

geografi si assumerebbero le indispensabili cognizioni per essere insegnanti della materia col minimo di spesa, di tempo e di disagio perchè verrebbe mostrato da insegnanti sul posto quanto bisognerebbe andar a cercare con gran fatica e tempo da sè stessi od accontentarsi di apprendere all'ingrosso dai libri. Si avrebbe inoltre dai partecipanti alla carovana il vantaggio di osservare ed apprendere oggetti ^{ed osservar fenomeni} riferentisi a tutti i rami affini di scienza ^{e di applicazione} e quindi, in effetto, resterebbe combattuta la prematura specializzazione che si traduce nella quasi ignoranza delle scienze sorelle il che costituisce un male per il progresso scientifico. Come si disse il corso dovrebbe esser per tutti i partecipanti chiuso da un esame generale e conferimento di diploma di geografo e naturalista atto anche ai lavori di campagna, diploma che dovrebbe aver un valore ufficiale internazionale. La qual cosa è facile a dire ma difficile a conseguire, ma che non sarebbe impossibile ottenere quando coloro che parteciparono alle prime carovane avessero avuto la fortuna di esser saliti alle cattedre universitarie di università appartenenti a stati diversi d'Europa.

Per aver un numero sufficiente di alunni, una siffatta scuola dovrebbe essere internazionale. Ed anche perchè ne fosse assicurata una lunga esistenza. Infatti se si istituisse semplicemente per i laureati o laureandi od aspiranti alle cattedre d'insegnamento in Italia verrebbe certo, data la incostanza della nostra schiatta, che dopo un paio d'anni la scuola pratica in Friuli languirebbe, cioè sorgerebbe spontanea l'idea, anche se gli alunni si rinnovano ad ogni corso, che le esercitazioni debbano ogni anno svolgersi in un luogo differente, magari in Piemonte, in Toscana, in Sicilia,

in Sardegna od in Libia. Tale idea, che lascierebbe i Friulani con un palmo di naso, non avrebbe invece ragione di nascere se la Scuola avesse un carattere diciamo europeo. I giovani naturalisti e geografi di tutta Europa sono certamente allettati a sufficienza quando sappiano che il campo delle loro esercitazioni sia costituito dalle Alpi e dal loro pendio meridionale fino alla spiaggia influenzata dai tepori dell'Adriatico, e che questo stesso mare nel suo estremo golfo, che gode fama di tranquillità, formi oggetto delle esercitazioni tolessografiche. Il Friuli è abbastanza vasto perchè ad ogni corso si possa mutare itinerario nei particolari.

Unico inconveniente per una tale scuola sarebbe quello della lingua che per chi scrive sarebbe risolto coll'usare nelle spiegazioni la lingua internazionale ausiliare Esperanto che ogni partecipante può apprendere perfettamente iniziandone lo studio qualche mese prima di intraprendere il viaggio. L'ideale per il buon andamento della carovana sarebbe anche nell'avere un certo equilibrio fra il numero dei partecipanti delle differenti nazionalità, perchè cioè una non soverchiasse le altre. Quindi egual numero di latini, slavi, tedeschi ed anglosassoni. Allora nessuna fra le lingue viventi avrebbe diritto di prendere il sopravvento e di imporsi sulle altre.

Dal punto di vista, perfettamente legittimo, di chi mira a far valere ed apprezzare la lingua e la cultura italiana alla pari con le altre che si sono già imposte, cioè la francese, la tedesca e l'inglese, non vi è dubbio che la lingua di insegnamento e di esame debba essere unicamente l'italiana. Ma se l'esonero dal pagamento delle tasse scolastiche universitarie, oltre

che il fascino esercitato dal cielo, dalla storia e dall'arte è adde-
scimento sufficiente per un certo numero di giovani stranieri - special-
mente per quelli appartenenti a minoranze etniche e religiose (per es.
ebrei) perseguitate in patria, precisamente come gli allogeni cisalpini si tro-
vano in mezzo alla loro lingua e cultura accorrendo alle università di
Lubiana e di Innsbruck - per venire nelle università italiane, dove in
quattro o più anni di permanenza avranno modo di apprendere perfetta-
mente la lingua delle lezioni e degli esami, l'allettamento di risparmiare
poche decine di lire per tassa d'iscrizione al corso pratico superiore a con-
dizione d'imparare una lingua difficile, per passare un solo mese nel vesti-
bolo d'Italia, non pare abbastanza decisivo. Occorrerebbe un incentivo an-
cor maggiore come ad esempio quello di fornire gratuitamente alloggio e
trasporti. Ma allora si sarebbe in contraddizione coi principi ai quali
questo scritto qualsiasi è informato, cioè che si tratti di una impresa
ovente attinenze col turismo considerato quale industria lucrativa - non
spogliatrice - a carico degli stranieri e dei forestieri.
Non v'è, del resto, bisogno di facilitazioni straordinarie per gli stranieri
anche perchè questi, se condotti nelle località dove potranno raccogliere
a bellagio, favoriti in guisa che possano concentrare senza spese in un luogo
di deposito unico - una specie di base d'operazione - il materiale raccolto da
spedire poi agli istituti dei loro paesi, potranno mettere assieme tanti og-
getti da museo da compensare ad usuro il sussidio che le scuole superio-
ri estere e nazionali avessero concesso agli studenti più meritevoli per agevo-
lare la loro partecipazione alla "Carovana dei naturalisti". I più diligenti, labo-

ricchi e studiosi avrebbero modo di inviare corrispondenze e fotografie ai giornali ed alle riviste dei loro paesi e procacciarsi anche in questo modo qualche mezzo atto a compensare le spese di viaggio.

Non sarebbe quindi un cattivo affare per l'industria turistica friulana assicurarsi annualmente per un mese una quarantina di turisti che visitano i luoghi anche più appartati senza badare alle comodità ed alla bellezza del paesaggio poichè essi tenderebbero ai luoghi dove si offrono i fenomeni naturali più singolari; senza contare che nel caso di molti risorti i corsi potrebbero esser due e quindi il vantaggio doppio.

Se almeno per il primo anno i naturalisti e geografi friulani si offrissero di fare gratuitamente da mentori, la istituzione si potrebbe iniziare con risorse molto modeste, e farebbe certamente onore al paese poichè in fine dovrebbe trattarsi di una scuola superiore. Basterebbe certamente ciò che ha richiesto in carta ed inchiostro la dibattuta questione dell'Università di Trieste che è rimasta allo stato di desiderio, forse neppure di progetto completo. Sarebbe invece più difficile risolvere il problema della continuità della scuola, poichè coll'intervento di un mecenate è facile farla funzionare per un anno. Ma forse anche questo problema trova facile soluzione. Le università ad onta delle tasse scolastiche non lieti sono istituzioni passive che vivono in grazia delle sovvenzioni degli stati. Ma quelle imprese abbisognano di locali, riscaldamento, luce, acqua, personale inserviente ed assistente, gabinetti, laboratori, musei, biblioteche. La nostra Scuola naturalistica non ha bisogno in effetto che di reclame nel campo relativamente limitato delle scuole universitarie d'Europa e limitatamente alla

raccolta geografico-naturalistica, alle spese per stampare qualche memoria preventiva che serva a mettere a giorno i partecipanti su quanto dovranno poi vedere e per dare alla luce una relazione amministrativa riassuntiva ed una alquanto sobria sulle cose nuove che si fossero osservate durante il viaggio o che scaturissero dallo studio fatto da specialisti sul materiale raccolto. L'esistenza di un bel fondo di cassa iniziale sarebbe utile più che per bisogno di spenderlo, per attribuire all'impresa carattere di serietà e di lunga durata.

Giardino delle piante crittogame.

! muschi dai soffici cuscini di velluto, le epatiche dal colore del fegato, come dice il nome, ed i licheni di tinte svariatissime brune, gialle, rosse, grigie, verdicce e dalle forme frastagliate ed eleganti, trovansi nel rigoglio di lor vegetazione e nello stadio di riproduzione ad incominciare dal piovoso settembre, per tutto l'inverno fino alla primavera. Sono destie ed esercitano le loro funzioni vitali proprio quando le latifoglie arboree hanno reso alla terra il loro manto superbo, han lasciato disperdere i loro frutti e semi e, immerse in un riparatore letargo, attendono i tempi primaverili a mettere in moto il loro sangue cioè la loro pallida linfa, e le piante erbacee perenni, perdute tutte le parti aeree, conservano viventi solo tuberi, radici e rizomi cioè quanto è ipogeo. Un giardino di crittogame sarebbe quindi fatto soprattutto per l'inverno, quando le altre piante non vegetano che nei letti caldi e nei tepidari. Verosimilmente sarebbe anche una cosa nuova poichè il pubblico poco si interessa di queste umili pianticelle anche se racchiudono tesori di bellezza e di delicatezza.

Una disposizione indispensabile per un giardino botanico dedicato ai nani ed agli umili e trascurati del regno di Flora, sarebbe quella di far sì che vegetino in aiole o sopra sostegni, non già posti a livello del terreno, ma all'altezza su per giù dell'occhio dell'osservatore. Conviene quindi che la persona possa circolare attorno alle aiole dei muschi e dei licheni entro una specie di corridoi scavati nel suolo e che le pianticelle sieno all'altezza della cintola. Queste pianticelle vivono sul suolo, sui vecchi muri, sulle rocce, sui sassi, sui tronchi degli alberi annosi, in luoghi umidi esposti a settentrione, presso le acque correnti, le sorgentelle, gli stillicidi. La stessa disposizione di aiole elevate sul piano destinato a camminare, servirebbe magnificamente anche per le minuscole fanerogame o per quelle che vivono strisciando sul suolo come: Draba verna, paronichie, androsaci, globularie, potentille, ossalidi (i cui frutti leggermente sfiorati lunciano i semi con violenza tutto all'ingiro comportandosi come alcune mitragliatrici, analogamente a quanto fanno le capsule carnose dell'Impatiens nolitangere e dei begliuomini), e con altra disposizione l'Ecballion Elaterion). Anche le pianticelle acquatiche sia crittogame sia fanerogame si osserverebbero con grande agio se la superficie delle acque stagnanti o correnti che le ricettano fossero all'altezza della cintola.

La coltivazione dei funghi microscopici, che sono pianticelle parassite piuttosto della primavera e dell'autunno quando cadono le foglie, richiederebbe la coltivazione in aiole separate e distanti di tutte le piante che li ospitano più volte ripetute poichè si dà nel maggior numero

delle specie fanerogame che ognuna sia funestata da più sorta di funghi parassiti: la vite, il frumento e tutte le specie coltivate informano. Si tratterebbe di formare una specie di ospedale anzi di lazzeretto con arole isolate, di malattie infettive e parassitarie dei vegetali. La vastità dell'impresa, sebbene nuova, supererebbe le finanze di qualsiasi borsa che non sia nordamericana. Da noi non si potrebbe istituire che qualche saggio, il quale, per la sua originalità, non potrebbe non esser interessante. Si è detto "funghi microscopici", ma bisogna intendere che se occorre il microscopio quando si voglia esaminare l'intima struttura e le spore di questi funghi, tuttavia ad occhio nudo si scorge benissimo la differenza tra la presenza di un parassita o di un altro sulla pianta ospite. Ma limitiamoci ai funghi macroscopici, ben discernibili ad occhio che racchiudono le specie mangerecce e, pur troppo anche quelle funestamente velenose. Appartengono alle due classi dei Basidiomiceti e degli Ascomiceti. Nei primi l'ordine degli Imenomiceti con il boleto o porcino comune (fonghe, bavaçe, capelât), l'ovolo (ceredân di bosch, o zaratân di bosch), il prataiolo (fongh duriës, duriës, pradarûl, ceredân di prât) e con le clavarie ramificate (grampuce), e quello dei Gasteromiceti con le vescie di lupo che da giovani si mangiano. La seconda classe comprende i Discomiceti cui spettan le spugnole o spugnino (sponzuele) e le Tuberece con i profumati tartufi che crescono sotterra ad una profondità fra 15 e 40 centimetri.

Tutti i funghi macroscopici or nominati vivono in simbiosi con le radici di vegetali fanerogamici sia arborei che erbacei. Formano assie-

me una specie di mutualità biologica utile ad entrambi gli associati. È stato notato che gli Eliastrumi al cui piede crescono tartufi hanno foglie e fiori più grandi e sono più rigogliosi degli altri individui. Perchè certe piante legnose attecchiscono (*Dafne*, *Rhododendri*, *Eriche*, *Geniste*, *Mirtilli*, *Cisti*, *Citisi*, *Vite idae*, *Abeti bianchi*, *Faggi* ecc) occorre portare negli orti botanici terra di bosco fresca e quindi ricca di miceli o sia filamenti di funghi che si attecchano alle giovani radici e producono una mutualità nutritiva o simbiotica. Nei prati si osservano delle strisce a zig-zag o curve in cui l'erba ha una tinta più oscura e nell'autunno è tornata a crescere dopo lo sfalcio estivo. È in queste zone, dette "fungherie", in Friuli e "cerchi delle fate", in Francia in cui crescono le famiglie di funghi e specialmente i profumati pratarioli. In queste zone l'erba è nutrita meglio dalla presenza del micelio. Il pratariolo, in via si può dir eccezionale, si adatta a crescere anche sul letame di cavallo e su questa circostanza si basa la coltura artificiale dei funghi nei sotterranei. L'*Agaricus neapolitanus* cresce sui fondi di caffè. A tale scopo in alcuni conventi dell'Italia meridionale si accumulano in un angolo dell'orto i fondi di caffè per vedervi crescere sopra dei funghi mangerecci.

Per formare un orto botanico di funghi macroscopici occorre un lembo di prato naturale ed uno di bosco in cui vi crescano le più svariate essenze arboree ed arbustive al cui piede, al mezzo di disseminazione di micelio o di carpofori maturi, ottenere le fungare delle diverse specie di basidiomiceti. Sarebbe più opportuno adibire a giardino dei funghi un bosco annoso di alberi di varia specie quali già ne esistono nei colli non lungi dalle maggiori città friulane dove già crescono

abbondanti e svariate le variopinte famiglie di funghi ora profumatamente stuzzicanti, ora sospetti, ora funestamente insidiosi, sempre però splendidi alla vista. Aggirarsi in un bosco od in un prato dove in breve spazio si sono date convegno le forme più svariate di funghi e dove da appositi cartelli è dato apprendere nomi scientifici e volgari, pregi e demeriti delle singole specie deve procurare un intenso piacere a chi è sensibile alle creazioni inesauribili della natura ed è avido di conoscere, di vedere, d'apprendere. Una specie o l'altra di basidiomiceti reca i carpofori, che son per così dire i fiori dei funghi, in ogni stagione, ma molto più abbondanti sono le specie fruttificanti nella primavera umida e tiepida o nell'autunno piovoso quando non sono ancora sopraggiunte le brine. A differenza di quanto accadrebbe in un comune giardino di fanerogame in cui i vegetali in giorni successivi hanno l'aspetto medesimo, qui si noterebbe un profondo cambiamento da un giorno all'altro: sorgere intere famiglie dove il dì innanzi non v'era traccia; un piccolo fungo in poche ore diventar così grande da sembrare un ombrellino; altra famiglia ieri nel pieno rigoglio oggi esser ridotta informe poltiglia o gelatina. Ma, per godere della vista di funghi non è proprio bisogno di un giardino speciale. Basta che il villeggiante si aggiri preferibilmente di buon mattino in brigate od assieme alla famiglia per boschi e per prati e quando il tempo volge allo scirocco, cioè è umido e caldo - giornate di funghi, dice il nostro campagnolo - si imbatte nelle forme più profumate e più variopinte di funghi, poiché anche le specie velenose sono belle ed odorose quanto le innocue. Far ritorno con un bel canestro

di bianchi ed olezzanti pratichi o di ovuli che in uno stadio giovanile dello sviluppo sembrano un novo sodo dal quale faccia capolino il rosso tuorlo, costituisce, specie per i fanciulli, una gradita emozione per aver rinvenuto quanto si cercava con particolare tensione dell'occhio scrutatore di ogni angolo del terreno e formerà legittimo motivo di presentare la preda con aria di trionfo alla buona massai che accudiva al pranzo della famigliola, mentre i giovanetti, con l'aria di esploratori, erano partiti per la passeggiata mattiniera. "È gioia vera - dice un naturalista - sorprendere un gruppo di funghi sul far del giorno, nella semioscurità, in quel silenzio che comincia ad esser vinto dal garrulo canto degli uccelletti. Resta poi vivo il ricordo delle emozioni provate più volte, ma sempre più forte, alla vista di begli ovuli sboccianti dal terreno al piede di sterminati castagni...". Quanto più educativo per gli animi dei giovanetti andar a raccogliere funghi che ^{tendere insidre per} non a caturare poveri uccellini, e peggio ancora a distrugger nidi... Eppure prima che entrino nelle mosse idee così semplici, anche ora in cui col fascismo si procede a tutto vapore, occorreranno verosimilmente secoli...

I funghi sono a ragione stati chiamati la "carne dei poveri". Le sostanze albuminoidi azotate sono contenute nelle specie eduli nella proporzione da 20 a 38 per mille. Le sostanze proteiche sono in molta maggior copia che nei legumi e nei cereali dove variano da 2 (patate) a 23 (fagioli) per cento. I sali di fosforo e di potassio vanno da 6 a 15 per mille. Nella Selva Nera si mangiano crudi o tutto al più conditi con olio,

sak e pepe, anzi nella stagione propria sono l'unico cibo dei boscardi di quella regione. Si mangiano colti freschi, si disseccano al forno od al sole (per uso di famiglia anche nei paesi ladini), si conservano sott'olio o sotto aceto; si ottiene anche una polvere di funghi secchi che serve per condimento. Il Bresadola enumera nel Trentino fra specie e varietà 140 funghi fra i quali 28 velenose o sospette e 112 buone. Un articolo meno attendibile dice che delle diecimila specie conosciute nell'Alto Adige se ne incontra un migliaio. In Russia coll' Amanita muscaria che è velenosissimo si prepara una bevanda inebriante molto in uso fra i contadini. Una famiglia colonica oriunda slovena raccoglieva giornalmente nei boschi dei colli d'oltre Torre una quantità di funghi di tutti i colori e li mangiava colti in quozzetto per companatico mentre i contadini friulani dovevano accontentarsi... di polenta e radicchio. Questi ultimi ed i loro compatrioti verniciati di venezianismo consideravano quei coloni calati dai monti orientali con la stessa aria con cui il civilizzato europeo giudica i selvaggi che si cibano di ragni, di cavallette, di lucertole e di serpi cioè quali esseri di una rude razza inferiore che non sente l'azione dei veleni e che, pur di sfamarsi, mette a repentaglio la vita. Ma la verità è piuttosto che noi avendo da troppi secoli distrutti inconsueta-mente i boschi abbiamo perduto la nozione del valore dei cibi che quelli ci offrivano generosamente senza bisogno di fatica ed ora piuttosto che istituire pazienti ricerche sperimentali per distinguere funghi commestibili da nocivi, con supina accidia ed indolenza, lasciamo andar a male tanta nutriente e gradita vivanda che eventualmente ci avrebbe in-

buona parte salvati dal flagello della pellagra. E ad onta che fra noi abbondino decine e decine di specie mangerecce ci atteniamo a quelle sole quattro o cinque che conosciamo o crediamo di conoscere abbastanza, ed ogni qualvolta ci nutriamo di funghi lo facciamo con trepidazione o prendendo quelle precauzioni tradizionali (specchio d'aglio, cucchiario d'argento) che la scienza inutilmente si affatica a proclamare vane e fallaci. Le morti per avvelenamento prodotto dai funghi sono anche fra noi tutt'altro che eccezionali. I casi di avvelenamento nella sola Europa salgono ogni anno intorno a 10'000. Per giudicare se in questa faccenda siamo più agguerriti noi Latini che camminiamo ci predi di piombo o gli Slavi che ci sembra operino con leggerezza, ci vorrebbe soltanto una severa statistica sui casi di avvelenamento letali o no nei paesi abitati dalle due schiatte. Solo allora potremmo dire se siamo giustamente guardinghi o semplicemente ignoranti della materia. Per deficienza di studi statistici sulla produzione dei funghi non siamo in grado di dire neppure ^{in modo} approssimativo quanti funghi produce in media annualmente una determinata quantità di superficie di prato naturale o di bosco, nè quale influenza reca la stagione più o meno favorevole od avversa a queste produzioni. Possediamo solo questo dato relativo ai tartufi dei dintorni di Spoleto. Ogni tartufiera o piazzetta occupa da 15 a 35 metri q. e produce in una annata normale due chilogr. di tartufi. Aumentando artificialmente le tartufiere se ne potrebbero avere da 70 a 75 per ettaro con una produzione di oltre un quintale di tartufi all'anno. Si trasformerebbe il terreno poco produttivo in una miniera d'oro!

In Francia una tartufara di un ettaro dà annualmente un prodotto il cui valore oscilla da 150 a 2000 franchi (prebellici). E nel dodicesimo anno dopo l'impianto di un querceto tartufifero, il reddito annuo era di 800-1000 franchi oro per ettaro.

È strano che fra noi nessuno abbia fatto qualche tentativo per propagare i funghi nel senso di riunire le zolle fungifere dei prati, disperse su di una grande superficie, in un angolo ristretto di terreno dove i carpofori sboccerebbero avvicinati, facili ad esser raccolti nel momento di massimo rendimento e fuori della portata del primo passante che - in mancanza di una legge protettiva come esiste in Francia - ha diritto di coglierli. Si capisce che l'esperimento non sarebbe riuscito per i funghi dei boschi viventi in simbiosi colle radici degli alberi, ma avrebbe potuto riuscire per le specie pratensi poiché con la zolla si trasporta nella nuova sede anche la pianta erbacea colla quale il fungo vive in simbiosi. I prati che producono il fungo pratolo sono magri, invasi da erica e non consentono più di un taglio annuale di fieno. Nel modo indicato si potrebbe rendere più produttivo almeno qualche tratto della loro vasta superficie senza bisogno di esercitare la vera coltivazione intensiva dei funghi nei sotterranei.

Per usufruire in vasta scala dei funghi che crescono naturalmente - e l'argomento non è estraneo col nostro tema come facilmente si intuisce - bisognerebbe che la provincia o regione stipendiasse un esperto il quale continuamente nella stagione opportuna avesse il compito di passare da un paese all'altro od istruire

praticamente, mostrando gli esemplari colti nei dintorni, campagnoli e massare intorno ai funghi mangerecci e velenosi. Non occorrerebbe un cattedratico od un professore, basterebbe una persona studiosa, diligente, solerte, zelante, uno dei mutilati intelligenti che furono spesso adibiti a professioni per le quali non hanno la dovuta preparazione; meglio di tutto uno studente di scienze naturali, che godendo di un sussidio, sarebbe nello stesso tempo incoraggiato negli studi botanici e tenuto a percorrere e quindi studiare e conoscere ogni angolo della provincia. Sarebbe per tal modo istituita la cattedra ambulante per la conoscenza ed utilizzazione dei funghi. Si comprende che il titolare diffonderebbe anche la cognizione delle pratiche per la coltivazione artificiale dei funghi e per l'impianto delle tartufiere. La diffusione di tavole a colori per quanto ben fatte non giova allo scopo poichè solo chi ha pratica di disegni è in grado di paragonare tutti i caratteri coll'oggetto naturale. Possono accadere equivoci fatali. E così non è da far assegnamento sulle nozioni impartite a scolaretti da maestri che devono insegnare cose troppo diverse. L'esperto non solo mostrerebbe i funghi buoni, ma li pulirebbe e li farebbe cuocere in presenza del pubblico che vuol realmente imparare e mostrerebbe anche i diversi sistemi di conservazione. Tutte queste cognizioni passerebbero poi ai villeggianti.

Tartufi. Molti anni or sono un agricoltore evoluto lesse sopra un periodico di agricoltura estero che si vendevano semi di quercia che avrebbero dato quercie tartufigere. Volle fare l'esperimento ed ottenne in realtà un certo numero di arboscelli. Molti anni più tardi, quando la cosa era dimenticata e l'agricoltore amante di provare le no-

vità non sarà stato forse più nel numero dei mortali, si trovano
 no effettivamente, scavando per caso, alcuni preziosi tuberì al piede
 delle querce. La incredulità che poteva nascere in principio non ha
 più ragione di essere. Imbrattando di spore di tartufi maturi, i semi
 di quercia si possono effettivamente ottenere in 5-6 anni praticel-
 le al cui piede si sviluppa il tubero profumato ad una profondità
 che varia dai 15 ai 20 e talora fino ai 40 centimetri. Le notizie di
 rinvenimento di tartufi in Friuli non sono diffuse e volgari. Bisogne-
 rebbe, se non fu già fatta, istituire una inchiesta a tal fine. Certo è che
 nel Veneto si trovano ed hanno il nome dialettale il tartufo nero e quello
 bianco pregiati, il nero invernale ed il nero comune. Il nero pregiato si
 rinviene fino ad una altitudine di 1000 e 1500 m. sul mare. Questi fun-
 ghi ipogei vivono in simbiosi con i castagni, le querce, i propi, le betule
 i salici. È impossibile che con tanta varietà di terreno, altitudine, espo-
 sizione non si trovino anche in Friuli. Si rinvencono mediante il concor-
 so di cani addestrati espressamente che, iniziando lo scavo, indicano a
 chi li accompagna il luogo dove occorre cercare più profondamente per
 impadronirsi del fungo. Serve analogamente una scrofa. Prima della
 guerra cani da tartufi di Norcia, addestrati alla ricerca si potevano
 avere da un allevatore di Cerreto di Spoleto al prezzo di lire 50
 ciascuno. Se si volesse tentare il rinvenimento di tartufi natu-
 rali in Friuli bisognerebbe segnalare le località a terreno sciolto, sabbioso
 in cui vi sono le piante ospiti e poi invitare una persona pratica
 di questa ricerca delle Romagne, Marche o Piemonte che venga col pro-

però cane ad iniziare, nella stagione opportuna, indagini sistematiche. Quando si fossero fra noi segnalate le tartufare, e fosse introdotta questa industria, i villeggianti, desiderosi di procurarsi la soddisfazione di raccogliere colle proprie mani i profumati diamanti della cucina, potrebbero facilmente concedersi il piacere di tale emozione accordandosi con i possessori dei cani addestrati. Le emozioni dei cacciatori di tartufi saranno meno vive di quelle dei cacciatori di selvaggina, ma, in fondo, sarà uno sport, una distrazione molto meno pericolosa per sè e per gli altri che non la caccia con le armi da fuoco, e più adatta alle anime delicate e sensibili che non la stessa uccellazione che ha sempre qualcosa di sanguinario che più si addice all'uomo primitivo che a quello educato e civile.

Frutticoltura.

Nelle macchie e nei boschi alpestri si incontrano ad ogni passo frutti selvatici eduli o che possono servire a far conserve o marmellate, o bevande o ad essere conservati a lungo dopo esser stati disseccati come: mirtilli, lampomi, more di rovo, fragole, drupe di crespino, bacche di samburo, azzerruoli, viscirole, marasche, ed altre specie di pomacee, noci, nocciole, piguoli di cembro e sui colli: vite selvatica, olabrusca, pino da pinocchi, castagne, bacche di ginepro, pere e mele selvatiche, ribes ed uva spina ecc. ecc. senza ricordare le numerose piante medicinali ed aromatiche e quelle che i fanciulli succhiano o mangiano come la dulcamara, i tuberi di orchidee, il ricettacolo della cartina, i fiori delle labiate, i frutti del biancospino, della madreselve e tante altre. In Carnia mele e pere selvatiche cadono sui sentieri a dispo-