

Este vegetal se encuentra en los bosques, especialmente en los pinares,

Es comestible y se aprecia mucho en este concepto, pero es necesario no confundirlos con la especie denominada *oronja falsa* que tiene olor desagradable y sabor acre, y que tan solo sirve para matar moscas, chinches y otros insectos domésticos, por los funestos resultados que podría acarrear el error cometido.

OREJA DE LIEBRE

Estos hongos viven reunidos en grupos, en los bosques, donde aparecen en verano, en particular en Cataluña.

Es comestible y muy estimado como tal.

Cultivo de las setas, hongos

El modo de cultivar las setas comestibles es de tanta importancia y de tanta utilidad, que creemos deber encarecerlo. La tierra que sirve para este cultivo, es propiamente el estiércol puro, y la época de prepararlo para poder en él criar las setas es la primavera ó el otoño. Se toma estiércol de ganado mular ó caballar en cantidad proporcionada al número de montones, pilas ó hacinas que se quieren hacer; el estiércol que tenga mucha paja entera sin descomponer no es bueno. Debe estar limpio de cuerpos extraños, como son piedras, maderos, etc.

El montón de estiércol puro que se tenga deberá apelmazarse y humedecerlo en verano, cuidando sin embargo, de que no esté ni muy seco ni muy húmedo. Después de removido varias veces con intervalos de algunos días, toma un color negro por efecto de la fermentación que habrá debido desarrollarse, enton-