro ilia gusto. La plej ŝatata speco estas nediskuteble la *Tuber magnatum* (signifas: de la magnatoj) precipe pro sia bonodoro kiu igas ĝin unu el la plej famaj spicoj por variaj mangaĵoj. Komprenoble ĉi tio okazas precipe en ĝia hejmlando, kiu estas Piedmonto, nordokcidenta itala regiono, kaj pli precize la regiono de Alba, urbo kiu estas fama ankaŭ pro siaj vinoj. Tavole tranĉitaj krudaj en maldikegaj tavoloj per speciala tranĉilo, kaj ŝutataj sur ne fluidaj mangaĵoj kiel verda salato, ovaĵoj, rizo, makaronioj kaj aliaj sekigitaj pastoj, k. t. p., sed precipe sur la tipa manĝaĵo de tiu regiono kiu estas fandita fromaĝo (itale *fonduta*, kiu signifas ja fandita), ĉi tiuj trufoj donas al mangaĵo tre bonan odoron, mi preskaŭ dirus parfumon, kiun ĉiuj devus provi: sufiĉu ĉi tie diri ke la fama franco Brillat-Savarin, nediskuteble superjuĝanto pri gastronomio, difinis ilin: la diamanto de la kuirarto. Oni trovas ilin 10-15 centimetrojn sub la tersurfaco, piede de specialaj arboj kiel kverkoj, k. t. p., kaj porkoj kaj hundoj estas speciale kutimitaj trovi ilin per flaro. Ilia aspekto estas preskaŭ de ŝtono aŭ ŝtoneto griza aŭ sekter-kolora; ilia grandeco povas iri de tiu de nukseto (pli malgrandaj ne taŭgas rikolti) ĝis tiu de infankapo, sed ju pli pliiĝas la grandeco, des pli ĝia formo fariĝas neregula: el preskaŭ ronda ŝtoneto oni povas iri al neregula formo kiel okazas por la tomatoj; la interno devas esti kompakta, sufiĉe malmola, helterkolora, delikate marmorigita pli hele.

Certe malsupera rilate la bonodoro kaj tamen ankoraŭ tre ŝatata speco, precipe en Francujo, estas la *Tuber melanosporum* kiun oni nomas kutime trufo de la Périgord (franca regiono, oriente de Bordeaoŭ); ekstere kaj interne ĝi estas nigra kaj la interno estas ankaŭ marmorigita; tamen ĝia odoro estas multe malpli intensa kaj delikata. Oni uzas ĝin en diversaj manĝaĵoj, ekzemple en la galantino. Aliaj specoj de trufoj estas vendataj sur la merkatoj sed ili devus esti ĉiam deklarataj kiel surogatoj de la du antaŭaj: *Tuber Borchii* (laŭ aliaj aŭtoroj *Choeromyces meandriformis*) por la unua, kaj *T. aestivum* kaj *T. brumale* por la dua. Ilia distingo de la respektivaj modeloj ne estas simpla: nur la intenseco kaj la boneco de ilia odoro, ĉiam pli grandaj en la modeloj, kune kun la praktiko de ilia manuzado permesas distingi ilin. La *T. aestivum* estas distingebla de la *T. brumale* ĉar ĝi estas pli profunde nigra kaj siaj verukoj estas pli elstarantaj, piramidaj.

66.

En ĉi tiu lasta numero mi kolektis plurajn specojn de fungoj apartenantajn al diversaj grupoj, sed tre evidente malsimilajn inter si kaj kun la aliaj jam konsideritaj, tiel ke neniun dubon povas fondi por ilia determino. Cetere malmultaj el ili estas kutime manĝataj kaj mi parolas pri ili ĉi tie, preskaŭ nur pro ilia strangeco.

La *Sparassis crispa* de la grupo de la kavariacoj aspektas florbrasikon aŭ tripon: de tiuj manĝaĵoj ĝi havas la koloron, dubblankan aŭ flavetan, kaj la grandecon, kiu povas atingi 35-40 cm. Se juna oni taksas ĝin kiel tre bongusta.

La *Fistulina hepatica* de la grupo de la poliporacoj, kies vulgara nonjo estas lango de bovo, similas efektive al ĝi kaj al hepato, estante ruĝa, mola, iomete gelatena, sen tigo, kaj trovebla, horizontale elstaranta, sur la trunko de kverkoj kaj kastanarboj. Se juna estas manĝebla ankaŭ kruda.

La *Guepinia rufa* (aŭ *Gyrocephalus rufus*) sufiĉe similas al orelo kiel konsisto kaj formo, se ne kiel koloro, estante prefere ruĝoranĝa ĝis karnruĝa. Oni trovas ĝin meze de la monta musko. Oni manĝas ĝin kruda kiel salato.

La *Geaster stellatus* estas kurioza fungo, nemanĝebla ĉar nature seka, sed ĝuste pro

tio, konservebla kiel ornamo. Apartenante al la grupo de la likoperdoj ([vidu n-ro 62](#)) ĝi estus pilketo kun du haŭtoj, unu interne de la alia, sed la unua, la ekstera, iomete membrana, fendiĝas en pluraj sektoroj kiuj, diverĝante, formas stelon, dum la interna haŭto restas pilkforma; je matureco, ĉi lasta truiĝas per malgranda centra aperturo per kiu fuĝas la sporoj kiel bruna nepalpebla pulvoro, kiel okazas por la aliaj likoperdacoj. Ĝusta estas do la latina nomo *ĉar Geaster* signifas: stelo de tero. Fakte oni trovas ĉi tiun strangan fungon sur la grundo en la arbaroj.

Por reprezenti al si la *Clathrus cancellatus* oni devas imagi reton, sed kun tre malmultaj masoj, kiel tiuj kiuj entenas balonetojn ŝvelitajn per lumiga gaso, kiel infanludilo. Tiu reteto estas de brila ruĝa koloro kaj de grandeco de nukso povas atingi tiun de pomo. Nekonfuzebila distinga karaktero estas la terura putraodoro de malbonigita viando.

Multajn aliajn strangajn fungojn oni povus citi en ĉi tiu numero, kiel ekzemple la grupo de la pezizacoj, pelvetformaj, sed aŭ pro ilia malofteco aŭ prefere pro ilia nemanĝebleco, ni detenos nin. Unu specon tamen ankoraŭ ni priskribos pro ĝia strangeco.

Ĝia latina nomo estas *Phallus impudicus*, kaj tiuj kiuj konas la latinan aŭ la grekan lingvojn, povos klarigi al si tiun nomon ĉar ĝi iomete similas viran penison. Tiu simileco eksplikos al ni la fakton ke ĉi tiu natura strangaĵo estis jam konata de la plej antikva) popoloj: fakte sian lokon ĝi povas havi en la kultura historio de la homaro; la antikvaj grekoj konis ĝin kaj al ĝi tributis dian kulton, ankaŭ pro ĝia mistere rapida kresko. Al la diino Cereso, protektantino de la fekundeco, tiaj fungoj estis ĉiujare deponataj sur la altarojn dum solenaj procesioj. Ĝi estis konata ankaŭ de la romianoj, kaj la germanoj, preparis filtrajn trinkaĵojn per ĝia «ovo». Eĉ la medicino kaptis ĝin por prepari medikamentojn kiuj nuntempe estas eble misuzataj.

La fungo eliĝas el la grundo kiel ovo, la tiel dirita «ovo de la diablo aŭ de la sorĉistintoj», fakte tre simila al kokinovo. Kiel okazas por la ovoflavo en sia ovblankaĵo, la fungo estas ĉirkaŭata en juneco de gelatena kovraĵo, kiu estas protektata ekstere de dika blanka haŭto, kiel ovŝelo. En la suba parto ekzistas speco de malgranda radiko. Post iu tempo la vulvo ([vidu n-ro 7](#)) fendiĝas je la supera parto kaj la fungo eliras nerezisteble. Ĝia kresko estas tiom rapida ke post unu horo ĝi povas jam havi sian plenan staturon de 10 aŭ 15 centimetroj (ankaŭ plie). La ĉapelo kuŝas libera sur la tigo kaj estas kovrata de verda-nigra muko (entenanta la sporojn) kiu emanis teruran putran odoron. Fakte ĝi gastigas muŝojn amantajn tiujn substancojn, kiuj per siaj piedoj dissendas la sporojn. Sen muko, la ĉapelo aspektas tiun de la morkeloj ([vidu n-ro 55](#)) dubblanka, aŭ griza aŭ bruneta. La tigo estas interne malplena, do malforta, purblanka, plenplena de truetoj. Nur kiam juna, t. e. ovoforma, ĉi tiu fungo estas manĝebla.

ALDONO:

RIKOLTO KAJ MANĜADO

Tempo por la rikolto

La plej bona periodo por la rikolto de la fungoj povas iri de la monato de marto ĝis novembro en la sufiĉe varmaj landoj (mediteranea baseno), sed mallarĝiĝas al tri someraj monatoj, julio, aŭgusto kaj septembro en la nordaj eŭropaj landoj. Tamen ankaŭ en la sudaj, krom iuj printempaj specoj ([tiuj de la n-ro 55](#) kaj sekvantaj — spongformaj — kaj kelkaj aliaj, kiel ekzemple la *Hygrophorus marzuolus* = marta, [vidu n-ro 25](#)) la plej taŭga rikoltperiodo iras de junio ĝis oktobro, kun orda pliigo al la

lasta nomata monato, kvankam ankoraŭ en novembro oni povas rikolti malfruajn specojn kaj ĝis decembro, kiam oni povas trovi ekzemple, kiel mi jam diris, la *Tricholoma portentosum*, iomete frostita.

La kvalitoj de la fungoj kiam oni rikoltas ilin, povas multe varii pro la kondiĉoj de la vetero, precipe rilate al ĝia sekeco aŭ malsekeco. Komprenoble, se oni rikoltas fungojn tuj post la pluvo, oni trovas ilin tre malsekaj kaj tiam la ĉapelo povas rezulti tre viskeca, ankaŭ se, kiam malseka, ĝi ne estas tia. Kun kelkaj esceptoj (vidu la *Hygrophorus*, n-ro 25) ni ne vokis do la viskecon kiel taŭga distingkaraktero de la specoj.

Resume, se la vetero prezentas malvarman venton, ni serĉos la fungojn en lokoj ŝirmataj de ĝi, kaj eble sunigataj (t. e. turnitaj al sudo); se la vetero estas varma kaj seka, ni serĉos la fungojn en lokoj eble malsekaj, t. e. norde; fine, se post la pluvo venas la suno, ni havos la plej bonajn kondiĉojn por trovi niajn kriptogamojn. Cetere, por la detalaj lokoj, utilos la praktiko de la serĉanto.

Jen la kialo pro kiu la fungojn oni trovas dum iuj jaroj pli abunde ol dum aliaj: ne ĉiam rezultas la ĝusta kombino de la veteraj kondiĉoj, t. e. de temperaturo, de malsekeco, eble de aerpremo, k. t. p..

Odoro de la fungoj

Krom iuj specoj, kiuj havas karakterizan odoron fungan, kaj kiuj pro tio estas la reĝoj inter la fungoj, kiel ekzemple la *Boletus edulis*, kaj aliaj kiuj havas apartan odoron (de anizo, abrikoto, faruno, k. t. p.) multaj aliaj specoj ne havas apartan odoron estante tamen manĝindaj ĉar bonan odoron oni povas akiri por ili per spicaĵoj kiujn oni uzas por prepari la manĝaĵon. Ankaŭ aliajn specojn kiuj ne havas tre bonan odoron, kiel ekzemple ĉiujn kiuj odoras simile al kalcia klorido (la kemia kombino kiu kun akvo formas acetilenon) aŭ al akvomelono, oni povas tre bone manĝi ĉar ili perdas tiun odoron per la kuirado. Karakteriza odoro permesas certe certan distingon, kiel ekzemple por la trufoj, kaj estas tre konsilebla afero noti ĝin, kune kun la gusto de peceto kruda, kiam oni rikoltas nekonatan specon.

Manĝado

Por manĝi la fungojn, necesas antaŭ ĉio ke ili estu puraj, senigitaj do de iu ajn terero aŭ de aliaj fremdaj eroj: iufoje oni trovas ilin jam tre puraj; alie oni devas purigi ilin sed oni klopodu uzi kiom eble malpli da akvo; ili jam entenas almenaŭ la 70-75% de akvo, kiu foriras dum la kuirado, helpante tamen ĝin.

La fungojn oni povas manĝi ankaŭ krudaj, sed nur kelkajn specojn, kiel ekzemple la *Lycoperdon* (vidu n-ro 62); oni manĝas ilin kiel salaton, t. e. tranĉitajn en malgrandaj pecetoj aŭ tranĉaĵoj kaj spicitajn per oleo, salo, vinagro kaj pipro. Sed kutime oni manĝas ilin kuiritaj.

Ili povas esti freŝaj aŭ sekigitaj.

Oni povas kalkuli ke la sekigita fungo, perdinte sian akvon, reduktis sian pezon al dekono (do unu kilogramo de freŝaj fungoj donas proksimume unu hektogramon [100 gramoj] de sekigitaj) sed akiris la dekoblon de la koncentrigo de siaj substancoj kaj se ĝi entenis el ili venenajn, la dekono de la fungo havas la saman efikon de la freŝa: oni diras ke unu hektogramo de la venenega *Amanita phalloides* sufiĉas por mortigi, do dek gramoj, kiu estas malgranda kvanto, de ĝi sekigita sufiĉas samcele.

Por sekigi la fungojn oni tranĉas en tranĉaĵoj de dikeco de 2 aŭ 3 milimetroj la kompaktajn partojn de la fungo kaj oni lasas ilin en libera aero kaj en plena suno ĝis

sekeco, kiu devas okazi la plej eble rapide por eviti eventualajn malpurigojn. En la *Boletus edulis* kaj en malmultaj aliaj specoj oni traktas la tutan fungon, ĉapelon kaj tigon, kaj kiam la fungo estas malgranda oni tranĉas en tranĉaĵoj la tutan fungon sen separo de la ĉapelo de la tigo; en preskaŭ ĉiuj aliaj specoj oni forĵetas la tigon ĉar ĝi estas kava. Iuj grupoj, kiel ekzemple la laktarioj, ne estas taŭgaj por la sekigo. Fungojn bone sekigitajn oni povas pecetigi kaj redukti en pulvoro, akirante aroman spicaĵon. La sekigitajn fungojn oni povas konservi en saketoj dum senlima tempo kaj por kuiri ilin oni devas moligi ilin antaŭ la manipulado, lasante ilin en freŝa akvo dum kelkaj horoj.

Multaj estas la manieroj prepari fungojn por la manĝado kuirante ilin, sed ni indikos nur tri plej kutimajn el la receptoj:

1) Fungoj en ragua saŭco

Oni tranĉas la fungojn en maldikaj tranĉaĵoj, oni metas ilin en kaserolo kun oleo kaj peco de ajlo, oni kuiras ilin malrapide ĝis sekeco; oni aldonas malmulte da pecetigita tomato, salon kaj oreganon (aŭ alian aroman labiacon) daŭrante ankoraŭ iomete la kuiradon kun la kovrilo sed atentante ke ĝi ne estu troa, ĉar la boneco de la fungo konsistas en malforta krakado sub la dentoj.

2) Frititaj fungoj

Por ĉi tiu kuirmaniero estas tre taŭgaj la tutaj ĉapeloj, se ne tro dikaj, senigitaj de la tigo, sed se la ĉapeloj estas tro grandaj (ekzemple ĉe la *Lepiota procera*, [n-ro 10](#)) oni dividas ilin en tri aŭ kvar partoj. Male, por la dikĉapelaj fungoj (ekzemple la boletoj kaj precipe la *Boletus edulis*, [n-ro 47](#)) ili devas havi dikecon malpli ol duono centimetro. Oni pasigas ilin en ovo kaj pistita seka pano kaj oni fritas ilin en oleo ĝis ora koloro.

3) Fungoj kuiritaj sur la krado

Oni ŝmiras la tutajn ĉapelojn (aŭ triono aŭ kvarono da ili se ili estas tro grandaj) per oleo, ankaŭ malpeze frotante ilin per peco de ajlo; oni metas ilin sur kradrostilo kaj kiam kuiritaj oni salas kaj oni pudras ilin per oregano (aŭ alia aroma labiaco).

Boletus edulis ([n-ro 47](#)) estas taŭga por la tri kuirmanieroj, *Lepiota procera* ([n-ro 10](#)) kaj *Lactarius deliciosus* ([n-ro 15](#)) precipe por la dua, *Amanita caesarea* ([n-ro 8](#)) por la tria. Cetere, oni povas tre bone provi ĉiujn tri kuirmanierojn kaj aliajn por ĉiuj kvalitoj. Ni lasu la paŝon al la dommastrino, eble vi trovos novajn mangaĵojn!

Fine oni povas ankaŭ konservi la fungojn en vinagro por servi ilin kiel antaŭmanĝaĵo. Oni elektas malgrandajn fungojn (estas preskaŭ nur la *Boletus edulis* kiu taŭgas por ĉi tio) kaj oni kuiras ilin en akvo entenanta iomete da salo kaj vinagro. Oni kuiras ankaŭ dum kelkaj minutoj vinagron kun spicaĵoj; kiam la vinagro estas ree malvarmiĝita, oni versas ĝin sur la fungoj kiujn oni metis en vitra poto, kaj oni bone fermas la vazon.

KONKLUDO

Jen la malgranda «ŝlosilo» por rekoni centon kaj duonon da nialandaj specoj de fungoj kaj precipe por eviti, mi esperas, la plej venenan el ili, la preskaŭ unikan mortigan *Amanita phalloides*.

En ĉiuj dubaj kazoj de rekono aŭ de determino, memoru la prudenton kaj detenu vin

de la manĝado aŭ konsultu veran kompetentulon.

Mi volonte diras ke mi estus je la dispono de ĉiuj por rekoni kaj determini specon, afero kiun mi tre volonte farus, kiam kapabla, sed bedaŭrinde la fungoj estas tre malfirma materio kaj nur kelkajn horojn post la rikolto ili povas esti ne plu bone rekoneblaj; priskribo malmulte utilas kaj skizo aŭ desegno estas malfacilaj. Tamen mi tre volonte ricevos informojn pri la trovitaj fungoj ĉar mi estas certa ke multaj el ili povos utili al mi ankaŭ por eventuala pli vasta dua eldono de ĉi tiu verketo.

Fine mi devas kompreneble deklari, ke mi malakceptos ĉiun respondecon pri konsekvencoj al la sano devenantaj de manĝado de fungoj, ĉar similaj konsekvencoj povas deveni de multaj aliaj kaŭzoj, plene sendependaj de la interpreto de mia verketo.

Tamen al ĉiuj mi bondeziras plenan ĝuon de tiu natura riĉeco kaj por tio pli profundan konon en tiu neelĉerpebla kampo de la naturscienco.

Varese, Julio 1961.

kemia inĝeniero Mario Simondetti

Fakdelegito por Naturscienco kaj M. A. de Universala Esperanto Asocio (Nederlando)
por Varese (Italujo)

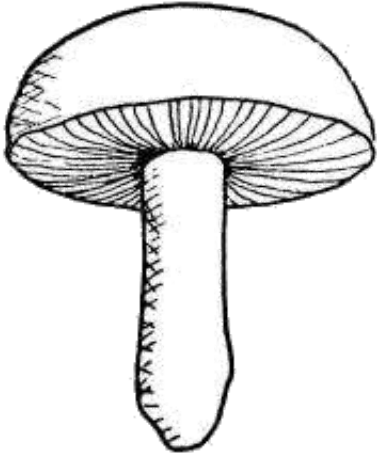
Aktiva membro de Universala Ligo (Nederlando)

Direktoro de la Esperanta Katedro de Varese, depende de la Itala Instituto de Esperanto (Florenco)

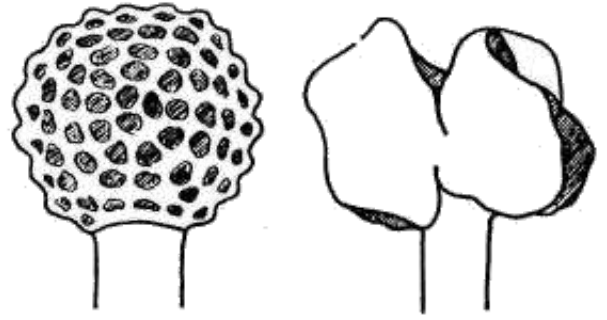
Membro de la Itala Asocio de Natursciencoj (Milano)

Membro de la Itala Entomologia Asocio (Genova)

Membro de la Itala Geografia Asocio (Roma)



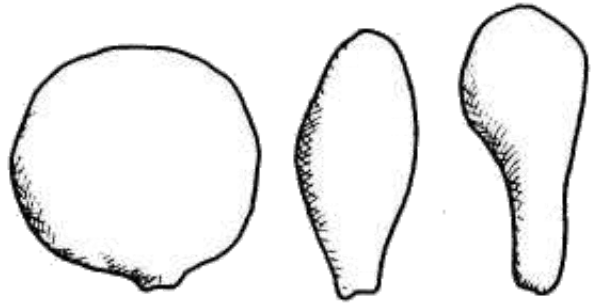
bildo 1



bildo 2



bildo 3



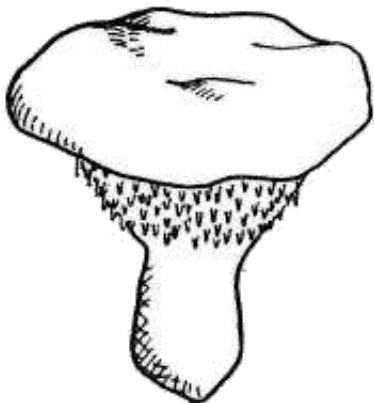
bildo 4



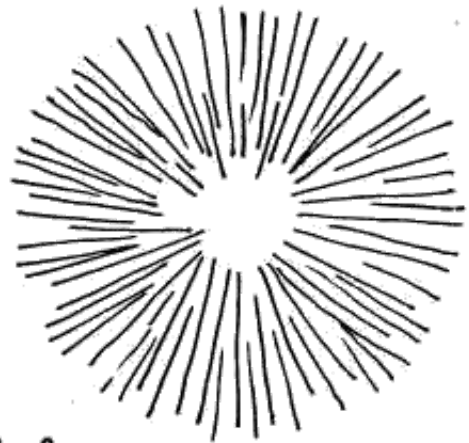
bildo 5



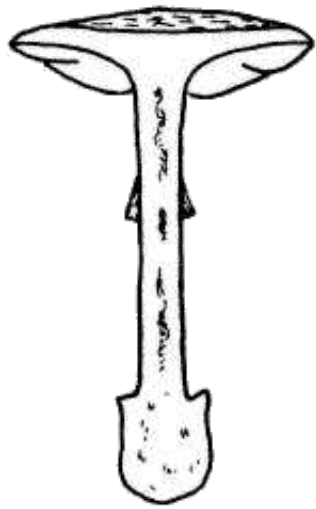
bildo 6



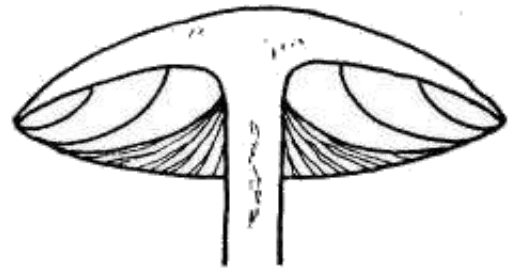
bildo 7



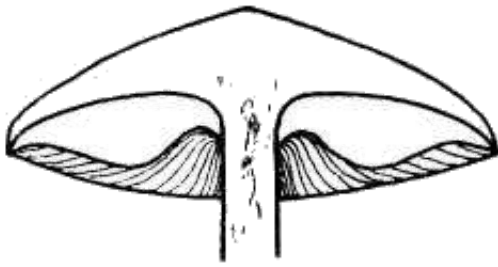
bildo 8



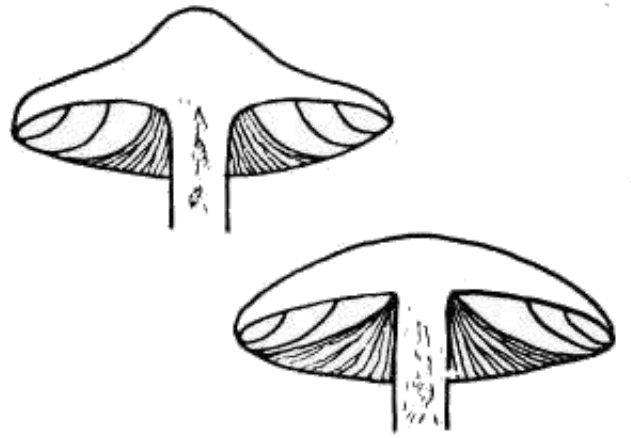
bildo 9



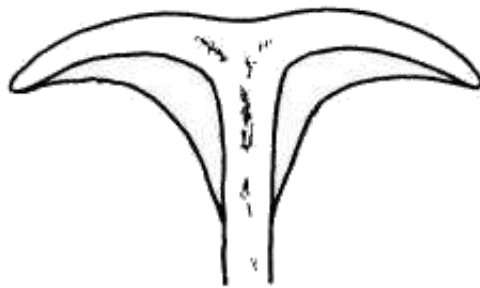
bildo 10



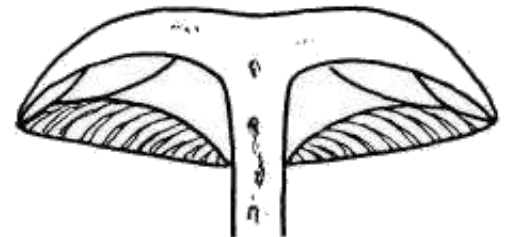
bildo 11



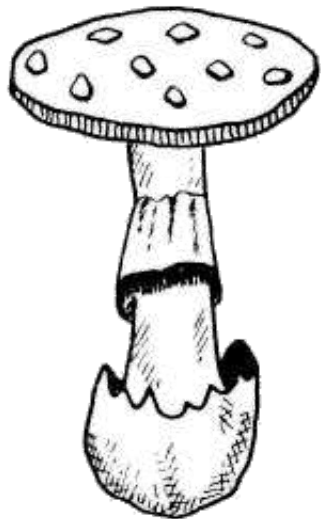
bildo 12



bildo 13



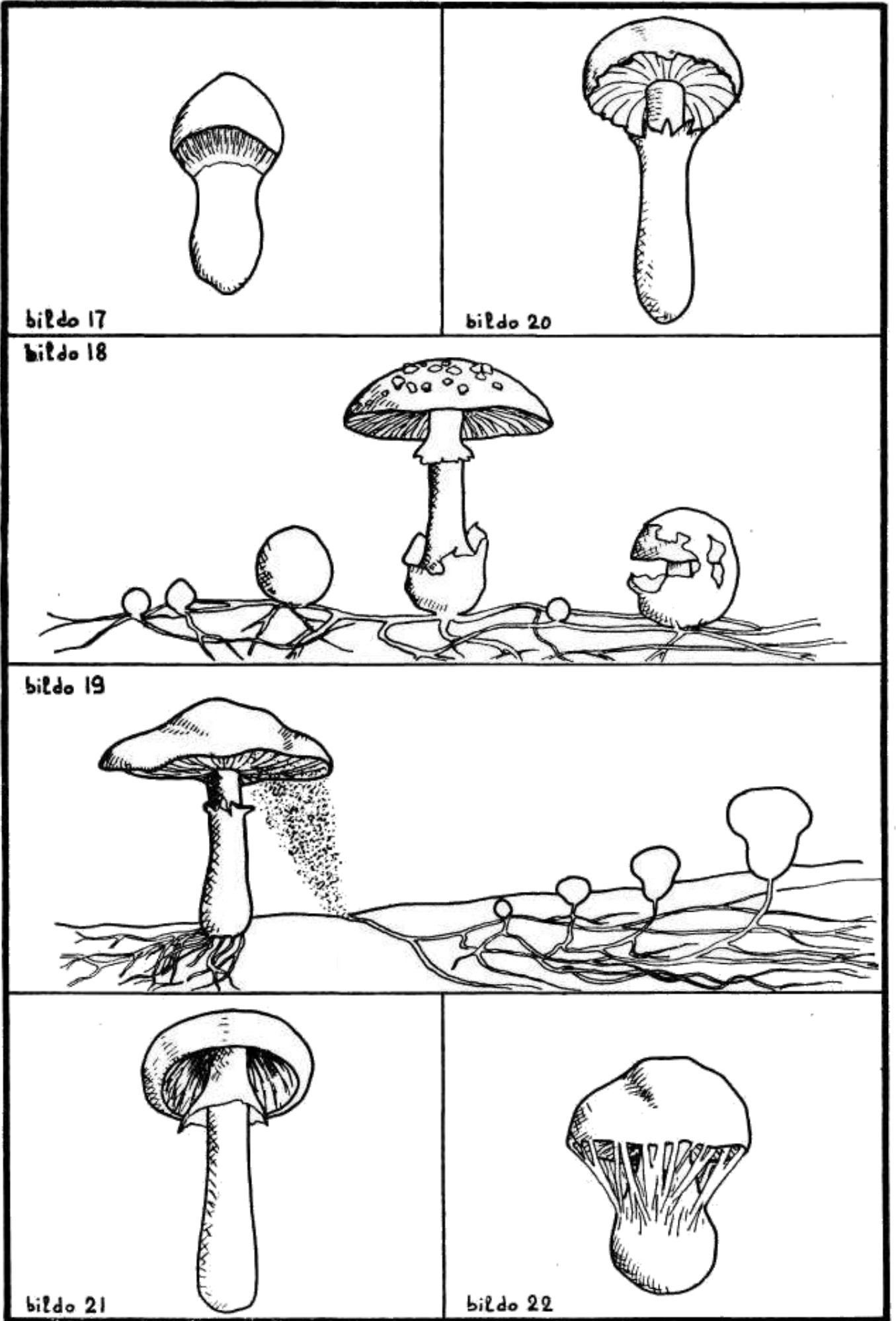
bildo 14



bildo 15



bildo 16



Enretigo: *Mészáros István, Szilvási László*

STEB: <http://www.eventoj.hu>