

F 2512
Tali.
FOI
1372

MANUAL PRÁCTICO

DE

HONGOS COMESTIBLES

Cómo se recogen, cómo se reconocen,
cómo se distinguen de los venenosos,
cómo se preparan

CON LÁMINAS EN COLORES, ESQUEMAS Y FOTOGRAFÍAS

2.^a EDICIÓN

POR

Rodolfo-V. TALICE

Profesor de la Facultad de Medicina
y de la Facultad de Humanidades y Ciencias
Sub-Director del Instituto de Higiene
Ex-Asistente de la Fac. de Medicina de París

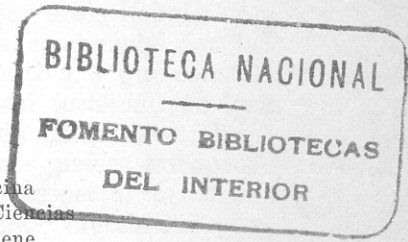
Y

Magdalena L. de TALICE

Licenciada Es-Ciencias naturales de la Sorbona

MONTEVIDEO

1 9 4 8



C0465

18-10-90
1128
C-4-1957 - Sma... a... p... M... -

TABLA GENERAL DE MATERIAS

Págs.

Prólogo de la primera edición	3
Introducción de la primera edición	5
A propósito de la segunda edición	8

PRIMERA PARTE

CAPÍTULO I. — Generalidades sobre hongos superiores (estructura, biología, cultivo)	9
Cultivo del “agárico” o “champiñón”	13
CAPÍTULO II. — Cuándo, dónde, cómo se recogen los hongos comestibles	15
CAPÍTULO III. — Cómo se reconocen los principales hongos comestibles	20
A) Desarrollo de un hongo	21
B) Examen de un hongo	22
C) Clasificación simplificada de los hongos superiores	24
Las trufas	28
D) Hongos comestibles de bosque. — Descripción de cada especie; nombres vulgares en español, italiano, francés, alemán, inglés; caracteres del sombrero, hojas o tubos, pie, carne; olor, sabor; condiciones de crecimiento. Propiedades.	
“Cepas” o “Boletos”.	
BOLETUS LUTEUS	33
BOLETUS GRANULATUS	36
Otras especies de BOLETUS	37
“Lactarios”.	
LACTARIUS DELICIOSUS	38
“Licoperdones”	40
LYCOPERDON PERLATUM o GEMMATUM	41
Mal llamadas trufas o “esclerodermas”	42
SCLERODERMA AURANTIUM	44
S. VERRUCOSUM	46
“Foliotas”.	
PHOLIOTA SPECTABILIS	47
“Lacarias”.	
LACCARIA LACCATA	49
“Tricolomas”.	
TRICHOLOMA ALBO-BRUNNEUM	51
TRICHOLOMA NUDUM	53
T. TERREUM	54
“Rúsulas”.	
RUSULA SARDONIA	55
R. CYANOXANTHA	55
Otras especies de bosques	56
E) Hongos comestibles de campos y praderas.	
“Agáricos”.	
AGARICUS CAMPESTER o PSALLIOTA CAMPESTRIS	58

Otros "agáricos" del Plata	61
"Licoperdones".	
LYCOPERDON GIGANTEUM	62
Otras especies de campos y praderas.	
F) Hongos venenosos y no comestibles de bosques	63
"Amanitas".	
AMANITA PHALLOIDES	65
AMANITA MUSCARIA	69
AMANITA CITRINA	72
"Entolomas".	
ENTOLOMA LIVIDUM	74
"Volvarias".	
VOLVARIA	74
Hongos venenosos y no comestibles de campos y praderas.	
AGARICUS XANTHODERMUS	75
G) Cuadro de conjunto del Reino Vegetal y para reconocer los géneros y especies locales interesantes de hongos superiores	77

SEGUNDA PARTE

CAPÍTULO IV.—Cómo se utiliza los hongos en la alimentación.

Historia	81
A) Composición de los hongos comestibles	82
B) Valor nutritivo de los hongos comestibles	84
C) Reglas generales para preparar los hongos.	
a) Hongos crudos	88
b) Hongos frescos	88
c) Hongos en conserva	90
D) Otras propiedades de los hongos superiores	93

TERCERA PARTE

Envenenamiento por hongos (modalidades, manera de evitarlos, tratamiento)	95
Reglamentación y contralor de la venta de hongos	98
Vocabulario práctico de algunos términos empleados en el texto	101
Bibliografía sobre hongos comestibles y venenosos del Plata	103
Otras publicaciones consultadas	104
Índice alfabético de los nombres latinos	106
Índice alfabético de los nombres comunes	108

APÉNDICE

RECETAS CULINARIAS	115
En especial para el "agárico" común:	
Sopa de hongos	115
Fiambres:	
Hongos a la catalana	115
Hongos cocidos en ensalada	116

	<u>Págs.</u>
Hongos al tomate	116
Hongos a la tirolesa	116
Croquetas de hongos	116
Salsas:	
Salsa de hongos a la provenzal	117
Entradas:	
Tortilla de hongos	117
Costilla de cordero saltadas con hongos	117
Costilla de ternera con puré de hongos	117
Timbala de ñoquis con hongos	118
Hongos como legumbres:	
Hongos saltados	118
Hongos dorados	118
Puré de hongos	119
Tomates rellenos con hongos	119
Hongos como entremeses:	
Soufflé de hongos a la naranja	119
Recetas para "cepas".	
Entradas:	
Omelette perigourdina	120
Cepas con huevos	120
Carnes:	
Ternera con hongos	120
Aves:	
Pava rellena con cepas	120
Pollos con cepas	121
Legumbres:	
Cepas a la perigourdina	121
Cepas a la parrilla	121
Recetas para "lactarios".	
Lactarios "stewed"	121
Lactarios a la parrilla	122
Recetas para "licoperdones".	
Licoperdones fritos	122
Licoperdones "a la poulette"	122
Recetas para trufas.	
Trufas a la perigourdina	122
Trufas al champagne	123
Trufas a la piemontesa	123
Trufas a la española	123
Licor de trufas	123

ÍNDICE DE LAS FIGURAS

	Págs.
Agaricus campester, cultivos	figs. 1-2 entre págs. 72-73
Amanita phalloides, fotos	" 7-8 " " 72-73
Anthurus borealis, foto	fig. 9 " " 72-73
Geaster o "estrella de tierra", foto	" 6 " " 72-73
Lepiota bonaerensis, foto	" 5 " " 72-73
Lycoperdum giganteum, ronda de brujas	figs. 3-4 " " 72-73

ÍNDICE DE LÁMINAS

Agaricus campester	lám.	XIX
Agaricus campester var. praticola	"	XX
Agaricus xanthodermus	"	XIX
Amanita (representación esquemática, etc.)	pág. 23	I
Amanita muscaria	"	XXII
Amanita phalloides	"	XXI
Ascomiceto	pág. 30	V
Basidiomiceto	" 29	IV
Boletus granulatus	"	VI
Boletus luteus	"	VI
Caracteres generales (formas de los sombreros)	pág. 25	II
" " (inserción de láminas)	" 25	II
" " (láminas, bordes, géneros)	" 27	III
" " (pie)	" 27	III
Clathrus	"	XVII
Clavaria	"	XVII
Coprinus	"	XV
Laccaria laccata	"	XI
Lactarius deliciosus	"	VII
Lepiota procera	"	XXV
Lycoperdum giganteum	"	VIII
Lycoperdum perlatum	"	VIII
Pholiota spectabilis	"	X
Pleurotus	"	XVI
Polyporus rubrum	"	XXVI
Polyporus versicolor	"	XXVI
Russula sardonia	"	XIV
Scleroderma aurantium	"	XXIV
Scleroderma verrucosum	"	IX
Tricholoma albo-brunneum	"	XI
Tricholoma nudum	"	XII
Tricholoma terreum	"	XIII
Tuber melanosporum	"	XXIV
Volvaria	"	XXIII