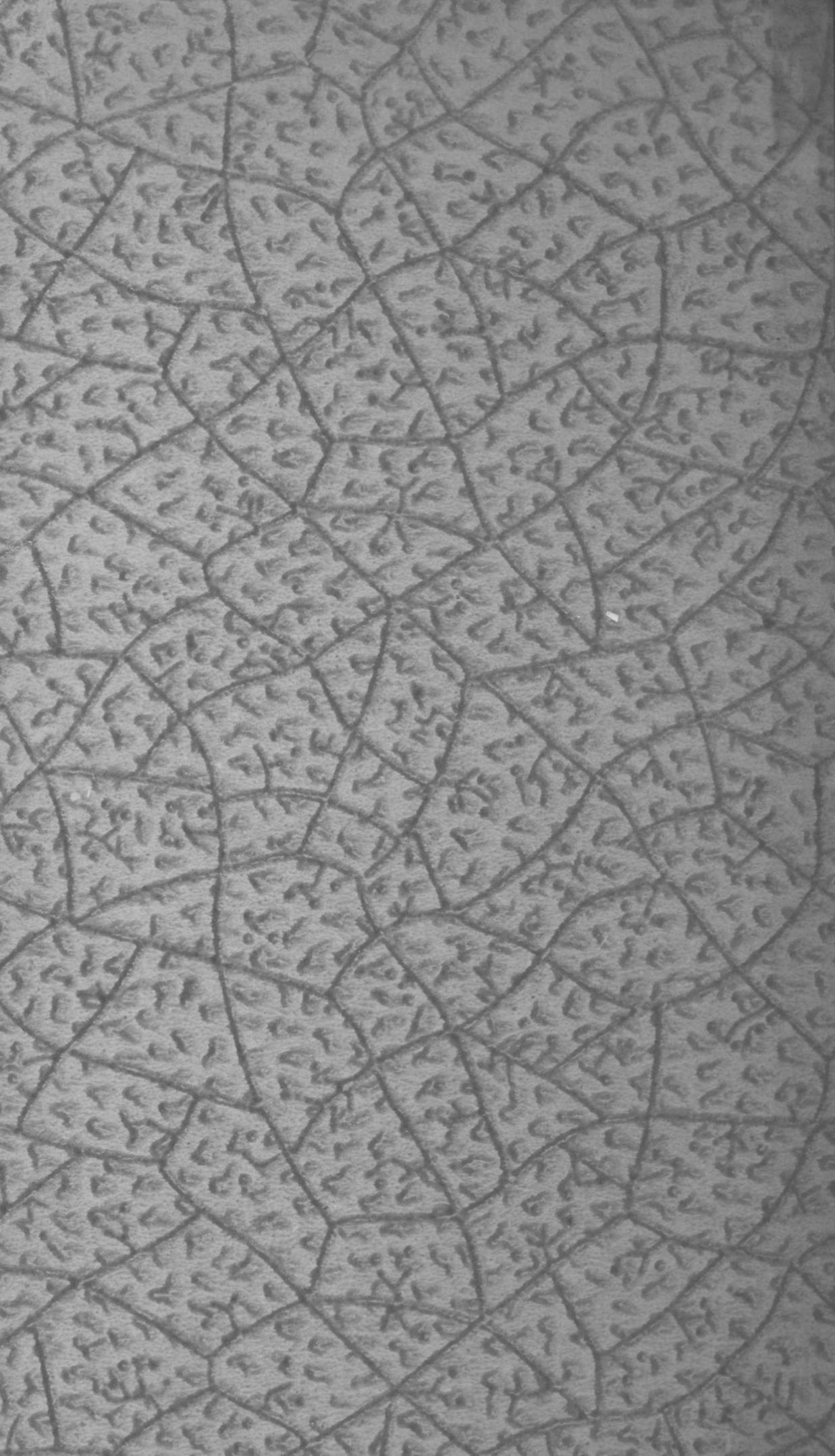


882



98788

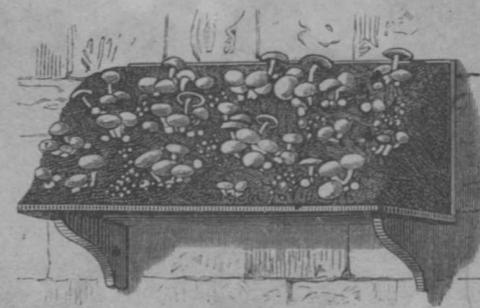
# ГЛАВНѢЙШЕ СЪѢДОВНЫЕ И ВРЕДНЫЕ ГРИБЫ

съ 8 таблицами акварельныхъ рисунковъ,  
писанныхъ съ натуры Г-жею Е. БЕМЪ

и  
НАПЕЧАТАННЫХЪ ВЪ ПАРИЖѢ У ЛЕМЕРСЬЕ.

Текстъ (съ 9-ю гравюрами) доктора Л. Н. СИМОНОВА;  
Ботаническая часть редактирована проф. А. Н. БЕКЕТОВЫМЪ.

ЦѢНА



2 РУБ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія Е. Евдокимова, Большая Итальянская, № 11.

1889.

882 Л

ИЗ БИБЛИОТЕКИ  
И. Горбуновой

10 МАЙ 1919



ГЛАВНѢЙШЕ СЪѢДОБНЫЕ И ВРЕДНЫЕ

# ГРИБЫ



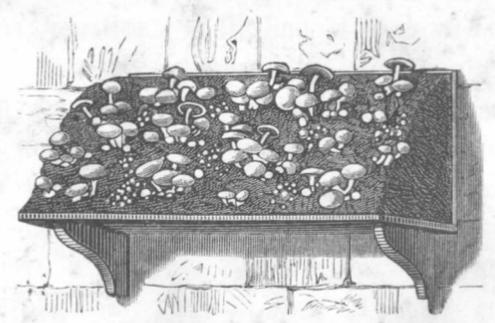
съ 8 таблицами акварельныхъ рисунковъ, писанныхъ съ натуры  
г-жею Е. М. ВѢМЪ

и напечатанныхъ въ Парижѣ Лемерсье.

Текстъ (съ 9-ю гравюрами) доктора Л. Н. Симонова.

Ботаническая часть редактирована профессоромъ А. Н. Бекетовымъ.

Цѣна



2 руб.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія Е. Евдокимова, Б. Итальянская, № 11.

1889.

1996

1973 г.

Дозволено цензурою. С.-Петербургъ, 9 декабря 1889 года

8821  
 БИБЛИОТЕКА  
 К.-Ф. филиал  
 АН СССР

Предлагаемое изданіе „Грибовъ“ вызвано словесными и письменными просьбами подписчиковъ моего „Иллюстрированного Словаря практическихъ свѣдѣній“.

Желательно было имѣть не копію съ иностранныхъ атласовъ грибовъ, а оригинальные рисунки, сдѣланные съ натуры какимъ-либо извѣстнымъ художникомъ.

Елисавета Меркурьевна Бѣмъ была на столько добра, что приняла этотъ трудъ на себя и, подъ руководствомъ профессора А. Н. Бекетова и другихъ специалистовъ, назвать которыхъ я не рѣшаюсь безъ ихъ позволенія, выполнила его со свойственнымъ ей художественнымъ вкусомъ.

Для приведенія труда къ концу потребовалось два лѣта—это и было главною причиною замедленія въ изданіи.

Чтобы художественный оригиналъ не потерялъ въ печати, нужно было и воспроизведеніе его передать въ руки хромолитографа-художника. Оно было поручено всемірно извѣстной фирмѣ Лемерсье (Lemercier) въ Парижѣ.

Вскорѣ послѣ передачи оригиналовъ Лемерсье мною продано было 2,000 экземпляровъ Парижской фирмѣ „Librairie agricole“, французское изданіе которой къ веснѣ, вѣроятно, появится и въ Петербургѣ.

Для „Librairie agricole“ пришлось добавить рисунки двухъ грибовъ, а именно *печеночного гриба* (*Fistulina hepatica*, Т. III, рис. 4-й) и *блюдной поганки* (*Agaricus phalloides*, Т. VI, рис. 1-й), какъ часто встрѣчающихся во Франціи. Исполнены эти два рисунка не г-жею Бѣмъ, а французскимъ художникомъ, рекомендованнымъ „Librairie agricole“.

Все это, вмѣстѣ съ моею болѣзнію, длившеюся почти годъ, замедлило изданіе еще болѣе. Подписчики на мой „Словарь“, для которыхъ только и могло имѣть значеніе это замедленіе, надѣюсь, извинять меня...

Чтобы удовлетворить и любителей-практиковъ, и тѣхъ, которые интересуются болѣе чисто ботаническими свойствами грибовъ, мои „Грибы“ выпущены въ двухъ видахъ, различающихся между собою текстомъ (рисунки въ обоихъ тѣ-же): для практиковъ текстъ составленъ мною и только ботаническая часть его редактирована проф. А. Н. Бекетовымъ; для интересующихся главнымъ образомъ ботаническими свойствами грибовъ текстъ написанъ проф. А. Н. Бекетовымъ.

Редакторъ-издатель д-ръ Л. Симоновъ.

20 ноября 1889 г.  
 Царское Село.

## ОГЛАВЛЕНІЕ.

	Стран.
<b>Общія понятія о грибахъ.</b> . . . . .	1
Простѣйшіе грибки (бродильные), плѣсень и настоящіе грибы . . . . .	2
Наружный видъ грибовъ. . . . .	3
Размноженіе грибовъ. . . . .	4
Распространеніе грибовъ и связь ихъ съ деревьями (сожителство) . . . . .	4
Питаніе грибовъ. . . . .	5
Время появленія грибовъ . . . . .	5
Число грибныхъ видовъ. . . . .	5
Искусственное разведеніе грибовъ . . . . .	5—6
Химическій составъ, питательность, ядовитость грибовъ. . . . .	6—7
Сохраненіе грибовъ. . . . .	7
Сушеные и соленые грибы . . . . .	7
Маринованные грибы, грибные консервы, грибной порошокъ, грибная эссенція и грибной экстрактъ. . . . .	8—9
Кухня. . . . .	9—10
Отравленіе грибами и леченіе отравленія. . . . .	11
<b>Описаніе главнѣйшихъ видовъ съѣдобныхъ и ядовитыхъ грибовъ.</b> . . . . .	11
Отдѣльныя названія грибовъ—см. <b>Алфавитный указатель.</b>	
Искусственное разведеніе шампиньоновъ . . . . .	16—22
Искусственные трюфельники . . . . .	34
Алфавитный указатель:	
Русскія названія.	
Латинскія названія.	

## Общія понятія о грибахъ.

Подъ именемъ грибовъ наука разумѣетъ очень обширную группу растений—растений, не содержащихъ того зеленого вещества, которое называется хлорофилломъ и сообщаетъ зеленый цвѣтъ извѣстнымъ частямъ другихъ (листоносныхъ) растений. Отсутствіемъ хлорофилла опредѣляется и глубокое различіе въ питаніи грибовъ, такъ какъ только при помощи хлорофилла возможна полная переработка растениями неорганическихъ веществъ въ органическія.

Поэтому, грибы могутъ находить соотвѣтственную пищу, а слѣдовательно и расти только на гніющихъ растительныхъ или животныхъ остаткахъ; многіе низшіе грибы растутъ даже непосредственно на тѣлѣ живыхъ растений и животныхъ, сокомъ которыхъ они питаются.

Ботаника относитъ къ грибамъ не только тѣ болѣе или менѣе крупныя растенія, которыя въ общежитіи называются грибами; она причисляетъ сюда также и безчисленное множество мелкихъ организмовъ, формы которыхъ различаются обыкновенно только подъ микроскопомъ: крошечные пузырьки (клѣточки), производящіе броженіе винограднаго сока, пивнаго сусла, молока и т. п., многообразные виды плѣсени, появляющейся на попортившихся плодахъ, на листьяхъ, на разныхъ жидкостяхъ (на вареньи, чернилахъ и т. п.), на печенюмъ хлѣбѣ и пр. Наконецъ, ничто иное, какъ мельчайшіе грибки, представляютъ собою и тѣ печально знаменитыя бактеріи, о которыхъ въ послѣднее время такъ часто трактуется въ различныхъ учено-медицинскихъ обществахъ, какъ о причинѣ болѣзней у человѣка и животныхъ.

Какъ ни мало сходства, повидимому, между настоящими грибами, напр. печерицею или бѣлымъ грибомъ, и микроскопическими бродильными грибами или бактеріями,—всѣ они, на самомъ дѣлѣ, очень близки между собою по строенію, по способу зарожденія и развитія.

Всякій грибокъ,—будетъ-ли онъ самый простой (напр. бродильный грибокъ) или очень сложной организаціи (бѣлый грибокъ, печерица и пр.),—начинается всегда въ видѣ мельчайшаго, обыкновенно видимаго только подъ мик-

роскопомъ пузырька, извѣстнаго подъ названіемъ споры. Пузырекъ этотъ или спора есть ничто иное, какъ растительная клѣточка, состоящая изъ прозрачной оболочки, наполненной внутри мутнымъ, зернистымъ, болѣе или менѣе густымъ веществомъ. Если каплю постоявшаго въ теплѣ пива или начавшаго бродить сахарнаго сиропа помѣстить на стеклышко подъ микроскопъ, то въ ней можно видѣть множество овальныхъ полупрозрачныхъ пузырьковъ (рис. 1-й),

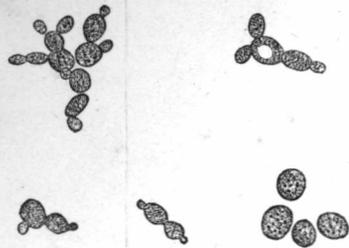


Рис. 1-й. Броидильные грибки и ихъ размноженіе посредствомъ перетяжекъ.

изъ которыхъ одни плаваютъ свободно, а другіе соединены между собою въ видѣ цѣпочекъ. Это и есть *броидильные грибки*. При извѣстномъ вниманіи, тутъ же подъ микроскопомъ можно прослѣдить и способы размноженія этихъ грибковъ. На нѣкоторыхъ пузырькахъ являются выпуклины, вначалѣ маленькія, едва замѣтныя, но затѣмъ постепенно разрастающіяся (рис. 1-й). При основаніи выпуклинъ, т.е. тамъ, гдѣ онѣ соединены съ тѣломъ клѣточки, образуется перетяжка, которая, становясь все глубже и глубже, наконецъ превращается почти въ точку (рис. 1-й). Въ это время достаточно малѣйшаго сотрясенія жидкости, въ которой плаваютъ пузырьки, чтобы образовавшійся такимъ образомъ новый пузырекъ (или новая клѣточка) отдѣлился отъ стараго. Въ другихъ случаяхъ



Рис. 2-й. Размноженіе броидильныхъ грибковъ образованіемъ внутри старой клѣточки двухъ новыхъ.

размноженіе происходитъ иначе: внутри стараго пузырька (кѣточки) образуются два новыхъ пузырька (кѣточки), которые, по достиженіи надлежащаго развитія, становятся свободными, вслѣдствіе расплыванія первичнаго пузырька (рис. 2-й). Въ благопріятной средѣ новообразованныя клѣточки, въ свою очередь, точно такимъ-же образомъ служатъ родоначальниками новыхъ клѣточекъ, и т. д. Дальнѣйшихъ измѣненій броидильные грибки не претерпѣваютъ.

Въ грибахъ, носящихъ названіе *плѣсени* превращеніе идетъ дальше—до степени, соотвѣтствующей въ настоящихъ грибахъ образованію грибницы. Въ плѣсени споры (т. е. круглыя или овальныя клѣточки) вытягиваются въ трубочки, которыя, развѣтвляясь и соединяясь между собою, образуютъ паутинообразную, то рыхлую, то довольно плотную сѣть (см. рис. 3-й), способную, при благопріятныхъ условіяхъ, развиваться въ объемѣ (разрастаться) до безконечности. Новыя споры образуются здѣсь на концахъ подымающихся вверхъ вѣтвей паутиннаго сплетенія однимъ изъ вышеописанныхъ способовъ, т. е. или при помощи перетяжки, или-же образованіемъ внутри вздутаго верхняго конца вѣточки сплетенія новыхъ клѣточекъ, по созрѣваніи выбрасываемыхъ наружу. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ плѣсени вѣтви паутиннаго сплетенія, выдѣляющія споры, собираются въ кучки и покрываются особыми покровами—перидіями, которыя соотвѣтствуютъ плодоносцамъ настоящихъ грибовъ (см. ниже). Этого рода плѣсени составляютъ переходъ къ настоящимъ грибамъ.

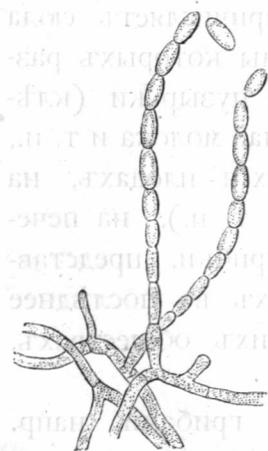


Рис. 3-й. Сплетеніе вѣточекъ плѣсени; на концахъ двухъ, поднявшихся вверхъ, вѣточекъ видны отвалившіяся споры, образованныя перетяжкою.

*Настоящіе грибы*, т. е. грибы, извѣстные подъ этимъ именемъ въ публикѣ, зарождаются также изъ споръ (кѣточекъ или пузырьковъ), подобныхъ описаннымъ выше, но обыкновенно нѣсколько болѣе крупныхъ и болѣе

темнаго цвѣта. Въ послѣдующей степени развитія изъ споръ образуется такая-же сѣть, какъ и у плѣсени. Сѣть эта, извѣстная здѣсь подъ названіемъ *грибницы* (*mycelium*), играетъ очень важную роль въ жизни и размноженіи грибовъ (см. ниже). Если не довольно тепло и влажно или при другихъ неблагопріятныхъ обстоятельствахъ, напр. при полномъ недостаткѣ свѣта, грибница можетъ долгое время оставаться безъ всякихъ измѣненій; въ темныхъ и глубокихъ погребахъ она иногда сохраняется такимъ образомъ цѣлыя годы. Наоборотъ, при благопріятныхъ условіяхъ, грибница начинаетъ мѣстами производить шишковатыя наросты (рис. 4-й), изъ которыхъ быстро развиваются тѣ надземныя части растенія, которыя собственно извѣстны подъ именемъ грибовъ и у большинства грибовъ состоятъ изъ пенька и шляпки. Если прослѣдить развитіе и строеніе этихъ частей, то окажется, что онѣ образованы изъ тѣхъ-же тончайшихъ трубочекъ, изъ которыхъ состоитъ и грибница. Только трубочки эти, скопляясь и сплочиваясь здѣсь мѣстами въ болѣе или менѣе рыхлыя или плотныя массы, сообщаютъ грибу свойственную ему форму (рис. 4-й). Надземная часть грибовъ, въ ботаническомъ смыслѣ, представляетъ изъ себя не весь грибъ, а только плодоносца, т. е. носителя споръ.

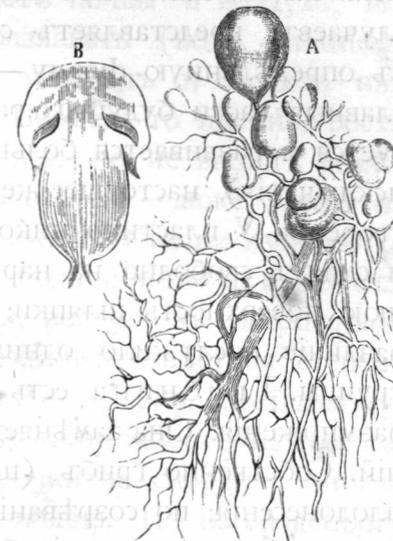


Рис. 4-й. А—грибница съ образовавшимися на ней шишковатыми наростами (будущіе плодоносцы). В—народившійся изъ шишки плодоносецъ (вертикальный разрѣзъ).

Въ очень обширной группѣ грибовъ, извѣстной подъ названіемъ *пластинчиковъ* (*Agaricus*), къ которой, между прочимъ, принадлежитъ обыкновенная печерица, шляпка внизу выполнена пластинками, расходящимися отъ центра къ краямъ въ видѣ радиусовъ (см. стр. 12). Если шляпку такого гриба, напр., печерицы, бережно отдѣлить отъ пенька и помѣстить ее, на подставкѣ, надъ листомъ бѣлой бумаги, то черезъ нѣкоторое, очень короткое, время на бумагѣ появляются легкія, какъ-бы тѣневыя, черты, расходящіяся радиусами, соотвѣтственно расположенію пластинокъ. Черты эти—мельчайшая пыль, упавшая съ пластинокъ. Подъ микроскопомъ пылинки оказываются спорами, которыя въ грибахъ этой группы (пластинчикахъ) образуются именно на наружной поверхности пластинокъ. Каждая изъ споръ, попавъ въ подходящую почву, можетъ дать начало грибницѣ, а потомъ и цѣлому поколѣнію грибовъ.

Въ большей части настоящихъ грибовъ можно отличить шляпку и пенекъ или ножку. На многихъ изъ нихъ пенекъ внизу одѣтъ влагалищемъ, а вверху подъ шляпкою, несетъ воротничекъ (Т. I, рис. 1-й и 3-й). Какъ влагалище, такъ и воротничекъ суть остатки перепончатого покрова, который вначалѣ одѣваетъ весь грибъ; по мѣрѣ роста гриба, покровъ этотъ растягивается, лопается (Т. I, рис. 1-й) и исчезаетъ, за исключеніемъ указанныхъ выше мѣстъ. У нѣкоторыхъ грибовъ, напр. у мухомора, слѣды исчезнувшаго покрова остаются въ видѣ плоскихъ бородавокъ или чешуекъ на верхней поверхности шляпки; у другихъ (масленокъ)—въ формѣ тонкой пелены, временно одѣвающей нижнюю поверхность шляпки. Есть грибы, у которыхъ шляпка замѣнена вѣтвями, сидящими на пенекѣ и образующими вмѣстѣ съ нимъ родъ куста, напр. у *Clavaria* (см. Т. VIII, рис. 5-й и 6-й); иногда, наоборотъ, отсутствуетъ пенекъ, напр. у шаровиднаго дождевика (Т. VIII,

рис. 4-й). Въ нѣкоторыхъ случаяхъ грибокъ представляетъ массу, въ которой нельзя отличить ни шляпки, ни пенекъ: трюфели.

*Размноженіе грибовъ* происходитъ или посредствомъ споръ, или посредствомъ грибницы. Спора соотвѣтствуетъ сѣмени другихъ растений и служитъ единственно для размноженія. Но спора существенно отличается отъ сѣмени: не только величиною, но и строеніемъ. Спора, какъ сказано выше, состоитъ изъ совершенно простой клѣточки (пузырька), не заключающей въ себѣ никакого намека на то, какое изъ нея выйдетъ растеніе. Сѣмя, въ громадномъ большинствѣ случаевъ, представляетъ скопленіе многихъ тысячъ клѣточекъ, соединенныхъ въ опредѣленную форму — въ видѣ зародыша, въ которомъ уже выражены всѣ главныя части будущаго растенія: корень, стебель, листь. При этомъ, спора образуется и развивается большею частью безъ оплодотворенія (существуютъ рѣдкія исключенія), настоящее же сѣмя всегда есть продуктъ предварительнаго оплодотворенія. У пластиночниковъ (*Agaricus*) споры, какъ сказано выше, развиваются и сидятъ свободно на наружной поверхности пластинокъ, выполняющихъ нижнюю поверхность шляпки; въ другихъ грибахъ расположеніе споръ иное, и это различіе послужило однимъ изъ главныхъ оснований для дѣленія грибовъ на группы. Грибница есть одновременно и органъ питанія грибовъ, и органъ ихъ размноженія. Она замѣняетъ для грибовъ корень, стебель и листь другихъ растений. Собственно грибокъ (шляпка и пенекъ), какъ сказано, служитъ только для плодонесенія; по созрѣваніи споръ грибокъ разрушается. Грибница, напротивъ того, остается и, если условія благоприятны, продолжаетъ разрастаться и производить новые грибы, подобно подземной части многолѣтнихъ травъ, не умирающей и по принесеніи плодовъ растеніемъ. Какъ и подземныя части многолѣтнихъ травъ, грибница, замирая на зиму и вообще на неблагоприятное для ея развитія время, въ удобный моментъ снова оживаетъ и даетъ новые грибы. Грибница распространяется обыкновенно внутри земли или ползетъ по ея поверхности; она большею частью имѣетъ форму паутинообразныхъ сплетеній (рис. 4-й и 8-й), но нѣрѣдко соединяется въ корневидные отростки, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ образуетъ жесткіе желваки, извѣстные подъ названіемъ склероцій. Плотность грибницы различна: большею частью она совершенно рыхлая и мягкая, въ другихъ случаяхъ болѣе или менѣе плотная, иногда почти деревянистая, сильно проникающая внутрь, напр., древесныхъ стволовъ, обыкновенно падшихъ и гниющихъ. Цвѣтъ грибницы чаще всего бѣловатый или желтоватый. Подобно подземнымъ частямъ многолѣтнихъ травъ, грибница можетъ служить удобнымъ средствомъ для разведенія, при искусственной культурѣ, тѣхъ грибовъ, которые поддаются этой культурѣ.

Грибы встрѣчаются на всемъ земномъ шарѣ, преимущественно въ лѣсахъ или около нихъ; только нѣкоторые рождаются на поляхъ, напр. печерица. Вліяніе лѣса таково, что обыкновенно стоитъ только развести лѣсъ, чтобы явились и грибы. Тѣнь и влажность, приносимыя лѣсомъ, конечно, имѣютъ въ этомъ отношеніи важное вліяніе; но главная причина, повидимому, заключается въ корняхъ деревьевъ, съ которыми многіе грибы, какъ показали новѣйшія изслѣдованія, находятся въ тѣсной связи (симбіозъ или сожителство). Грибница грибовъ, окутывая молодыя корни деревьевъ, питается веществами, выдѣляемыми корнями, и, въ свою очередь, передаетъ имъ влагу и нѣкоторыя питательныя вещества, извлекаемая ею изъ почвы. Этой связи вполне соотвѣтствуетъ

то обстоятельство, что извѣстные грибы свойственны только извѣстнымъ породамъ лѣса. Отсюда народныя названія грибовъ: березовиковъ, подосиновиковъ и т. п. Въ этомъ-же обстоятельствѣ, вѣроятно, заключается и тайна удачи или неудачи искусственнаго разведенія грибовъ, доказательствомъ чему, между прочимъ, служитъ возможность, при помощи посадки извѣстныхъ породъ дубовыхъ деревьевъ, производить трюфели тамъ, гдѣ ихъ прежде не было (см. ниже — трюфели).

*Питаются* грибы, какъ и прочія растенія, на счетъ почвы и воздуха; но, не обладая хлорофилломъ, они не въ состояніи разлагать (подъ вліяніемъ свѣта) угольную кислоту воздуха, выдѣлять изъ нея углеродъ и строить изъ послѣдняго сложныя вещества растительныхъ тканей. Поэтому-то и расти они могутъ только на почвѣ, содержащей разлагающіяся, но не вполне разложившіяся растительныя или животныя вещества; нѣкоторые — даже прямо на живыхъ растеніяхъ или животныхъ. По той же причинѣ грибы не нуждаются такъ въ свѣтѣ, какъ другія растенія; напротивъ того, большинство ихъ любитъ тѣнь и гибнетъ на солнцѣ, а нѣкоторые, напр. трюфели, растутъ въ совершенной темнотѣ — въ землѣ. Кромѣ тѣни, для грибовъ необходимы: извѣстная степень влажности и теплоты; температура въ 12° — 20° Р. (15° — 25° Ц.), повидимому, самая подходящая. Нѣкоторые грибы появляются уже вскорѣ послѣ начала таянія снѣговъ; къ самымъ раннимъ принадлежатъ строчки и сморчки, иногда вырастающіе даже подъ снѣжною корою, подмытою водою. По наблюденіямъ С. Т. Аксакова, грибы обыкновенно появляются въ слѣдующемъ порядкѣ: нѣсколько недѣль послѣ сморчковъ — масленки, березовики, сыроѣжки, осиновики, затѣмъ грузди, подгрузди и бѣлые грибы, далѣе лисички, печерицы и, наконецъ, къ осени, — бѣлянки, рыжики, опенки и др. При благоприятныхъ условіяхъ грибы могутъ встрѣчаться до самой поздней осени; наибольшее количество ихъ обыкновенно соотвѣтствуетъ концу лѣта и первой половинѣ осени. Но многое зависитъ отъ климата и погоды. Вообще замѣчено, что чѣмъ свѣжѣе лѣто и осень, тѣмъ больше грибовъ. Дождливыя годы обыкновенно способствуютъ обилію грибовъ; но слишкомъ продолжительное постоянное ненастье губитъ грибы: они загниваютъ, плѣснѣютъ и быстро разрушаются. Засуха и дѣйствіе прямыхъ солнечныхъ лучей не только уменьшаютъ количество грибовъ, но и не даютъ возможности развиваться уже появившимся грибамъ: иссушаютъ ихъ.

До очень недавняго времени *грибныхъ видовъ* насчитывалось болѣе сотни тысячъ, но позднѣйшія изслѣдованія показали, что число это должно быть значительно уменьшено, а именно до 6 или 7 тысячъ. Сокращенію числа грибныхъ видовъ значительно способствовало открытіе въ многихъ грибахъ полиморфизма, т. е. способности одного и того-же гриба, при различныхъ условіяхъ, давать различныя, не похожія другъ на друга, формы — формы, которыя прежде принимались за отдѣльные виды. Примѣромъ можетъ служить ржавчина злаковъ, дающая въ теченіи одного года три различныя формы: одна на листьяхъ и стебляхъ хлѣбныхъ злаковъ — ржавого цвѣта, другая внутри тканей тѣхъ-же растеній — чернаго цвѣта; споры этой послѣдней формы, перезимовавъ въ соломѣ и отрубяхъ, весною разносятся вѣтромъ и, попадая на листь барбариса, образуютъ внутри этихъ листьевъ новую, третью, форму, споры которой, перенесенныя на злаки, снова производятъ первую форму, и т. д.

**Искусственная культура** или искусственное разведеніе грибовъ было из-

вѣстно уже въ древности; съ тѣхъ поръ попытки такой культуры повторялись много разъ. Но до сихъ поръ дѣйствительнымъ успѣхомъ увѣнчалась только культура печерицы или шампиньона, который въ настоящее время разводится съ такою-же легкостью, какъ картофель, бобы и т. п. (см. ниже—печерица). Относительно другихъ грибовъ дѣло стоитъ совершенно иначе: для появленія ихъ на новомъ мѣстѣ, не достаточно обработать почву извѣстнымъ образомъ—необходимо воспроизвести и другія условія ихъ естественной родины, (въ томъ числѣ и выростить тѣ деревья, вблизи которыхъ они обыкновенно растутъ (см. выше о связи грибовъ съ корнями деревьевъ). Подобнымъ образомъ, напримѣръ, создаютъ трюфельники (см. трюфели). Легкость искусственной культуры шампиньона на грядкахъ и т. п. объясняется, можетъ быть, именно тѣмъ обстоятельствомъ, что шампиньонъ и въ естественномъ состояніи—полевой грибъ, не нуждающійся въ близости деревьевъ.

**Химическій составъ, питательность, ядовитость грибовъ.** Грибы вдвое богаче бѣлковыми веществами, чѣмъ пшеница; въ бѣломъ грибѣ, трюфель, сморчкѣ, печерицѣ и пр. бѣлковыхъ веществъ болѣе, чѣмъ въ чечевицѣ, бобахъ, горохѣ и вообще въ какихъ-либо другихъ растеніяхъ. Въ грибахъ, кромѣ того, довольно много жира и сахара и, напротивъ того, вовсе нѣтъ крахмала. Такимъ образомъ, по составу, а слѣдовательно и по питательности своей, грибы приближаются къ мясу. Малое содержаніе въ нихъ клѣтчатки дѣлаетъ ихъ удобоваримѣе многихъ другихъ растеній (см. ниже). Большая часть необходимыхъ для организма солей также находится въ грибахъ, а именно хлористыя (въ томъ числѣ поваренная), фосфорнокислыя и углекислыя соли, съ очень небольшою примѣсью яблочнокислыхъ и лимоннокислыхъ солей. Содержаніе воды въ грибахъ доходитъ отъ 80 до 92 и болѣе процентовъ, вслѣдствіе чего вѣсъ грибовъ при сушкѣ значительно уменьшается; напр, изъ 12 фунт. свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, послѣ полной высушки, можетъ получиться только около 1 фунта сухихъ.

Вещества, которыми обуславливается *ядовитость* многихъ грибовъ, до сихъ поръ не изслѣдованы надлежащимъ образомъ; извѣстно только, что онѣ принадлежатъ къ такъ называемымъ алкалоидамъ (растительныя щелочи), т. е. къ тому-же разряду органическихъ тѣлъ, къ которому относятся никотинъ табака, морфій опія, атропинъ белладоны и т. п. Большая часть грибныхъ алкалоидовъ растворима въ водѣ, простой или подкисленной, а потому отвариваніе или даже вымачиваніе въ водѣ (вѣрнѣе подкисленной, напр. уксусомъ) можетъ сдѣлать безвредными самыя ядовитыя грибы, напр. мухоморъ. Надъ послѣднимъ въ этомъ отношеніи произведено нѣсколько очень доказательныхъ опытовъ: отваръ мухомора убивалъ собакъ, а самый отваренный мухоморъ съѣдался безъ вреда людьми. Наблюденіе показываетъ, что соленіе и сушка также способствуютъ уничтоженію извѣстныхъ вредныхъ свойствъ въ грибахъ. Эти опыты и наблюденія не даютъ, конечно, права совѣтывать употреблять въ пищу даже ядовитыя грибы, приготовленные извѣстнымъ способомъ; но они могутъ служить хорошимъ указаніемъ,—какъ предупредить вредное дѣйствіе грибовъ въ сомнительныхъ случаяхъ. Очень многіе съѣдобныя грибы становятся вредными, когда перезрѣютъ или испортятся отъ какихъ-либо другихъ причинъ. Поэтому, въ пищу слѣдуетъ употреблять грибы не только завѣдомо безвредныя, но и вполне здоровыя, не испортившіяся и не перезрѣвшія. Въ текстѣ и на рисункахъ приведены главнѣйшія изъ съѣдобныхъ и наиболѣе извѣстныя изъ ядовитыхъ грибовъ. Относительно

прочихъ грибовъ слѣдуетъ руководствоваться правиломъ—или вовсе не употреблять ихъ въ пищу, или-же употреблять только тѣ изъ нихъ, относительно безвредности которыхъ имѣются вполне достовѣрныя наблюденія.

По малому содержанію въ нихъ клѣтчатки, грибы слѣдуетъ отнести къ довольно удобоваримой пищѣ; но чтобы перевариваніе ихъ желудкомъ произошло дѣйствительно легко, они должны быть вполне размячены вареніемъ, жареніемъ или другимъ способомъ приготовленія. Въ этомъ именно отношеніи очень часто грѣшитъ наша кухня. Кромѣ того, неудобоваримость грибовъ нерѣдко зависитъ отъ слишкомъ жирнаго приготовленія (грибы уже сами по себѣ содержатъ довольно много жира, не особенно легко поддающагося дѣйствию пищеварительныхъ соковъ). Во многихъ случаяхъ разстройство пищеваренія, причиняемое грибами, происходитъ отъ неумѣренности ихъ употребленія. Наконецъ, есть желудки, которые вообще плохо переносятъ грибы.

Въ Россіи грибы употребляются въ пищу съ незапамятныхъ временъ. Огромныя массы ихъ поѣдаются народомъ въ теченіи постовъ, составляющихъ, какъ извѣстно, большую половину года. Торговля свѣжими, сухими и солеными грибами ведется въ Россіи на миллионы рублей. Не смотря на это, случаи отравленія грибами у насъ сравнительно рѣдки. Зависитъ это прежде всего отъ навыка простаго народа различать съѣдобныя грибы отъ вредныхъ («поганокъ»), навыка, развиваемаго съ ранняго возраста: во время хожденія дѣтей съ матерями «по грибы». Затѣмъ — отъ умѣнія готовить грибы соответственнымъ образомъ.

**Сохраненіе грибовъ.** Сохраняются грибы вѣрнѣе всего въ сушеномъ видѣ, затѣмъ соленые и маринованные. Свѣжіе грибы могутъ нѣкоторое время сохраняться на холодѣ (на ледникѣ).

**Сушеные грибы.** Выбирать для сушки слѣдуетъ здоровыя и, по возможности, молодыя грибы. Обчистивъ, промывъ въ холодной водѣ и просушивъ на рѣшетѣ, отдѣляютъ шляпку отъ пенька и, если она велика, разрѣзаютъ ее на части; изъ пенька нарѣзаютъ кружки. Нанизываютъ на нитку, не придавливая другъ къ другу, и сушатъ или на вольномъ воздухѣ (въ тѣни), или-же въ нежаркой печи (послѣ хлѣбовъ); сильный жаръ портитъ цвѣтъ, вкусъ и ароматъ грибовъ. Иногда сушатъ грибы, разложивъ ихъ на бумагѣ или холстѣ. Но первый способъ предпочтительнѣе. Послѣ сушки грибы теряютъ около  $\frac{3}{4}$  и болѣе своего вѣса. Хранятъ сушеные грибы въ сухомъ и опрятномъ мѣстѣ, или развѣшанными, или-же сложенными въ ящики, кадки или мѣшки. Сушеные грибы сохраняются дольше и вѣрнѣе, если передъ сушкою (послѣ очистки и промывки въ холодной водѣ) опустить ихъ минуты на двѣ въ слегка подсоленный кипятокъ и затѣмъ облить ихъ нѣсколько разъ холодной водою (просушить). Хорошо высушенные грибы вкусомъ и ароматомъ напоминаютъ свѣжіе, а по удобоваримости стоятъ даже выше послѣднихъ. Передъ употребленіемъ сушеные грибы должны быть размочены въ холодной водѣ (или молокѣ) до мягкости. Идутъ на супы, соусы, начинку для пироговъ.

**Соленые грибы.** Солить слѣдуетъ, по возможности, свѣжесобранные грибы. Передъ соленіемъ ихъ или только вытираютъ на чисто, или-же, очистивъ, опускаютъ на нѣсколько минутъ (2—4) въ слегка подсоленный кипятокъ, затѣмъ откидываютъ на рѣшето, обливаютъ нѣсколько разъ холодною водою и даютъ просохнуть (иногда только обливаютъ кипяткомъ въ нѣсколько пріемовъ). Грибы

съ жесткимъ мясомъ, напр. грузди и подгрузди, нерѣдко предварительно вымачиваютъ дня два въ холодной (слегка подсоленной) водѣ. Просохшіе грибы кладутъ въ банки (шляпками вверхъ) послойно, рядами, пересыпая каждый слой солью (если желаютъ, — съ прибавленіемъ зернистаго перца или перца и крошеного бѣлаго лука). Наполненную банку накрываютъ сухимъ деревяннымъ кружкомъ съ тяжестью на немъ; оставляютъ въ покоѣ. Когда черезъ нѣсколько дней грибы осѣли, банку дополняютъ новыми грибами (посыпая солью), завязываютъ пузыремъ и хранятъ въ прохладномъ сухомъ мѣстѣ. На ведро грибовъ обыкновенно требуется около  $1\frac{1}{2}$ —2 стакановъ соли. Другой способъ соленья: Приготовивъ грибы, какъ сказано выше, накладываютъ ихъ плотно въ широкогорлый стеклянный флаконъ (большія шляпки должны быть разрѣзаны на части) и заливаютъ слабо соленою водою такъ, чтобы она покрывала грибы, но отстояла бы отъ края сосуда на палецъ; затыкаютъ флаконъ пробкою и ставятъ его въ сосудъ (напр. кастрюльку) съ водою, которую потомъ кипятятъ въ теченіи часа. Давъ остыть (въ водѣ сосуда), закупориваютъ окончательно и засмаливаютъ. Для соленья годятся многіе грибы, напр. бѣлые грибы, шампиньоны и др.; но лучше всего — соленые рыжики и, въ особенности, грузди. Соленые грибы большею частью употребляются въ натуральномъ видѣ (*au naturel*), какъ закуска. Но иногда могутъ замѣнять свѣжіе грибы — для приготовления соусовъ и т. п. Въ послѣднемъ случаѣ грибы должны быть предварительно вымочены въ холодной водѣ: тѣмъ долѣе, чѣмъ болѣе они просолены (перемѣнять воду).

**Маринованные грибы.** На чисто обтертые молодые грибы опустить въ кипящую воду, немного посоленную и подкисленную уксусомъ; поварить нѣсколько минутъ; вынуть, облить холодною водою, дать просохнуть на рѣшетѣ и сложить въ банку (шляпками вверхъ). Хорошій винный уксусъ, приправивъ солью, перцемъ и лавровымъ листомъ, прокипятить въ теченіи 8 минутъ съ нѣсколькими шарлотами и небольшимъ количествомъ эстрагона. Когда уксусъ остылъ, процѣдить его и залить имъ грибы. Черезъ 4 дня слить уксусъ съ грибовъ, еще вскипятить, остудить и снова залить имъ грибы; банку завязать пузыремъ и хранить въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ. Если черезъ нѣкоторое время уксусъ сдѣлается мутнымъ, его слѣдуетъ замѣнить свѣжимъ, точно также приготовленнымъ. Для болѣе вѣрнаго предохраненія отъ порчи, поверхъ уксуса иногда заливаютъ прованскимъ масломъ (или растопленнымъ русскимъ масломъ).

Для маринованія идутъ бѣлые грибы и большая часть грибовъ изъ рода *Boletus*, шампиньоны, рыжики и вообще всѣ тѣ грибы, которые годны для соленья. Сервируютъ ихъ обыкновенно, какъ закуску.

**Грибные консервы** готовятся такъ-же, какъ и консервы овощей (см. «Консервы» въ «Иллюстрированномъ словарѣ практическихъ свѣдѣній» Д-ра Л. Симонова).

**Грибной порошокъ.** На-сухо высушенные (въ печи) грибы, еще теплыми, растолочь въ порошокъ, просѣять сквозь сито и, всыпавъ въ широкогорлый флаконъ, плотно закупорить; хранить въ сухомъ мѣстѣ. Идетъ на соусы.

**Грибная эссенція** обыкновенно готовится изъ шампиньоновъ, но можетъ быть приготовлена и изъ другихъ грибовъ, напр. бѣлыхъ. Обчистивъ, обмывъ и обсушивъ шампиньоны, положить ихъ съ небольшимъ количествомъ соли въ каменный сосудъ, раздавить ихъ деревянною ложкою, подправить бѣлымъ перцемъ, мускатнымъ цвѣтомъ, гвоздикою, шарлотами, чеснокомъ и лавровымъ лис-

томъ; прикрыть и оставить въ покоѣ въ прохладномъ мѣстѣ. Черезъ недѣлю поставить на легкой огонь и, какъ скоро масса начнетъ кипѣть, продавить ее сквозь друшлякъ, откинуть на салфетку и процѣдить сквозь послѣднюю сокъ. Когда сокъ отстоится, слить его съ осадка, пропустить черезъ полотно и, постоянно мѣшая, уварить его до консистенціи сиропа. Когда остынетъ, разлить сокъ въ небольшіе пузырьки; плотно закупорить, засмолить и держать въ прохладномъ мѣстѣ. Чайная ложка такой эссенціи придаетъ соусамъ пріятный грибной вкусъ.

**Грибная соя или грибной экстрактъ.** Обмывъ и просушивъ 1 ведро шампиньоновъ (или бѣлыхъ грибовъ), разрѣзать ихъ на части, положить ихъ въ каменный сосудъ, вмѣстѣ съ 5 столовыми ложками соли, 34 крупно растолченными зернами гвоздики, 37 такъ-же растолченными зернами перца и 5 столовыми ложками хорошаго виннаго уксуса; поварить на легкомъ огнѣ около 1 часа; давъ остынуть, продавить сквозь полотно, уварить до густоты экстракта и, остудивъ, разложить въ баночки, плотно закупорить. Для соусовъ и бульона.

**Бухня.** Въ кулинарномъ отношеніи вообще всѣ грибы раздѣляются у насъ на двѣ группы: на грибы, поступающіе на кухню въ свѣжемъ или сушеномъ состояніи, и на грибы, употребляемые главнымъ образомъ въ соленомъ видѣ. Къ первымъ относятся всѣ виды рода *Boletus* (бѣлый грибъ, березовикъ, осиновикъ, масленокъ и проч.), сморчки, строчки, шампиньоны, опенки, лисички, сыроѣжки и др.; ко вторымъ — грузди, подгрузди, рыжики, бѣлянки, волнушки и пр. Грибы сколько нибудь подозрительные, напр. валуй, свинушка и т. п., передъ приготовленіемъ изъ нихъ какого-либо блюда, должны быть непременно отварены или вымочены (дня два) въ водѣ (вѣрнѣе, если вода слегка подкислена уксусомъ). Да и самые безвредные съѣдобные грибы лучше предварительно обваривать кипяткомъ.

**Грибной бульонъ** готовится совершенно по тѣмъ-же правиламъ, какъ и бульонъ изъ мяса: чтобы бульонъ вышелъ крѣпкій, слѣдуетъ класть грибы размельченныя, не въ кипяткомъ, а въ холодную или тепловатую воду и затѣмъ уже постепенно доводить до кипѣнія, которое, при томъ, не должно быть сильно (варить на легкомъ огнѣ). Чаще всего бульонъ готовится изъ сушеныхъ грибовъ. Если для него употребляются свѣжіе грибы, то послѣдніе должны быть предварительно очищены, обмыты, обсушены и обварены кипяткомъ (или опущены въ слегка подсоленный кипяткомъ минуты на двѣ). Бульонъ долженъ быть приправленъ солью, а если желаютъ, то и кореньями, лукомъ и т. п. На грибномъ бульонѣ, такъ-же какъ и на мясномъ, можно дѣлать различнаго рода супы: прибавляя въ него крупу, лапшу и т. п.

**Вареные грибы.** Напротивъ того, чтобы получить вкусные вареные грибы, ихъ слѣдуетъ опускать прямо въ кипяткомъ (слегка подсоленный) и варить первые 1—2 минуты на хорошемъ огнѣ; затѣмъ окончить вареніе на легкомъ огнѣ; (едва кипитъ). При небольшой величинѣ грибовъ вся варка продолжается минутъ 5—6. Если желаютъ, чтобы грибы не теряли бѣлый цвѣтъ отъ варки, воду слегка подкисляютъ лимоннымъ сокомъ.

**Грибы жареные.** Очистивъ, вымывъ, обсушивъ, разрѣзавъ и обвалявъ грибы въ мукѣ, ихъ опускаютъ въ растопленное въ кастрюлѣ или глубокой сковородѣ коровье масло (въ которомъ можно предварительно поджарить луковицу), приправляютъ солью и, постоянно встряхивая, жарятъ до готовности. Когда грибы готовы, приливаютъ сметаны ( $\frac{1}{2}$  стакана на тарелку грибовъ), даютъ вскипѣть

еще разъ и приправляютъ зеленою петрушкою, укропомъ, мускатнымъ орѣхомъ и т. п. Это обыкновенный русскій способъ жаренія грибовъ. Другой способъ (французскій). Приготовивъ, какъ сказано, грибы, ихъ кладутъ въ растопленное масло. На 14—15 штукъ небольшихъ грибовъ около 25 золотн. масла. Положивъ грибы въ масло, приправляютъ ихъ  $2\frac{2}{3}$  золотн. соли,  $\frac{1}{2}$  золотн. перца, щепоткою мелкаго сахара и, если желаютъ, небольшимъ количествомъ лимоннаго сока и мускатнаго орѣха. Послѣ 4—5 минутъ жаренія всыпаютъ  $2\frac{3}{4}$  золотн. муки, размѣшиваютъ; еще черезъ 1—2 минуты смачиваютъ бульономъ (около  $\frac{1}{2}$  стакана), прибавляютъ столовую ложку рубленой зеленой петрушки и 1 луковицу, нашпигованную гвоздикомъ (или, вмѣсто луковицы, 1 рубленую шарлоту). Продолжаютъ жарить на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) еще около  $\frac{1}{2}$  часа. Когда подавать, вынимаютъ петрушку и луковицу и, если находятъ нужнымъ, прибавляютъ еще немного лимоннаго сока. Для жаренья годятся всѣ виды рода *Boletus* (бѣлые грибы, березовики, масленки и пр.), шампиньоны, рыжики, сморчки, строчки и сыроѣжки.

**Тушеные грибы.** Намаслить дно кастрюли или глубокой сковороды, покрыть его слоемъ тертыхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, на который положить слой грибовъ, посыпавъ ихъ солью, перцемъ и, если желаютъ, другими пряностями; затѣмъ опять слой сухарей и слой грибовъ (съ солью, перцемъ и пр.) и т. д.; поверхъ всего слой масла. Кастрюлю или сковороду плотно закрыть и тушить до готовности (мягкости). Другой способъ: на полную тарелку грибовъ положить въ кастрюлю  $\frac{1}{4}$  фунта масла, 3—4 стакана сметаны, 1 столовую ложку муки, растертой съ частью масла, пучекъ зеленой петрушки; покрывъ крышкою, тушить на плитѣ до мягкости. Подавая, петрушку вынуть, а грибы посолить, посыпать перцемъ и свѣжею зеленью. Бѣлые и сходные съ ними грибы.

**Грибной соусъ.** Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ.  $2\frac{1}{2}$  золотника пшеничной муки смѣшать съ столовою ложкою расплавленнаго коровьяго масла; мѣшая, держать на огнѣ, пока соусъ станетъ бурымъ. Прибавить горсть грубо нарубленныхъ вареныхъ сушеныхъ грибовъ; продолжая мѣшать, варить на легкомъ огнѣ въ теченіи нѣсколькихъ минутъ; прилить стакана 2 мясного или грибнаго бульона (если желаютъ, кромѣ того, —  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны). Подсолить, уварить (непрерывно мѣшая) до густоты соуса. Идетъ для жаренаго гуся или утки, для картофельныхъ или рисовыхъ котлетъ и т. п. Для постнаго соуса, вмѣсто коровьяго, употребляютъ  $1\frac{1}{2}$  столовыя ложки прованскаго, маковаго или другого постнаго масла. Соусъ изъ свѣжихъ грибовъ. Вымывъ грибы, обтереть, снять съ нихъ кожицу, разрѣзать на части, поджарить въ маслѣ на сковородѣ, такъ, чтобы они приняли золотисто-бурый цвѣтъ; прибавить какого-либо мясного соуса (или просто бульона) и немного лимоннаго сока, слегка посолить и, прикрывъ, поварить на легкомъ огнѣ нѣсколько минутъ. Получится темный соусъ. Для бѣлаго грибнаго соуса должно употреблять грибы бѣлаго цвѣта. Приготовивъ ихъ, какъ въ предыдущемъ случаѣ, разрѣзать мелко, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ молока или сливокъ (лучше), кускомъ коровьяго масла, въ лѣсной орѣхъ величиною, и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца; прикрыть кастрюлю и варить на легкомъ огнѣ (слегка кипитъ), пока грибы не размячатся. Прилить бульона, подправленнаго мукою, посолить и продолжать варить на легкомъ огнѣ еще нѣсколько минутъ. На грибные соусы идутъ чаще всего шампиньоны (свѣжіе) или бѣлые грибы (сушеные).

**Отравленіе грибами и леченіе этого отравленія.** Вредными могутъ быть не только ядовитые грибы, но даже грибы съѣдобные, если они очень стары или попорчены. Первый и главный признакъ вреднаго дѣйствія грибовъ замѣчается въ разстройствѣ пищеваренія, выражающемся болью въ животѣ, тошнотою, рвотою и поносомъ. Но явленія эти сами по себѣ не указываютъ еще на отравленіе, такъ какъ онѣ могутъ быть вызываемы всякою пищею, не переваренною или плохо переваренною желудкомъ. При отравленіи—къ признакамъ разстройства пищеваренія всегда присоединяются важныя общія припадки, главнымъ образомъ со стороны нервной системы: значительный упадокъ силъ, далеко не соответствующій мѣстнымъ явленіямъ и нерѣдко доходящій до обморока; при этомъ очень ослабленное бѣеніе сердца, малый, едва замѣтный пульсъ, сильная жажда, суженіе зрачковъ, судороги, потемнѣніе умственныхъ способностей, часто сопровождаемое бредомъ, иногда бѣшенымъ, а подъ конецъ, при плохомъ исходѣ, переходящее въ спячку и затѣмъ въ смерть. Признаки отравленія обнаруживаются не тотчасъ послѣ употребленія грибовъ, а обыкновенно черезъ нѣсколько часовъ: 4—5, даже 12 и 24 часа. Будутъ-ли болѣзненные явленія припадками простаго разстройства пищеваренія, или-же настоящаго отравленія, леченіе въ началѣ одинаково: возможно скорѣйшее выведеніе изъ организма вреднаго вещества, т. е. грибовъ. Для этого служатъ рвотныя и слабительныя. Изъ рвотныхъ—ипекакуана: 10—15—20 гранъ на пріемъ, черезъ каждыя 5—10 минутъ—до рвоты; въ промежуткахъ питье тепловатой воды (не подкисленной). Для возбужденія рвоты можетъ служить также щекотаніе зѣва хвостикомъ гусянаго пера или пальцами. Изъ слабительныхъ—касторовое масло: 1—2 столовыхъ ложки на пріемъ, слабительныя клистиры изъ кастороваго-же или изъ прованскаго масла. Противъ упадка силъ и одурѣнія—возбуждающія средства: крѣпкій кофе или чай, ледъ на голову, растираніе тѣла уксусомъ съ водою, горчичники на икры, плечи и т. п. Прежде всего даются рвотныя (пока грибы еще въ желудкѣ), потомъ слабительныя и, наконецъ, сказанныя возбуждающія средства (при упадкѣ силъ). Во всякомъ случаѣ слѣдуетъ, какъ можно скорѣе, призвать врача.

## Описаніе главнѣйшихъ съѣдобныхъ и ядовитыхъ грибовъ.

Имѣющіе значеніе въ практической жизни съѣдобные и ядовитые грибы принадлежатъ къ двумъ большимъ отрядамъ: къ отряду *базидіальныхъ грибовъ* (*Basidiomycetes*) и къ отряду *сумчатыхъ грибовъ* (*Ascomycetes*). Большинство относится къ первому отряду.

Отрядъ *базидіальныхъ грибовъ* (*Basidiomycetes*) характеризуется тѣмъ, что споры грибовъ этого отряда образуются на концахъ трубчатыхъ нитей (вытянутыхъ клѣточекъ) грибной ткани: вздутые концы этихъ нитей даютъ тонкіе отростки, на верхушкахъ которыхъ являются новыя вздутія, вполнѣдствіи отваливающіяся (при помощи перетяжки) въ видѣ споръ. Главное вздутіе называется базидіею, а его тонкіе отростки, несущіе споры,—стеригмами (см. рис. 5-й). Къ

этому отряду относятся нѣсколько семействъ, изъ которыхъ наиболѣе важны:  
1) Гименіальные грибы (Hymenomycetes)—всѣ надземные; плодоносцы ихъ весьма

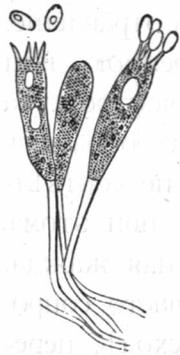


Рис. 5-й. Базидіи, стеригмы и споры базидіальныхъ грибовъ. Слева двѣ споры, отваливающіяся отъ стеригмы.

различной формы; главное отличіе ихъ заключается въ томъ, что спороносная ткань ихъ (т. е. ткань, несущая базидіи со спорами) помѣщается снаружи и образуетъ непрерывный слой, называемый гименіемъ; сюда принадлежитъ большинство извѣстныхъ въ практикѣ грибовъ: роды *agaricus*, *boletus*, *cantharellus*, *polyporus*, *hydnum*, *clavaria* и многіе др.  
2) Вздутые грибы (Gastromycetes)—спороносная ткань помѣщается внутри плодоносцевъ, имѣющихъ круглую вздутую форму, въ видѣ яйца, груши, шара и т. п. Грибница образуетъ корнеобразныя вѣтви.

1) Родъ *Agaricus*, **пластинчникъ**; франц. *agaric*; нѣмецк. *Blätterpilz*. Грибница подземная и наземная, хлопчатая или кожистая, иногда корнеобразная, въ нѣкоторыхъ случаяхъ жесткая и плотная, далеко проникающая, напримѣръ, въ гніющее или даже живое дерево. На этой грибницѣ, а именно изъ ея приподнимающихся и болѣе или менѣе плотно слипающихся вѣтвей, вырастаетъ плодоносецъ, который въ молодости нерѣдко одѣтъ, какъ покрываломъ, кожистымъ слоемъ той-же грибницы. Плодоносецъ большею частью снабженъ шляпкою и пенькомъ, прикрѣпленнымъ къ ней обыкновенно снизу—въ центрѣ; рѣже пенькъ или мало развитъ, или прикрѣпляется съ боку къ шляпкѣ, разрастающейся въ одну какую-либо сторону. Подъ шляпкою, расходясь отъ центра къ окружности, расположены пластинки, стоящія ребрами къ шляпкѣ и несущія спороносный слой (гименій). Съ развитіемъ плодоносца покрывало лопається: оно или распадается безслѣдно, или остается на поверхности шляпки—въ видѣ клочковъ, при основаніи пенька—въ формѣ влагалища, а на верхней части пенька образуетъ родъ воротничка (см. Т. I, рис. 1-й и 3-й). Снизу пластинчатая поверхность нерѣдко также затянута тонкимъ покровомъ. Къ этому роду относится огромное число видовъ: болѣе 1500, а потому его подраздѣляютъ теперь на нѣсколько подроковъ (sub-genus), изъ которыхъ главнѣйшіе: собственно *Agaricus*, *Lactarius*, *Coprinus*, *Russula* и *Paxillus*.

**Подродъ *Agaricus***. Шляпка мясистая или кожистая, при гніеніи быстро разрушающаяся. Пластинки тонкія, листоватая, острыя, не расплываются и, при разрывѣ, не выпускаютъ млечнаго сока; совершенно срастаются со шляпкою, легко расщепляются надвое и содержатъ внутри рыхлую сочную ткань. Къ этому подроду принадлежитъ около 1,300 видовъ, большая часть которыхъ попадаетъ въ Европѣ. Наиболѣе извѣстны:

**Царская печерица**, *Agaricus caesareus* Scop. (Т. I, рис. 1-й); франц. *l'orange*, *le jaseran*, *le laseras jaune*; нѣмецк. *Kaiserling*, *Kaiserschwamm*, *Eierschwamm*; англ. *the golden agaric*; итал. *ovolo rosso*, *fungo ovo*. Появляется, подъ землею, въ видѣ бѣлаго яйца, величиною съ куриное яйцо; выйдя наружу, увеличивается до размѣровъ гусянаго яйца. Въ это время онъ одѣтъ сплошь бѣлою пеленою (покрываломъ), которая вскорѣ лопается вверху, и грибъ вырастаетъ до высоты 4—7 дюймовъ. При основаніи пенька остается влагалище, вверху воротничекъ, а на ярко красно-желтаго цвѣта шляпкѣ—большіе рѣдкіе клочки разорванной пелены; клочки эти со временемъ исчезаютъ (Т. I, рис. 1-й). Въ южной Франціи, въ Италіи и въ южной Германіи встрѣчается нерѣдко и не только употребляется въ пищу, но очень цѣнится за вкусъ. У древнихъ римлянъ считался лакомствомъ (*princeps fungorum*).

**Мухоморъ, маремуха**, *Ag. muscarius* L. (Т. I, рис. 3-й); франц. *fausse orange*, *agaric aux mouches*, *tue-mouches*; нѣмецк. *Fliegenschwamm*, *Fliegenpilz*, *Mückenschwamm*; англ. *bug-agaric*, *red agaric*, *fly-bane*; итал. *cocco ovolaccio*, *ovolo malifico*, *ovolo rosso*, *tignosa*. Появляется въ формѣ яйцевидной бородавчатой шишки бѣлаго цвѣта. Когда пелена разрывается (круговою поперечною щелью), пенькъ вытягивается, вынося на себѣ ярко-красную шляпку, на которой сидятъ остатки пелены въ видѣ многочисленныхъ бѣлыхъ бородавокъ; нижняя часть пелены остается на вздутомъ основаніи пенька и плотно приростаетъ къ нему, верхняя образуетъ воротничекъ. Пластинки, пенькъ и воротничекъ бѣлые. Мухоморъ можно смѣшивать развѣ только съ царскою печерицею въ то время, когда бѣлыя бородавки его смыты со шляпки дождями; но и въ этихъ случаяхъ разница между обоими грибами очень замѣтна (см. рис. 1-й и 3-й на Т. I). Попадаетъ всюду въ лѣсахъ и рощахъ; идетъ далеко на сѣверъ. Сильно ядовитъ: употребленіе его людьми въ пищу нерѣдко влекло за собою смерть. Опыты надъ животными вполне подтверждаютъ его ядовитость (см. стр. 6). Название указываетъ на его обыкновенное употребленіе—для отравленія мухъ (въ видѣ подслащеннаго настоя на молокѣ или водѣ). Полудикіе инородцы восточной Сибири употребляютъ отваръ мухомора, какъ одуряющее средство, замѣняющее у нихъ водку.

**Бѣлый мухоморъ, бѣлая поганка, поганка блѣдная**, *Ag. phalloides* Fr. или *bulbousus* Schäff. (Т. VI, рис. 1-й); франц. *orange ciguë verte et blanche*; нѣмецк. *grünlicher und weisser Knollenblätterschwamm*. Формою походитъ больше всего на царскую печерицу, но отличается отъ послѣдней цвѣтомъ и другими признаками. Меньше мухомора: шляпка иногда не шире 1—2 и рѣдко шире 4 дюймовъ. Цвѣтъ гриба бѣлый; шляпка часто зеленоватая; пока не смыта дождями, на ней замѣтны остатки пелены въ видѣ рѣдкихъ плоскихъ бородавокъ. На рисункѣ (Т. VI, рис. 1-й) грибъ со смытыми бородавками. Пластинки бѣлыя, иногда слегка зеленоватая или желтоватая. Пенькъ при основаніи вздутъ и охваченъ влагалищемъ, которое, какъ и у царской печерицы, не прилегаетъ къ пеньку вплотную. Почти также ядовитъ, какъ и мухоморъ. Его можно смѣшивать съ печерицею, въ особенности съ лѣсною печерицею (Т. VI, рис. 5-й), что и случалось иногда (чаще всего во Франціи), не смотря на явное различіе между обоими грибами (сравни рис. 1-й и 5-й на Т. VI), заключающееся, между прочимъ, въ розоватомъ цвѣтѣ пластинокъ и въ отсутствіи влагалища у печерицы. Лѣтомъ и осенью въ лѣсахъ.

**Пятнистый мухоморъ**, *Ag. pantherinus* DC.; франц. *l'orange panthère*; нѣмецк. *Pantherschwamm*. Величиною не уступаетъ обыкновенному мухомору и походитъ на него формою: пенькъ при основаніи также вздутъ и одѣтъ плотно прилегающимъ влагалищемъ. Шляпка буроватая съ бѣлыми бородавочками. Пенькъ, пластинки и воротничекъ бѣлые. Ядовитъ, но менѣе обыкновеннаго мухомора.

**Сѣрый или красноногий мухоморъ**, *Ag. rubescens* Fr. (Т. II, рис. 3-й); франц. *galmelle*, *galmotte*; нѣмецк. *Perlenschwamm*, *grauer Fliegenschwamm*. Почти такой-же величины, какъ и обыкновенный мухоморъ; но при основаніи пенька нѣтъ вовсе влагалища, такъ какъ оно разрушается рано. Шляпка то буроватая, то сѣрая или красноватая съ бѣлыми, не равной величины, порошокватыми бородавками. Пластинки и воротничекъ бѣлые, пенькъ бѣловатый или красноватаго мясного цвѣта. Мясо при разрѣзѣ или разломѣ слегка краснѣетъ на воздухѣ. Ядовитъ, но менѣе мухомора. Растетъ преимущественно въ лиственныхъ лѣсахъ, но встрѣчается и въ хвойныхъ.

Перечисленные 5 видовъ *agaricus* многими ботаниками соединяются въ отдѣльный подродъ «*Amanita*».

*Блянка, оклубъ, бѣлый мухоморъ, скрипица пестрая, поплакушка съдобная*, *Ag. procerus* Scop. (Т. V, рис. 1-й); франц. *grisette couleuvrée, couleuvrette, coulemelle, cormelle, goimelle, parasol, paturon* и др.; нѣмецк. *Parasolschwamm, Buberitze, marmorirter Schwamm*; англ. *parasol mushroom*; итал. *fungo alberetta, parasole, fungo pellicione, pola, polina, polinello*. Грибъ высотой въ 12—25 дюймовъ, со шляпкою иногда въ 12 дюймовъ шириною. У гриба, только что вышедшаго изъ земли, шляпка, сросшаяся съ пенькомъ, имѣетъ продолговатую яйцевидную форму; затѣмъ край ея отдѣляется отъ пенька и она принимаетъ полушаровидную форму (см. рисунокъ); у вполне взрослому грибу она становится плоско-выпуклою на подобіе раскрытаго зонтика, съ горбикомъ посрединѣ. Шляпка эта бѣловатаго цвѣта, съ разными оттѣнками, и покрыта мягкими чешуйками болѣе темнаго цвѣта. Бѣловатый-же пенекъ кверху утончается, несетъ воротничекъ и бываетъ иногда усѣянъ темными чешуйками. Попадаетъ въ перелѣсахъ, въ паркахъ, въ садахъ на газонѣ, на паровыхъ поляхъ, часто во множествѣ, особенно осенью, а въ западной Европѣ иногда даже зимою. У насъ по большей части считается поганимъ; на самомъ дѣлѣ онъ не только вполне съдобенъ, но даже вкусенъ. Въ западной Европѣ его всюду употребляютъ въ пищу, и многіе предпочитаютъ его шампиньону. Приготавливается какъ шампиньонъ.

*Скрипица бѣлая*, *Ag. exoriatu* Schaff. Гораздо мельче предыдущаго, но очень сходенъ съ нимъ по виду. Шляпка бѣлая или буроватая, гладкая, съ чешуями только у краевъ. Встрѣчается въ тѣхъ-же мѣстахъ, какъ и предыдущій; также съдобенъ и вкусенъ.

*Опенокъ, опенки, опенка осиновая, опяты*, *Ag. melleus* Vahl. (Т. V, рис. 2-й); франц. *tête de méduse*; нѣмецк. *Hallimasch, Heckenschwamm*; англ. *pale-brown agaric*; итал. *famigliola buona*. Небольшой тонконогій грибъ. Въ самомъ началѣ шляпка затянута покрываломъ, которое, лопаясь, оставляетъ вверху пенька воротничекъ. Ширина шляпки отъ 1/2 до 4 дюймовъ. Шляпка свѣтлаго буро-желтоватаго цвѣта, въ серединѣ потемнѣе, покрыта нѣжными темными чешуйками; сначала выпуклая, позже почти плоская, съ горбикомъ посрединѣ. Пластинки бѣловатыя, подъ конецъ темнѣющія, переходятъ въ ножку постепенно. Пенекъ того-же цвѣта какъ и шляпка. Растетъ кучками, иногда очень большими, у стволовъ преимущественно хвойныхъ, но иногда и другихъ деревьевъ, на ихъ корняхъ, на гніющихъ (лежащихъ) древесныхъ стволахъ и т. п., съ конца лѣта до конца осени. Съдобенъ, но причиняетъ болѣзнь деревьямъ, у которыхъ растетъ. Его грибица образуетъ длинныя плоскія жесткія вѣтви темнаго цвѣта; вѣтви эти пробиваются въ корни дерева и окружающую ихъ почву, ползутъ въ корѣ, подъ корою и на ея поверхности, причиняя сначала обильное изліяніе смолы (у хвойныхъ деревьевъ), затѣмъ разрушеніе древесныхъ корней и гибель самого дерева. Поэтому опенки слѣдуетъ истреблять при первомъ ихъ появленіи, не оставляя, при этомъ, безъ вниманія окружающую почву и гнилыхъ лежащихъ стволовъ. Употребляютъ опенки въ пищу вареными, жареными, солеными или маринованными; ихъ также можно сушить.

*Подорышникъ, ореховый грибъ*, *Ag. mutabilis* Schaff.; франц. *agaric. comestible des troncs*; нѣмецк. *Stokschwamm*; итал. *famiglioli gialli buoni*. Также небольшой тонконогій грибъ, очень похожій на опенокъ, съ которымъ нерѣдко смѣшивается.

Шляпка его, въ 1/2—2 дюйма шириною, темнѣе, чѣмъ у опенка, а именно коричнево-буроватая; сначала она имѣетъ видъ колокольчика, а потомъ, расправляясь, принимаетъ форму зонтика. Пенекъ рѣдко толще 1/4 дюйма, такого-же цвѣта, какъ и шляпка, внизу темнѣе; несетъ бурый воротничекъ, отогнутый внизъ; пластинки сначала бѣловатыя, потомъ бурья (отъ созрѣвающихъ споръ). Растетъ одиноко или кучками на старыхъ гніющихъ пняхъ; встрѣчается лѣтомъ и осенью. Съдобенъ, но не очень вкусенъ: менѣе, чѣмъ опенки.

*Настоящая сыроѣжка, голубникъ, приболтникъ*, *Ag. russula* Schaff. (Т. II, рис. 8-й); нѣм. *Stocktäbling, Honigtäbling*; англ. *St. Georges mushroom*. Небольшой грибъ, не выше 2 дюймовъ; ширина шляпки отъ 1 до 3 дюймовъ. Нѣтъ ни пелены, ни влагища, ни воротничка. Шляпка липкая, въ началѣ выпуклая, затѣмъ плоская или даже воронкообразно приподнятая у краевъ (см. рисунокъ). Цвѣтъ шляпки красноватый, иногда съ болѣе темными точками; пенекъ и пластинки бѣлые; пластинки не плотно прилегаютъ къ пеньку, такъ что между ними и пенькомъ остается круглая щель. Какъ пластинки, такъ и весь вообще грибъ отличается хрупкостью: не гнется, а ломается; качество это, впрочемъ, свойственно всѣмъ сыроѣжкамъ (см. ниже). Встрѣчается всюду въ лѣсахъ лѣтомъ и осенью. Употребляется въ пищу преимущественно жаренымъ.

*Вишенникъ, вишенникъ, подвишень*, *Ag. prunulus* Scop. (Т. VI, рис. 2-й); франц. *mousseron, mouceron, bisettes*; нѣмецк. *Mousseron, Maischwamm, Rossling*; итал. *prunuli, spinaroli, cardueli*. Шляпка бѣловатая, крѣпкая и мясистая, шириною отъ 1 до 3 1/2 дюймовъ; сначала выпуклая, но потомъ расправляется и принимаетъ неправильную форму. Ножка бѣлая или желтоватая; пластинки слегка сбѣгающія на пенекъ, сначала бѣлыя, потомъ мясно-красныя (отъ созрѣвающихъ споръ). Нѣтъ ни пелены, ни влагища, ни воротничка. Попадаетъ въ лѣсахъ и садахъ, съ весны вплоть до осени. Съдобный и вкусный грибъ, очень цѣнимый въ западной Европѣ.

Съ вишенникомъ сходны по виду *Ag. graveolens* Pers. и *Ag. gambosus* Fr. Первый считается однимъ изъ очень вкусныхъ грибовъ и есть настоящій *mousseron* французовъ. Онъ не великъ: высотой отъ 3 до 4 дюймовъ и шириною, въ шляпкѣ, въ 1—2 дюйма. Шляпка бѣловатая, сначала выпуклая, затѣмъ расправляется; бѣлыя пластинки со временемъ сбѣгаютъ. *Ag. gambosus* крупнѣе предыдущаго; шляпка его желтоватая или даже буроватая, пластинки бѣловатыя или желтоватыя, не измѣняются въ цвѣтѣ. Оба встрѣчаются на лугахъ, преимущественно весною; въ средней Россіи ихъ, повидимому, нѣтъ. Оба съдобны и вкусны.

*Свиноушка коренная*, *Ag. ostreatus* Jacq. (Т. I, рис. 4-й); франц. *oreille de nouret, couroise*; нѣмецк. *Drehling, Buchenschwamm, Austernschwamm*. Небольшой грибъ; шляпка, чернубурая или оливково-бурая, до 6 дюймовъ шириною. Высота гриба гораздо меньше ширины шляпки, такъ какъ слегка согнутый пенекъ нерѣдко едва развитъ или даже вовсе не развитъ; цвѣтъ пенька бѣлый и прикрѣпляется онъ къ шляпкѣ бокомъ, вслѣдствіе чего шляпка не полная, а имѣетъ видъ полушляпки. Нѣтъ ни пелены, ни влагища, ни воротничка. Сбѣгающія на пенекъ пластинки бѣлаго цвѣта. Выростаетъ кучами изъ щелей старыхъ деревьевъ (но не хвойныхъ). Съдобенъ, хотя и не особенно вкусенъ; его можно солить и мариновать, а также жарить, но предварительно слѣдуетъ облить кипяткомъ (см. стр. 6 и 9).

*Луговая печерица, луговой шампиньонъ, печерка*, *Ag. edulis Pers.* или *arvensis Schaff.* (Т. VI, рис. 3-й); франц. *champignon des près, campagnoule, boule de neige*; нѣмецк. *Schafchampignon, Angerling, Brachpilz, Haideschwamm* и др.; англ. *the toadstool, white-caps*; итал. *pratajuolo maggiore bianco buono, i pradelli*. Шляпка бѣловатаго цвѣта, до 4 дюймовъ шириною, сначала колоколообразная (см. рисунокъ), потомъ расправляется зонтикомъ. Пенекъ до 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> дюймовъ высотой, при основаніи вздутъ, у взрослога гриба внутри полый, вверху несетъ отогнутый внизъ воротничекъ; цвѣтъ пенька бѣлый. Пластинки, не приростающія къ пеньку, сначала бѣлыя, затѣмъ розовыя и подъ конецъ темнубурыя. У молодыхъ грибовъ шляпка затянута снизу тонкимъ покрываломъ, оставляющимъ, по разрывѣ, воротничекъ. Грибница корнеобразная, сильно вѣтвистая; распадаясь на тончайшія вѣточки, она образуетъ родъ сѣти, проростающей почву по всѣмъ направленіямъ. Растетъ кучками и въ одиночку—на лугахъ, залежахъ, въ садахъ и перелѣсахъ; любитъ жирную почву. Нѣкоторые ботаники считаютъ этотъ видъ лишь разновидностью полевой печерицы (см. ниже). Съѣдобенъ, какъ и другіе виды печерицы; но у насъ въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ его не ѣдятъ.

*Полевая печерица, полевой или настоящий шампиньонъ, сиперси* (малоросс.), *навозникъ, навозный грибокъ, Agaricus campestris L.* (Т. VI, рис. 4-й); франц. *champignon cultivé, champignon de couches, paturon*; нѣмецк. *harter Champignon, gemeiner Champignon, Herrenschwamm, Haiderling, Tafelschwamm, Brachpilz*; англ. *common mushroom*; итал. *pratajuolo, pratajuolo maggiore, pratolino, bianchetto, fungo di fougara*. Похожъ на предыдущій, но меньше ростомъ; шляпка его сначала полушаровидная (см. рисунокъ), затѣмъ расправляется въ формѣ зонтика; цвѣтъ ея бѣловатый, сѣроватый или буроватый; поверхность слегка пушистая или шелковистая. Пенекъ бѣлый, не полый, а плотный, съ воротничкомъ вверху. Пластинки сначала блѣдно-розовыя, потомъ постепенно темнѣютъ и подъ конецъ становятся совсѣмъ темными (красно- или даже темно-бурыми). Бѣлое мясо гриба при разломѣ слегка краснѣетъ. Этотъ видъ печерицы распространенъ чуть-ли не по всему земному шару, имѣетъ много разновидностей, отличающихся цвѣтомъ мяса, шляпки и пр. Попадаетъ съ весны до осени, на поляхъ, въ садахъ, лѣсахъ, около дорогъ и заборовъ, на старомъ навозѣ и т. п. — вообще-же въ тѣнистыхъ мѣстахъ и на тучной, преимущественно навозной, почвѣ. По вкусу цѣнится выше другихъ шампиньоновъ.

*Лѣсная печерица, Agaricus silvestris*, изображенная на рис. 5-мъ, Т. VI, встрѣчается въ лѣсахъ, нерѣдко рядомъ съ бѣлымъ мухоморомъ (т. VI, рис. 1-й), съ которымъ смѣшивается чаще другихъ видовъ шампиньона (см. стр. 13). Съѣдобна, какъ и прочія печерицы, но попадаетъ рѣже приведенныхъ двухъ видовъ.

Шампиньонъ единственный грибъ, *искусственнымъ разведеніемъ* котораго занимаются повсюду и въ большихъ размѣрахъ. Хотя разводить можно всѣ виды шампиньоновъ, но обыкновенно разводятъ только полевую печерицу (*Agar. campestris*), обладающую наиболѣе нѣжнымъ вкусомъ. Умѣренная влажность, подходящая теплота, тѣнистое мѣстоположеніе и удобная питательная почва—вотъ необходимыя условія для культуры шампиньона. Большой свѣтъ, въ особенности прямой солнечный свѣтъ, дѣйствуетъ вредно; напротивъ того, темнота нисколько не мѣшаетъ произрастанію шампиньоновъ; поэтому-то они такъ легко и удобно разводятся въ подвалахъ, пещерахъ и т. п. Точно также пагубно дѣйствуетъ излишекъ сухости или влажности почвы, которая должна быть не суха, но и не

мокра. Температура почвы—по возможности равномерная, между 10°—15° Р. Самую удобную почву представляетъ полуперегнившій конскій (или ослиный) навозъ: не только по причинѣ своей питательности, но также и потому, что онъ способенъ поддерживать необходимую для развитія шампаньоновъ температуру. Впрочемъ, разведеніе шампиньоновъ возможно, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ даже предпочтительнѣе на почвѣ, удобренной испражненіями рогатаго скота: въ естественномъ состояніи шампиньоны нерѣдко попадаютъ на пастбищахъ близъ засохшаго коровьяго помета или на мѣстахъ, пропитанныхъ мочею коровъ. Объ употребленіи коровьяго навоза при искусственномъ разведеніи—см. ниже. Разводятъ шампиньоны или на открытомъ воздухѣ (въ огородахъ, садахъ), или же въ парникахъ, подвалахъ, теплицахъ, комнатахъ и т. п. На открытомъ воздухѣ, понятно, только въ такое время, когда грибы вообще могутъ произрастать (см. стр. 5), въ подвалахъ-же, комнатахъ и другихъ закрытыхъ помѣщеніяхъ—круглый годъ. Производство шампиньоновъ въ закрытыхъ помѣщеніяхъ (напр. подвалахъ) легче (по причинѣ равномерности температуры), но грибы, выросшіе на открытомъ воздухѣ, бѣлѣе и, по вкусу, цѣнятся выше. Для образованія почвы чаще всего, какъ сказано, употребляется конскій навозъ; вообще чѣмъ онъ чище, тѣмъ лучше, но иногда небольшая примѣсь извѣстныхъ азотистыхъ веществъ, напр. мякины, отрубей и т. п., можетъ быть полезна. Пригоднѣе всего малосоломистый навозъ и преимущественно отъ рабочихъ лошадей, держанныхъ на сухомъ кормѣ, при болѣе или менѣе обильной дачѣ овса. Навозъ для грядъ берется изъ кучъ, лежавшихъ на воздухѣ 1—1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> мѣсяца, и предварительно готовится слѣдующимъ образомъ: выбравъ въ огородѣ твердое гладкое мѣсто, раскладываютъ на немъ навозъ послойно въ формѣ правильной четырехугольной кучи высотой около 1 аршина; навозъ, при этомъ, долженъ быть перетряхнутъ вилами—для удаленія изъ него свѣжей соломы, сѣна и другихъ постороннихъ веществъ; каждый слой, прежде наложенія послѣдующаго, придавливается вилами. Когда четырехугольная куча доведена до надлежащей высоты, ее старательно утаптываютъ ногами, обильно поливаютъ, снова утаптываютъ и оставляютъ въ покоѣ на 1—1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> недѣли—до тѣхъ поръ, пока куча не покроется на поверхности бѣловатою плесенью. Тогда кучу раздѣляютъ и тсчно такимъ-же образомъ перекладываютъ въ новую четырехугольную кучу, при чемъ лежащія у краевъ мало перегнившія солоmistыя части бросаютъ въ середину, гдѣ онѣ быстрѣе разлагаются. Еще черезъ 1—1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> недѣли навозъ обыкновенно уже готовъ: становится достаточно рыхлымъ, жирнымъ и умѣренно влажнымъ, перестаетъ сильно пахнуть и внутри принимаетъ блѣдно-голубоватое окрашиваніе; онъ перегорѣлъ на столько, что температура внутри кучи падаетъ до 18° Р. Именно этотъ моментъ самый благоприятный для построения изъ навоза грядъ, для набивки имъ парниковъ и т. п. На открытомъ мѣстѣ, напр. на огородѣ, гряды дѣлаются въ формѣ, показанной на рис. 6-мъ; длина грядъ различная, смотря по желанію и величинѣ помѣщенія; высота и ширина одинаковыя: около 1 аршина, или ширина нѣсколько больше высоты. Если нѣсколько грядъ идутъ параллельно, то ихъ раздѣляютъ промежутками въ 10—12 вершковъ. Формируются гряды такъ-же, какъ и четырехугольныя кучи—вилами (желѣз-

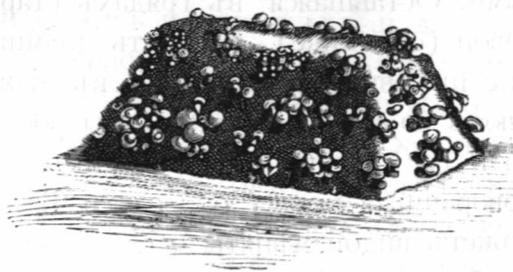


Рис. 6-й. Часть гряды для шампиньоновъ.

ными), послойно, съ придавливаніемъ каждого слоя. Приготовленную грядку очищаютъ желѣзными граблями отъ выступающихъ частей соломы и сѣна и, въ заключеніе, приглаживаютъ со всѣхъ сторонъ ударами лопаты. Дня черезъ 3—4 послѣ приготовления грядъ приступаютъ къ посѣву грибницы шампиньона—именно тогда, когда температура внутри грядъ будетъ около  $15^{\circ}$ — $16^{\circ}$  Р: при болѣе высокой температурѣ грибница легко перегораетъ и становится негодною. Опытные огородники опредѣляютъ температуру по ощущенію—всовывая въ грядку руку. Самый посѣвъ производится такимъ образомъ: по линіи, отстоящей отъ основанія гряды на 2 дюйма, и на разстояніи 5—6 вершковъ одну отъ другой продѣлываютъ кругомъ всей гряды ямки въ  $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$  дюйма глубиною и около 2 дюймовъ въ поперечникѣ; въ эти ямки кладутъ соотвѣтственной величины кусочки грибницы, прикрываютъ ямки навозомъ и слегка придавливаютъ ладонью руки. Окончивъ первый (нижній) рядъ, точно такимъ-же образомъ готовятъ второй рядъ—на  $4\frac{1}{2}$  вершка выше перваго, и т. д. до верха гряды; при этомъ ямки должно располагать въ шахматномъ порядкѣ, т. е., такъ, чтобы ямки выше лежащаго ряда приходились не противъ ямокъ, а противъ середины промежутковъ ниже лежащаго ряда, и наоборотъ. Послѣ посадки грибницы бока и верхъ гряды прибиваются лопатою и вся грядка покрывается слоемъ, въ 3—4 дюйма толщиною, длинной сухой соломы. По истеченіи 10—12 дней грядку осматриваютъ, приподнимая солому на мѣстахъ посѣва. Тамъ, гдѣ подъ соломою почва прониклась бѣлыми нитями,—грибница принялась; тамъ-же, гдѣ бѣлыхъ нитей нѣтъ, негодную грибницу вынимаютъ и замѣняютъ новою. Когда такимъ образомъ грядка всюду прониклась бѣлыми нитями, ее покрываютъ слоемъ (около 1 вершка толщиною) или хорошей рыхлой садовой земли, или половиною смѣсью этой земли съ листовнымъ перегноемъ, или, наконецъ, сухою известковою землею. Чтобы земля держалась, ее прибиваютъ лопатою; если она не пристаётъ, по причинѣ сухости, то грядку предварительно слегка поливаютъ (мелкимъ дождемъ). Послѣ этого грядку снова прикрываютъ соломою. Спустя еще недѣли  $2\frac{1}{2}$ —3 появляются первые шампиньоны; затѣмъ, сборъ ихъ (обыкновенно черезъ день) продолжается 2—3 иногда и болѣе мѣсяцевъ. Гряды все время остаются прикрытыми соломою, которую въ дождливую погоду необходимо перемѣнять; при очень-же сухой погодѣ, наоборотъ, слѣдуетъ по временамъ слегка поливать грядку (лѣтнею водою). Послѣ 2—3 мѣсяцевъ (или нѣсколько болѣе) отъ начала сбора шампиньоновъ гряды становятся негодными и въ надлежащее время должны быть замѣнены новыми. Оставшаяся въ грядкахъ старая грибница можетъ служить для разведенія новой (см. ниже). Сбирать шампиньоны слѣдуетъ, пока шляпки ихъ имѣютъ еще шаровидную форму и въ діаметрѣ не болѣе куриного яйца: позже они теряютъ во вкусѣ. Шампиньоны растутъ обыкновенно кучами, и чтобы не повредить сосѣднихъ, вырывать ихъ, при сборѣ, слѣдуетъ осторожно: лучше всего, поворачивая ножку около оси. Время для приготовления грядъ и посѣва грибницы можетъ видоизмѣняться, смотря по климату и погодѣ; чѣмъ жарче воздухъ, тѣмъ вообще труднѣе поддержать въ грядкахъ надлежащую умѣренную-теплую равномерную температуру ( $10^{\circ}$ — $15^{\circ}$  Р.); съ другой стороны низкая внѣшняя температура мѣшаетъ развитію грибовъ. Въ умѣренномъ климатѣ лучше всего устраивать гряды къ началу осени; въ болѣе прохладныхъ климатахъ ранѣе. Заготовка навоза, какъ сказано, должна быть начата мѣсяца за 2— $2\frac{1}{2}$  до приготовления грядъ. Гораздо удобнѣе и выгоднѣе разведеніе шампиньоновъ въ подвалахъ,

подземныхъ пещерахъ и т. п., такъ какъ здѣсь необходимая равномерность температуры и влажности въ грядкахъ легко поддерживается круглый годъ, болѣею частью единственно при помощи нагрѣванія однимъ навозомъ, входящимъ въ составъ грядъ; только въ холодныхъ климатахъ и при сильныхъ морозахъ приходится иногда прибѣгать къ легкому протапливанію печей. Прикрышки грядъ соломою не требуется: достаточно закрывать окна, двери и отдушины подвала. Устраиваются гряды такъ-же, какъ и на открытомъ воздухѣ, но грядкамъ, расположеннымъ у стѣнъ, даютъ покатость только съ одной стороны (свободной), подобно, какъ на рис. 7-мъ. Если подвалъ достаточно высокъ, то подобныя-же гряды могутъ быть приготовлены на полкахъ, прибитыхъ къ стѣнамъ (рис. 7-й); промежутки между верхними и нижними полками, а равно между нижними полками и пристѣнными грядками на полу должны быть около 1-го аршина; глубина полокъ около 9—10 вершковъ, при высотѣ гряды въ  $\frac{1}{2}$  аршина, передній край удобнѣе оградить стѣнкою въ 4—6 вершковъ высоту (на рис. 7-мъ этой стѣнки нѣтъ). Разведеніе шампиньоновъ въ парникахъ также можетъ продолжаться круглый годъ, при чемъ толщина набиваемаго въ парникъ навоза зимою должна быть не менѣе 1-го аршина, а весною можетъ быть не болѣе  $\frac{1}{2}$  аршина. Набивается парникъ навозомъ, приготовленнымъ, какъ сказано выше, въ то время, когда температура его не выше  $18^{\circ}$  Р. (см. стр. 17). Посѣвъ грибницы и дальнѣйшій уходъ за посѣвомъ тѣ-же, какъ и для грядъ. Но можно поступать и нѣсколько иначе, а именно: набивъ парникъ навозомъ и давъ постоять ему 2—3 дня, его утаптываютъ ногами, выравниваютъ и вершка на 2 посыпаютъ листовнымъ перегноемъ, который еще черезъ 2—3 дня покрываютъ небольшимъ слоемъ рыхлой парниковой земли, богатой перегноемъ. Когда температура внутри парника будетъ не болѣе  $15^{\circ}$ — $16^{\circ}$  Р, сѣютъ грибницу: насыпаютъ на парникъ тонкій слой грибницы и покрываютъ его очень рыхлою садовою землею на толщину 1 вершка; слегка придавливаютъ лопатою. Послѣ посѣва грибницы парникъ плотно закрываютъ деревянными (не стеклянными) щитами. Легкая поливка (лѣтнею водою) обыкновенно требуется только тогда, когда послѣ появленія первыхъ грибовъ (недѣли черезъ 4) замѣчается высыханіе; при сильномъ высыханіи воду можно вливать въ дырки, продѣланныя въ навозѣ палкою. Разведеніе шампиньоновъ въ комнатахъ и другихъ закрытыхъ помѣщеніяхъ съ постоянною умѣренною-теплою температурою (см. выше) можетъ быть производимо въ ящикахъ, на полкахъ и т. п. Удобнѣе всего въ ящикахъ, которые могутъ быть или помѣщаемы отдѣльно въ мѣстахъ, защищенныхъ отъ яркаго свѣта (напр. подъ диванами), или-же вдвигаться въ шкафы, кухонные столы и т. п. Вотъ нѣсколько примѣровъ. Первый примѣръ. Нѣсколько подвижныхъ ящиковъ, одинъ подъ другимъ—родъ комода. Ширина и длина каждого ящика можетъ быть различна, но высота его должна быть такова, чтобы въ немъ могъ помѣститься слой почвы около 7 пальцевъ толщиною. Берутъ старый засохшій коровій навозъ (на пастбищахъ), пропитываютъ его растворомъ (въ водѣ) обыкновенной селитры и, примѣшивая къ нему постепенно немного рыхлой садовой земли, утаптываютъ его въ ящикѣ ногами до толщины слоя въ 4 пальца. Затѣмъ посыпаютъ сверху, на 2 пальца толщи-

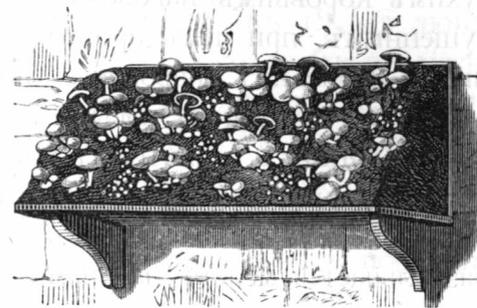


Рис. 7-й. Разведеніе шампиньоновъ на полкѣ.

ною, кусками (не очень размельчая ихъ) грибницы, смѣшанной съ землею и размельченнымъ коровьимъ навозомъ. Прибивъ посѣвъ лопатою, покрываютъ его на 1 дюймъ слоемъ хорошей земли. На 1 квадрат. футъ посѣвной поверхности требуется около 7 золотн. селитры. Другой примѣръ. Ящикъ, въ  $1\frac{1}{2}$  арш. длиною, 12 вершк. шириною и 10 вершк. высотой, набивается (съ утаптываніемъ) до половины высоты размельченнымъ лошадинымъ навозомъ, который затѣмъ покрывается на  $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$  дюйма хорошою питательною землею. На эту землю густо кладутся небольшіе кусочки грибницы, покрываемые потомъ сухимъ коровьимъ навозомъ, накануне смоченнымъ растворомъ селитры и просушеннымъ, при чемъ промежутки заполняются смѣсью хорошей земли съ толченымъ коровьимъ навозомъ; поверхъ этого посѣвного слоя, имѣющаго около  $2\frac{1}{2}$  дюйм. толщины, насыпается еще слой рыхлой земли въ 1— $1\frac{1}{2}$  пальца толщиною. Ящикъ ставится въ полутемное мѣсто, напр. подъ диванъ. При удачномъ ходѣ операціи шампиньоны показываются спустя 4 недѣли. Третій примѣръ. Собирается лошадиный навозъ безъ всякой примѣси соломы и т. п., тщательно размельчается между пальцами и накладывается (умѣренно придавливаясь) на дно неглубокаго ящика (или на полку) слоемъ не болѣе 1 дюйма толщиною. Когда черезъ нѣсколько дней первый жаръ броженія спадетъ, въ навозъ (до половины его глубины) вводятся кусочки грибницы, нити которой вскорѣ распространяются по всей толщинѣ слоя. Посѣвъ прикрывается тонкимъ слоемъ чистой длинной соломы, которая приподнимается только на время наблюденій за развитіемъ шампиньонвъ и для сбора ихъ.—Вообще способы разведенія шампиньоновъ какъ на открытомъ воздухѣ, такъ и въ закрытыхъ помѣщеніяхъ могутъ быть видоизмѣняемы очень разнообразно. Главный секретъ удачнаго разведенія заключается въ поддержаніи надлежащихъ влажности и температуры почвы (см. выше).—Добываніе и сохраненіе грибницы для посѣва. Грибница или, какъ ее называютъ въ народѣ, плѣсень имѣетъ видъ переплетенныхъ между собою бѣлыхъ нитей (см. рис. 8-й); сохраняется и употребляется она обыкновенно не

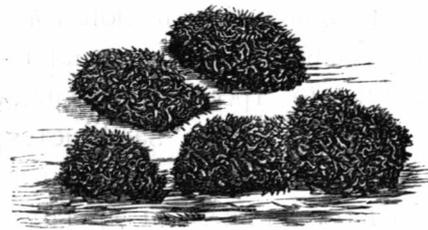


Рис. 8-й. Комки навоза съ грибницею шампиньона.

чистою, а вмѣстѣ съ тою почвою, въ которой распределяется. Добывать грибницу можно, вырѣзывая осенью наполненные ею куски земли на мѣстахъ, гдѣ въ естественномъ состояніи растутъ шампиньоны (см. стр. 16): на присутствіе грибницы указываютъ проникающія землю бѣлыя нити. Ее можно также приобретать у извѣстныхъ огородниковъ (напр. у Грачева въ С.-Петербургѣ) въ формѣ перегнойнаго навоза, проросшаго грибницею, или же въ видѣ проникнутыхъ ею кирпичей (см. ниже); въ послѣднемъ видѣ она легче пересылается. Размножать уже имѣющуюся грибницу легко посѣвомъ—однимъ изъ указанныхъ выше способовъ: когда почва проросла грибницею, куски ея вырѣзаютъ вмѣстѣ съ грибницею. Для этой цѣли выгоднѣе всего употреблять старую грибницу съ грядъ, уже переставшихъ давать шампиньоны (см. выше); въ этомъ послѣднемъ случаѣ лучше всего поступать такъ: въ іюль мѣсяцѣ вырываютъ въ тѣнистомъ мѣстѣ (напр. у сѣверной стѣны) огорода или сада яму глубиною около 1 аршина (ширина и длина могутъ быть различныя), выстилаютъ дно ея кусками старой грибницы, накладываютъ сверху слой навоза (употребляемаго для приготовленія шампиньонныхъ грядъ) вершковъ въ 6—7 толщиною; затѣмъ, утоптавъ навозъ хорошенько но-

гами, дополняютъ яму вынutoю изъ нея землею (также съ утаптываніемъ). Мѣнѣе чѣмъ черезъ мѣсяцъ весь навозъ (а не земля) пропитывается грибницею; остается только нарѣзать его въ формѣ кирпичей (около  $2\frac{1}{4}$  вершк. толщиною) и высушить въ сухомъ мѣстѣ, напр. на чердакѣ. Въ этомъ видѣ грибница можетъ быть сохраняема 4—5 и даже болѣе лѣтъ. Но такъ какъ навозъ самъ по себѣ плохо склеивается, то для образованія болѣе прочныхъ кирпичей (напр. для дальней пересылки) поступаютъ иначе: смѣшавъ готовый (какъ для грядъ) конскій навозъ съ  $\frac{1}{4}$ , по объему, коровьяго помета и  $\frac{1}{4}$  глинистаго чернозема, при помощи нужнаго количества воды замѣшиваютъ густое тѣсто, формируютъ изъ него кирпичи и продѣлываютъ въ каждомъ кирпичѣ 3 ямки—въ  $1\frac{1}{2}$ —2 дюйма глубиною и около 1 дюйма въ поперечникѣ. Когда кирпичи высохли (на воздухѣ), ямки наполняютъ навозомъ, проросшимъ шампиньонною грибницею, а кирпичи ставятъ кучками, но не очень плотно (чтобы между ними могъ циркулировать воздухъ) въ теплицу, умѣренно теплую комнату и т. п. На открытомъ мѣстѣ достаточное прогреваніе кирпичей можно производить при помощи навоза: на навозныя кучи кладутъ доски, на нихъ ставятъ кирпичи, покрываютъ послѣдніе сначала слоемъ соломы въ 4—6 вершковъ, потомъ навозомъ и наконецъ опять соломою или досками (отъ дождя). Черезъ 2—3 недѣли кирпичи обыкновенно проростаютъ грибницею (если нѣтъ, то посѣвъ грибницы въ кирпичи нужно обновить); тѣ изъ кирпичей, которые проросли недостаточно, оставляютъ нагрѣваться долѣе.—Мѣнѣе вѣрно, но во всякомъ случаѣ совершенно возможно разведеніе какъ грибницы, такъ и шампиньоновъ безъ предварительнаго посѣва грибницы: въ этомъ случаѣ развитіе грибницы и грибовъ происходитъ, вѣроятно, изъ шампиньонныхъ споръ, разносимыхъ вѣтромъ на далекія пространства, сѣдаемыхъ скотомъ вмѣстѣ съ травою или сѣномъ и затѣмъ выбрасываемыхъ наружу съ испражненіями. Для этой цѣли обыкновенно служитъ конскій (или ослиный) навозъ, совсѣмъ не содержащій соломы. Навозъ собираютъ ежедневно въ конюшняхъ, а также по дорогамъ, и разстилаютъ его на сухомъ мѣстѣ (чтобы не сгнилъ); полезна небольшая примѣсь (не болѣе  $\frac{1}{4}$ ) къ конскому навозу мякины (особенно клеверной), овечьяго и коровьяго (сухого) помета. Размѣшавъ навозъ хорошенько и, если онъ очень сухъ, немного смочивъ его, настилаютъ его въ парникѣ, ящикѣ и т. п. на слой стараго полуперегнившаго конскаго навоза (какъ для грядъ), температура котораго около  $12^{\circ}$ — $15^{\circ}$  Р., и прикрываютъ все слоемъ рыхлой земли. Нити грибницы обыкновенно появляются черезъ 2—3 недѣли, и если все шло удачно, то черезъ 5—6 недѣль можно собирать шампиньоны. Очень хорошіе результаты даетъ обыкновенно слѣдующій способъ. Въ сараѣ, ригѣ, конюшнѣ и т. п. выбираютъ достаточно сухое и закрытое отъ свѣта и вѣтра мѣсто; въ началѣ мая свозятъ на это мѣсто 28 тачекъ свѣжаго конскаго (или ослинаго) навоза, 3 тачки хорошей садовой земли,  $\frac{1}{2}$  тачки свѣжей древесной золы и  $\frac{1}{4}$  тачки свѣжаго голубинаго помета (если пометъ старый, то  $\frac{1}{2}$  тачки), тщательно перемѣшиваютъ все вилами, слегка поливаютъ коровьею мочою или навозною жижею. Количество навоза и пр. можетъ быть, конечно, изменено: необходимо соблюдать только пропорцію различныхъ составныхъ частей. Впрочемъ, слишкомъ малые количества не годятся, потому что навозъ не будетъ нагрѣваться достаточно. Изъ указанной смѣси вдоль стѣны дѣлаютъ рядъ гряды около 1 фута высотой (ширина и длина могутъ быть различныя), сильно утаптывая ее ногами; по истеченіи 10 дней снова утаптываютъ, затѣмъ утапты-

ваніе повторяють 2—3 раза въ недѣлю вплоть до сентября (въ умѣренномъ климатѣ). Въ началѣ сентября грибница готова; гряду разрѣзаютъ (острымъ заступомъ) на куски въ 1 квадрат. футъ и куски высушиваютъ въ сухомъ, хорошо провѣтриваемомъ и защищенномъ отъ солнца мѣстѣ (на чердакѣ и т. п.); при этомъ куски (кирпичи) ставятся на ребро и по временамъ перевертываются. Увѣряютъ, что въ полученныхъ послѣдними двумя способами кирпичахъ грибница сохраняется до 10 и 12 лѣтъ. Сохранять грибницу вообще лучше всего въ сухомъ подвалѣ. При употребленіи (для посѣва) кирпичи разбиваютъ на кусочки величиною отъ грецкаго орѣха до куриного яйца (не болѣе). Разведеніе грибницы и шампиньоновъ несомнѣнно возможно и посредствомъ посѣва созрѣвшихъ споръ, напр. кусочковъ шляпки шампиньона, пластинки котораго уже побурѣли; но способъ этотъ пока еще мало испытанъ на практикѣ.

Въ кулинарномъ искусствѣ шампиньоны примѣняются различнымъ образомъ: жареные, тушеные, маринованные и пр., но чаще всего ихъ употребляютъ для приготовления грибныхъ соусовъ (см. стр. 10). Ихъ можно сушить, какъ и другіе грибы (см. стр. 7).

**Подродъ Lactarius** отличается отъ подрода *agaricus* млечнымъ сокомъ, который вытекаетъ изъ пластинокъ при ихъ изломѣ и бываетъ бѣлаго, желтаго или оранжеваго цвѣта. Между грибами этого подрода довольно много вредныхъ, а потому употреблять въ пищу слѣдуетъ только тѣ изъ нихъ, которые указаны ниже, какъ съѣдобные.

**Рыжикъ, рыжки, еловикъ, Agaricus (Lactarius) deliciosus Fr.** (Т. I, рис. 2-й); франц. *agaric délicieux, ag. sanguin, lait doré*; нѣм. *echter Reizker, Ressger, Herrenschwamm, esbarer Hirschling* и др.; англ. *the orange agaric*; итал. *novolo, lapacendro buono, agarico delizioso*. Шляпка сначала плоско-выпуклая, съ завороченными внизъ краями и небольшимъ углубленіемъ посрединѣ; потомъ съ возрастомъ выпуклость исчезаетъ и шляпка принимаетъ воронкообразную форму (какъ на рис. 1-мъ Т. II); ширина самой крупной шляпки до 4 дюймовъ. Цвѣтъ шляпки кирпично-красный или оранжевый, часто зеленоватый (см. рисунокъ), особенно у молодыхъ, съ перемежающимися концентрическими полосками—свѣтлыми и темными; со временемъ блѣднѣетъ. Пластинки желто или красновато-оранжевыя, слегка сбѣгающія на ножку, которая свѣтло-кирпичнаго цвѣта и у взрослога гриба полая. Мясо желтовато-красное. Сокъ оранжевый. Распространенъ во всѣхъ умѣренныхъ и холодныхъ странахъ. Попадаетъ чаще всего въ ельникъ, въ перелѣсахъ, по опушкамъ, подъ кустами, на лугахъ у лѣса; лѣтомъ и осенью. У насъ очень цѣнится, какъ съѣдобный грибъ. Употребляется въ пищу преимущественно соленымъ или маринованнымъ (см. стр. 7 и 8), но иногда также и жаренымъ.

**Ложный рыжикъ, Agaricus (Lactarius) insulsus Fr., Kromh.** (Т. II, рис. 1-й); нѣмецк. *Gift-Beizker*. Величиною и видомъ похожъ на настоящій рыжикъ (*ag. deliciosus*); шляпка его той-же формы, съ концентрическими-же болѣе темными кругами; пластинки блѣднаго, красновато-мясного цвѣта; ножка бѣлая и сокъ бѣлый этими послѣдними двумя качествами ложный рыжикъ главнымъ образомъ и отличается отъ настоящаго рыжика. Попадаетъ въ лѣсахъ преимущественно сѣверной Европы, многими считается ядовитымъ и долженъ быть, во всякомъ случаѣ, причисленъ къ сомнительнымъ. Настоящій рыжикъ представленъ (на рис. 2-мъ Т. I) въ молодомъ состояніи, а ложный рыжикъ (на рис. 1-мъ Т. II) вполне взрослымъ: въ то время, когда шляпка уже приняла воронкообразную форму.

**Волнушка, волнуха, волвянка, волденка, отваруха, Ag. (Lactarius) torminosus schäff,** (Т. II, рис. 2-й); франц. *morton, raffault, calalos, bourgeole à lait acre*; нѣмецк. *Birkenreizker, giftiger* или *wilder Hirschling*. Грибъ также очень похожій на настоящій рыжикъ; на рисунокѣ онъ показанъ молодымъ. Шляпка вдавленная посрединѣ, съ завороченными внизъ мохнатыми краями; слизистая, около 2—5 дюймовъ шириною; красноватая или блѣдно-охряно-желтая, съ болѣе темными концентрическими кругами. Ножка блѣднѣе шляпки, около 2 дюймовъ высотой; пластинки бѣловатая съ розовымъ отливомъ; сокъ бѣлый, острый. Попадаетъ въ изобиліи тамъ-же, гдѣ и настоящій рыжикъ, чаще всего подъ березами. Безъ предварительнаго отвариванія или вымачиванія вредна; но послѣ отвариванія или вымачиванія (см. стр. 9) можетъ быть употребляема въ пищу: соленою, маринованою или жареною. Во всякомъ случаѣ, далеко не такъ вкусна, какъ настоящій рыжикъ или груздь.

**Рыжикъ красный поздній, дуплянка болотная красная, горькушка, Ag. (Lactarius) rufus Scop.**; нѣм. *rothbrauner Brätling*. Шляпка плосковатая, съ краями отогнутыми внизъ, у взрослога гриба немного вдавленная посрединѣ; слегка войлочно-шершавая, въ 2—3 дюйма шириною, краснобураго цвѣта. Пенекъ, въ 2 и болѣе дюйма высотой, плотный, сѣроватый или блѣдно-мясного цвѣта. Слегка сбѣгающія пластинки сначала желтыя, потомъ красноватыя. Сокъ бѣлый, острый и горькій. Встрѣчается лѣтомъ и осенью преимущественно въ хвойныхъ лѣсахъ. Можетъ быть съѣдобенъ только послѣ предварительнаго отвариванія или вымачиванія (см. стр. 9); вообще-же не вкусенъ и употребляется въ пищу только въ нуждѣ (чаще всего соленымъ).

**Груздь, грузель, Agaricus (Lactarius) piperatus Scop.** (Т. VI, рис. 6-й); франц. *vache blanche, auburon*; нѣм. *Pfefferschwamm, Pfeffermilchling*; итал. *fungo peperone*. Шляпка плосковатая, съ загнутыми внутрь краями; посрединѣ шляпки сначала горбинка, а потомъ воронкообразное вдавленіе, увеличивающееся съ возрастомъ; 4—6 дюймовъ шириною, сухая, бѣловатая, иногда съ желтизною. Пенекъ въ 1—3 дюйма высотой, покрытъ пушкомъ и становится полымъ только къ старости. Тѣсно сплоченныя и немного сбѣгающія пластинки слегка желтоваты. Сокъ бѣлый, острый. Попадаетъ, лѣтомъ и осенью, кучами въ лѣсахъ, мѣстами очень обильно. Въ западной Европѣ считается вреднымъ; у насъ его очень цѣнятъ за вкусъ и вездѣ употребляютъ въ пищу, преимущественно соленымъ, но также маринованнымъ и варенымъ (см. стр. 7, 8 и 9).

**Подгруздень, молочай, груздь бѣлый, дуплянка, сухарь, бѣлякъ, Ag. (Lactarius) vellereus Fr.** (Т. VI, рис. 7-й); нѣм. *wolliger Schwamm, Wollschwamm, Erdschieber*. Очень похожъ на груздь, отъ котораго отличается тѣмъ, что пластинки его сидятъ рѣже и шляпка покрыта тонкимъ войлокомъ. Растетъ въ тѣхъ же мѣстахъ и въ то-же время, какъ и груздь. Съѣдобенъ и употребляется въ пищу такъ-же, какъ и груздь, но далеко уступаетъ послѣднему во вкусѣ.

**Подгруздень желтый** или также просто **подгруздень, Ag. (Lactarius) scrobiculatus Scop.**; франц. *agaric lacuneux*; нѣм. *Erdschieber*. Также очень похожъ на груздь, но отличается отъ него слѣдующими признаками: посрединѣ приплюснутая слизистая шляпка, шириною въ 3—8 дюймовъ, охряно-желтаго цвѣта; завороченные внизъ края ея мохнаты. Ножка, въ 2—3 дюйма высотой, желтоватая, съ темными ямками. Сокъ острый бѣлый, но желтѣющій на воздухѣ. Встрѣчается лѣтомъ и осенью въ лѣсахъ, преимущественно сырыхъ. Съѣдобенъ, почти такъ-же вкусенъ, какъ и груздь; готовится въ пищу подобно послѣднему.

*Подмолочникъ, поддубень, подорышникъ, солянка пестрая*, Ag. (*Lactarius*) *volemus* Fr.; франц. *vache rouge*; нѣм. *Brätling, Birnenmischling*. Шляпка плосковатая, посрединѣ вдавленная, съ загнутыми внизъ краями, въ 2—4 дюйма шириною; сухая, золотисто-желтаго цвѣта. Пенекъ, въ 3—5 дюймовъ высотой, плотный, одного цвѣта съ шляпкою. Пластинки желтовато-бѣлыя, сбѣгаютъ на ножку. Сокъ бѣлый. Похожъ на предыдущій. Лѣтомъ и осенью въ лѣсахъ. Употребляется въ пищу чаще всего жаренымъ или варенымъ.

**Подродъ *Russula***. У насъ грибы этого подрода извѣстны подъ общимъ названіемъ *сырожекъ*; франц. *russule*; нѣм. *Täubling, Zellblätterpilz*. Отъ подрода *Agaricus* отличается отсутствіемъ влагалища и воротничка, ломкими сухими пластинками, бѣлыми или слегка желтоватыми, содержащими внутри губчатую ткань. Споры бѣлыя или желтоватыя. Цвѣтъ шляпки различенъ не только у различныхъ видовъ, но даже у отдѣльныхъ особей одного и того-же вида; поэтому распознавать виды сырожекъ по цвѣту нельзя. Многія сырожки съѣдобны, хотя и не особенно цѣнятся по причинѣ ихъ сухости и хрупкости; но есть между ними не малое количество ядовитыхъ или сомнительныхъ. Безвредными считаются обыкновенно тѣ сырожки, у которыхъ пластинки желтыя или желтоватыя; но и между остальными сырожками есть также безвредныя. Вообще-же въ пищу слѣдуетъ употреблять только завѣдомо безвредныя сырожки. Попадаются вездѣ въ лѣсахъ въ большомъ количествѣ. Ѣдятъ ихъ обыкновенно жареными. Въ Европѣ насчитываютъ болѣе 70 различныхъ видовъ этого подрода. Къ безвреднымъ, кромѣ настоящей сырожки (стр. 15, Т. II, рис. 8-й), между прочими, относятся:

*Ломкая сырожка*, *Agaricus (Russula) fragilis* Pers. (Т. II, рис. 4-й). Плоская шляпка посрединѣ углублена, темнокраснаго цвѣта, въ 2—3 дюйма шириною, въ сырое время липкая; края бороздчатые. Пенекъ въ 3—4 дюйма высотой; пластинки блѣдныя, слегка отливающія въ желтый цвѣтъ. Съѣдобна.

*Желтая сырожка*, Ag. (*Russula*) *alutaceus* Fr. (Т. II, рис. 5-й). Шляпка также плоская и посрединѣ вдавленная, сначала ярко-красная, потомъ блѣднѣетъ и становится желтою (см. рисунокъ), по краю полосато-струйчатая и бородавчатая; въ 3—6 дюймовъ шириною. Пенекъ около 4 дюймовъ высотой, плотный; пластинки сначала бѣловатыя, затѣмъ кожанно-желтыя. Съѣдобна.

*Синюющая сырожка*, Ag. (*Russula*) *coerulea* Pers. (Т. II, рис. 6-й). Шляпка сначала выпуклая, потомъ приплюснутая, гладкая; темнаго мѣдно-краснаго цвѣта съ синеватымъ отливомъ, иногда чисто фіолетовая или синеватая, рѣдко голубая; шириною въ 2—3 дюйма. Пенекъ около 2 дюймовъ высотой, плотный, бѣлый, внизу розовый или желтоватый. Пластинки желтоватыя. Съѣдобна.

Къ сомнительнымъ или подозрительнымъ сырожкамъ принадлежитъ, между прочимъ, волуй:

*Волуй, валуй, землянушка*, Ag. (*Russula*) *foetens* Pers. (Т. V, рис. 3-й); нѣм. *Stinktäubling*. Шляпка сначала шарообразно выпуклая, потомъ расправляется, до 5 дюймовъ шириною, съ легкими желобками на краяхъ; липкая, желтобурая или охряно-желтая. Пенекъ бѣловатый, сначала плотный, а подъ конецъ полый, дюйма въ 3—4 высотой; имѣетъ довольно противный запахъ. Грибъ очень подозрительный, хотя у насъ по нуждѣ и употребляется въ пищу (соленымъ); но лучше его избѣгать.

Къ положительно вреднымъ изъ представленныхъ на рисункахъ относятся ядовитая сырожка и пурпуровая сырожка.

*Ядовитая сырожка*, Ag. (*Russula*) *emeticus* Fr. (Т. I, рис. 5-й); нѣм. *rother giftiger Täubling, Speiteufel*. Шляпка сначала выпуклая и даже съ горбикомъ посрединѣ, потомъ становится плоскою; въ 2—5 дюймовъ шириною, цвѣта большею частью темнорозоваго (см. рисунокъ), иногда буро-желтаго, а изрѣдка бѣлова-таго. Пластинки бѣлыя; пенекъ плотный, бѣлый или красноватый, гладкій. Грибъ имѣетъ острый вкусъ и несомнѣнно опасный, хотя ядовитость его при разныхъ условіяхъ, вѣроятно, не одинакова.

*Пурпуровая сырожка*, Ag. (*Russula*) *atropurpureus* (Т. II, рис. 7-й). Есть только разновидность предыдущаго гриба и отличается отъ него весьма мало: обыкновенно крупнѣе и темнѣе цвѣтомъ (впрочемъ, и предыдущій можетъ быть темно-краснаго цвѣта); на вкусъ не острый, но столь же вредный.

**Подродъ *Coprinus*** отличается отъ подрода *agaricus* пластинками, которыя сначала плотно прилегаютъ другъ къ другу, но впослѣдствіи совершенно расплываются, образуя густую жидкость, окрашенную спорами въ черный цвѣтъ. Грибы этого подрода быстро появляются и также быстро разрушаются. Растутъ преимущественно на навозѣ и на жирной навозной землѣ; для любителей грибовъ имѣютъ мало значенія, такъ какъ почти не употребляются въ пищу. Здѣсь приводится одинъ видъ съѣдобный и отличающійся оригинальною наружностью:

*Благуша, колмакъ, колмакуша, коровякъ, навозная поганка, луговая печерица, толкачъ*, *Agaricus (Coprinus) comatus* Fr. (Т. V, рис. 4-й); франц. *agaric typhoide*; нѣм. *Mistschwamm, Krötenschwamm, Schopfschwamm*; англ. *maned mushroom*. Шляпка имѣетъ форму почти цилиндрическаго колокола, въ 2—4 дюйма высотой и около 2 дюймовъ шириною; цвѣта бѣлаго и покрыта широкими буроватыми чешуями. Пенекъ отъ 4 до 8 дюймовъ высотой, внизу вздутый и плотный, вверху тонкій и полый; несетъ подвижной воротничекъ. Быстро вырастаетъ на свѣже унавоженныхъ мѣстахъ, на сорныхъ кучахъ, у дорогъ и т. п. Съѣдобенъ. У насъ его избѣгаютъ, но въ западной Европѣ его ѣдятъ и находятъ очень вкуснымъ; собирать его слѣдуетъ, пока онъ еще молодъ и пластинки не почернѣли; употребляется въ пищу чаще всего жаренымъ.

**Подродъ *Raxillus*** отличается отъ подрода *agaricus* пластинками—кожистыми, легко расщепляющимися надвое, легко отдѣляемыми отъ пенька, часто вѣтвистыми и сбѣгающими на пенекъ. Споры бѣлыя или буровато-ржавыя. Внутри гриба водянистый сокъ. Подродъ этотъ не заключаетъ ничего достойнаго вниманія любителей грибовъ.

**2) Родъ *Boletus***. Пенекъ укрѣпляется въ центрѣ шляпки, внизу которой находится болѣе или менѣе толстый, рыхлый, какъ бы губчатый слой—губка, состоящая изъ тонкихъ плотно расположенныхъ трубочекъ. Весь этотъ слой (губка) легко отдѣляется отъ шляпки, а трубочки—другъ отъ друга. Трубочки на внутреннихъ своихъ стѣнкахъ производятъ базидіи (см. стр. 15 и рис. 5-й) и споры. Нижніе концы трубочекъ открыты, вслѣдствіе чего губчатый слой внизу представляется усѣяннымъ множествомъ отверстій или поръ, черезъ которыя высыпаются созрѣвшія споры. Къ этому роду относится много крупныхъ или средней величины лѣсныхъ грибовъ, мясистыхъ и быстро разрушающихся. Многіе съѣдобны и очень цѣнятся; но есть между ними и ядовитые. Тѣ, у которыхъ мясо на воздухѣ (въ

изломѣ) быстро синѣетъ, обыкновенно считаются опасными; но признакъ этотъ не всегда вѣренъ; тѣмъ не менѣе лучше избѣгать подобныхъ грибовъ и употреблять въ пищу только тѣ изъ нихъ, безвредность которыхъ доказана опытомъ. Главнѣйшіе изъ видовъ этого рода:

*Бѣлый грибъ, боровикъ, бѣловикъ, коровка, коровякъ* и др., *Boletus edulis* Bull. (Т. III, рис. 1-й); фран. bolet comestible, cèpe, ceps, gyrole и пр.; нѣм. essbarer Löcherpilz, Löcherschwamm, Herrenpilz, grosser Steinpilz; англ. edible boletus; итал. boleto mangiabile, cepatello bianco, scurgo и др. Шляпка шириною отъ 2 до 6 дюймовъ, вначалѣ полушарообразная, затѣмъ мало по малу расправляется и къ старости становится почти плоскою. Цвѣтъ шляпки довольно измѣнчивъ: чаще всего темно-каштановый, нерѣдко съ бѣловатымъ налетомъ; но у грибовъ, растущихъ въ тѣни, онъ гораздо свѣтлѣе, иногда почти бѣлый (напр. если грибъ развился подъ сухимъ листомъ). Губка, состоящая изъ узкихъ трубочекъ, только прилегаетъ, но не прирастаетъ къ шляпкѣ; въ молодости она бѣлаго цвѣта съ легкою желтизною, потомъ желтѣетъ и къ старости принимаетъ даже желто-зеленоватый оттѣнокъ. Пенекъ, отъ 2 до 5 дюймовъ высокою, при основаніи сильно вздутъ, въ молодости почти яйцевидной формы, къ старости становится цилиндрическимъ; цвѣтъ его сѣровато или буровато-бѣлый; верхняя половина пенька какъ бы покрыта бѣлою сѣткою. Мясо гриба плотное, бѣлое, остающееся бѣлымъ и въ сушкѣ, чѣмъ бѣлый грибъ отличается отъ прочихъ грибовъ этого рода (березовиковъ, осиновиковъ и пр.), темнѣющихъ и даже чернѣющихъ отъ сушки и потому, въ противоположность бѣлому грибу, называемыхъ *черными грибами* (seps noirs по французски). Попадаетъ въ хвойныхъ и другихъ лѣсахъ, также на лѣсныхъ лужайкахъ, по опушкамъ и т. п., лѣтомъ и въ первой половинѣ осени. Повсюду считается однимъ изъ лучшихъ съѣдобныхъ грибовъ и употребляется въ пищу во всевозможныхъ видахъ: сушенымъ, соленымъ, маринованнымъ, жаренымъ, тушенымъ, въ соусѣ и пр. (см. стр. 9 и 10).

*Масленикъ, масленокъ, масляникъ, маслюкъ, маслуха*; франц. pineau, collet, а также ceps (одинъ изъ ceps noirs); нѣм. Butterpilz, Schmalzling, gelber Löcherschwamm и др.; англ. butter-mushroom. Подъ этимъ названіемъ извѣстно 3 вида: *Boletus luteus*, *Vol. elegans* и *Vol. granulatus*.—На рис. 2-мъ Т. III показанъ *Boletus luteus* L. Шляпка его плоско-выпуклая, въ 2—3 дюйма шириною, слизистая, буро-желтаго цвѣта съ желтизною; въ ранней молодости затянута снизу нѣжнымъ покрываломъ, которое потомъ остается въ видѣ подвижнаго скоро исчезающаго воротничка. Губка блѣдно-желтая (почти лимонно-желтая). Пенекъ плотный, желтоватый. Мясо бѣлое, не мѣняющее цвѣта при изломѣ. Съ весны до осени, преимущественно въ хвойныхъ лѣсахъ.—Другой видъ—*Vol. elegans* Fr. (Т. III, рис. 3-й). Очень похожъ на предыдущій, но отличается золотисто-желтымъ или красновато-бурымъ цвѣтомъ шляпки (также слизистой); несущій воротничекъ пенекъ сначала желтоватый, а потомъ краснѣетъ.—Третій видъ—*Vol. granulatus* L.: имѣетъ очень выпуклую шляпку буро-желтаго цвѣта и нѣсколько меньшей величины, чѣмъ у *Vol. luteus*; желтовато-бѣлый пенекъ усѣянъ точками, сначала свѣтлыми, а потомъ темнѣющими (отсюда и названіе зернистаго масляника—*Vol. granulatus*).—Всѣ три вида довольно вкусны и употребляются въ пищу чаще всего жареными, иногда также и маринованными.

*Козлякъ, коровикъ, моховикъ, миарникъ, овечка*, *Vol. bovinus* L.; нѣм. Kuhpilz, Schmerling. Грибъ, похожій на масленикъ; шляпка его въ 2—4 дюйма шириною,

сначала выпуклая, потомъ расправляется, буро-желтаго или рыжеватаго цвѣта; желтоватая или рыжеватая губка состоитъ изъ трубочекъ разной длины, нѣсколько сбѣгающихъ на пенекъ и открывающихся внизу отверстиями, бѣлыми, чѣмъ у масленика. Пенекъ отъ 1½ до 3 дюймовъ высокою, безъ воротничка, желтоватый. Мясо бѣлое, не мѣняющее цвѣта въ изломѣ. Лѣтомъ и осенью попадаетъ въ хвойныхъ лѣсахъ, часто кучами. Употребляется въ пищу такъ-же, какъ и масленикъ.

На масленикъ-же похожи еще нѣсколько другихъ видовъ *Boletus*, а именно овечка (*Vol. piperatus*), полевой моховикъ (*Vol. variegatus*) и моховикъ или подмошникъ (*Vol. subtomentosus*) и др.—У *овечки*, *Vol. piperatus* Bull., шляпка въ 2—3 дюйма шириною, слизистая, охряно-желтая; красно-бурая губка состоитъ изъ трубочекъ равной длины и оканчивающихся внизу большими угловатыми отверстиями. Пенекъ одинаковаго цвѣта со шляпкою, безъ воротничка. Мясо желтое; вкусъ острый, жгучій. Считается вреднымъ.—*Полевой моховикъ*, *Vol. variegatus* Sw.; нѣм. Sandpilz, gelber Kuhpilz. Такой-же величины и формы, какъ и предыдущій грибъ; но шляпка сухая, желтовато-бурая, покрытая темнымъ, прилегающимъ къ ней, пухомъ; трубочки разной длины, образуютъ желтую губку, впоследствии принимающую темно-коричневый цвѣтъ. Лѣтомъ и осенью въ хвойныхъ лѣсахъ. *Моховикъ, подмошникъ*, *Vol. subtomentosus* L.; нѣм. Ziegenlippe, Birkenpilz. Крупнѣе предыдущаго; шляпка иногда до 5 дюймовъ шириною, сухая, войлочно-мохнатая, оливковаго или красно-буро-желтаго цвѣта. Губка желтая, состоящая изъ широкихъ трубочекъ, оканчивающихся внизу крупными отверстиями. Пенекъ безъ воротничка, съ выступающими ребрышками и ямками, блѣдно-желтый. Лѣтомъ и осенью, въ лѣсахъ и между кустами.—Последніе два вида съѣдобны и употребляются въ пищу такъ-же, какъ масленикъ.

*Березовикъ, подберезовикъ, березовый грибъ, черный грибъ, колосовикъ, подгребъ, чернышъ, обабокъ, абабокъ*, *Vol. scaber* Fr. (Т. IV, рис. 2-й); франц. bolet rude; нѣм. Karuzinerpilz, Geissfuss. Шляпка почти съ самаго начала имѣетъ видъ выпуклаго зонтика; ширина ея отъ 1 до 5 дюймовъ, цвѣтъ чаще всего темно-бурый, но вообще очень измѣнчивъ: то свѣтлѣе или сѣроватѣе, то съ краснымъ отливомъ или почти бѣлый. Губка бѣловатая или сѣрая, но впоследствии сильно темнѣетъ. Пенекъ, достигающій иногда 5 дюймовъ высокою, кверху нѣсколько утончается, бѣлый, но весь покрытъ темными неровностями. Цвѣтъ мяса бѣлый, при изломѣ не измѣняющійся. Лѣтомъ и осенью въ лѣсахъ и на лѣсныхъ опушкахъ; поднимается высоко на горы; его находятъ, напримѣръ, въ Манглисѣ, на Бѣломъ Ключѣ и въ Коджарахъ около Тифлиса. У насъ всюду употребляется въ пищу: въ тѣхъ-же видахъ, какъ и бѣлый грибъ.

*Осиновикъ, подосиновикъ, подосинникъ, красный грибъ*, *Vol. rufus* Schaff (Т. IV, рис. 1-й); франц. roussile, gyrole rouge; нѣм. Rothkopf, Espenpilz. Шляпка вначалѣ почти замшевая, шарообразная и своимъ тонкимъ краемъ плотно обхватываетъ пенекъ; позже она понемногу расправляется, сглаживается и принимаетъ форму выпуклаго зонтика, а подъ старость становится даже совсѣмъ плоскою; ширина шляпки до 5 дюймовъ и болѣе; цвѣтъ ея оранжево-красный, съ различными оттѣнками: то болѣе темный, переходящій въ бурый, какъ у березовика, то болѣе свѣтлый, впадающій въ желтый. Губка бѣловатая, со временемъ темнѣющая. Пенекъ бѣлый, шероховатый, кверху утончающійся, нерѣдко, особенно въ молодости, съ сѣроватыми или красноватыми неровностями. Мясо бѣлое, въ из-

ломъ вскорѣ принимаетъ фіолетовый оттѣнокъ. Лѣтомъ и осенью въ лѣсахъ повсюду. Съдобенъ и въ молодости очень вкусенъ; готовится, какъ бѣлый грибъ.

*Синикъ, красикъ, подорышникъ*, *Bolet. luridus* Schæff. (Т. IV, рис. 3-й); франц. oignon de loup.; нѣм. Judenschwamm, Hexenschwamm, Donnerpilz и др. Видомъ похожъ на оба предыдущіе гриба; шляпка его также имѣетъ форму выпуклаго зонтика, отъ 2 до 10 дюймовъ шириною; но она какъ-бы покрыта войлокомъ; цвѣтъ ея оливковый или буроватый. Губка внутри желто-зеленая, снаружи (внизу) красноватая. Пенекъ красноватый (разныхъ оттѣнковъ), какъ-бы покрытъ сѣткою или усѣянъ точками. Мясо плотное, желтоватое, быстро синѣющее въ изломѣ и разрѣзѣ (см. рисунокъ). Лѣтомъ и осенью въ лѣсахъ. Повсюду избѣгаютъ употреблять его въ пищу; приводятъ примѣры отравленія имъ.

*Чертовъ грибъ*, *Bolet. Satanas* Lenz (Т. IV, рис. 4-й); франц. bolet marbré; нѣм. Satanpilz, Blutpilz. Почти такой-же величины и формы, какъ предыдущій, но шляпка его слегка липкая и не покрыта войлокомъ; цвѣтъ ея желто-бурый или бѣловатый съ желтизной. Нижняя поверхность губки также красноватая. Пенекъ вздутый, кроваво-краснаго цвѣта. Мясо желтовато-бѣлое, въ изломѣ сначала быстро краснѣетъ, а затѣмъ синѣетъ. Въ западной Европѣ встрѣчается преимущественно въ лиственныхъ лѣсахъ, но вообще довольно рѣдко. Растетъ ли онъ гдѣ-либо въ Россіи, за недостаткомъ свѣдѣній, сказать нельзя. Очень ядовитъ.

*Печеночный грибъ*, *Boletus hepaticus* или *Fistulina hepatica* Fr. (Т. III, рис. 4-й); франц. fistuline hepatique, langue de Boeuf; нѣм. Leberpilz, Zungenpilz. Шляпка чаще всего въ формѣ языка (см. рисунокъ) или печенки, сначала мясистая, мягкая, ярко-красная, а потомъ твердѣетъ (становится деревянистою) и темнѣетъ. Лежащій подъ шляпкою спороносный слой (губка) состоитъ, какъ и у другихъ видовъ рода *Boletus*, изъ цилиндрическихъ трубочекъ, не срастающихся между собою. Растетъ на старыхъ стволахъ лиственныхъ деревьевъ, преимущественно на старыхъ дубахъ, при чемъ или прикрѣпляется бокомъ непосредственно къ стволу (см. рисунокъ), или сидитъ бокомъ-же на короткой ножкѣ. Съдобенъ, пока мягокъ, и за границей считается вкуснымъ. Готовится, какъ и другіе виды рода *Boletus*.

**3) Родъ *Cantharellus*.** Шляпка неправильной формы и прикрѣплена къ пеньку часто бокомъ, мясиста, скоро разрушается. Пластинки имѣютъ видъ довольно толстыхъ складокъ, сросшихся между собою и образующихъ родъ сѣтки, сбѣгающей на пенекъ. Пелены нѣтъ. Наиболѣе извѣстны слѣдующіе 2 вида:

*Лисичка, лисичка желтая, сплоень*, *Canth. cibarius* Fr. (Т. V, рис. 5-й); франц. chanterelle, sanette, gerille и др.; нѣм. Eierschwamm, Pfifferling и пр.; англ. yellow agaric, pickseystool; итал. gallinaccio, gallacio. Весь грибъ цвѣта яичнаго желтка; шляпка по краямъ извилистая, отъ 1 до 3 и болѣе дюймовъ шириною. Мясо желтовато-бѣлое. Съ осени попадаетъ кучами въ хвойныхъ и березовыхъ лѣсахъ. Съдобный грибъ; у насъ цѣнится довольно низко, но въ западной Европѣ считается однимъ изъ очень вкусныхъ грибовъ. Ъдятъ его преимущественно жаренымъ.

*Оранжевая или ложная лисичка, оранжевый сплоень, кокошки*, *Canth. aurantiacus* Fr.; франц. chanterelle vénéneuse; нѣм. gelbrother Eierschwamm, giftiger Eierschwamm. Крупнѣе предыдущаго, оранжеваго цвѣта; шляпка слегка мохнатая. Пенекъ и пластинки нѣсколько блѣднѣе шляпки. Лѣтомъ и осенью, тамъ же, гдѣ и настоящая лисичка. Считается ядовитымъ или, по крайней мѣрѣ, сомнительнымъ.

**4) Родъ *Polyporus*.** Грибы разнообразной формы: то съ пенькомъ и шляпкой, прикрѣпляющейся къ пеньку серединой или бокомъ, то въ видѣ козырька или подковы, сидящей бокомъ на древесномъ пнѣ. Спороносный слой состоитъ изъ тонкихъ, круглыхъ или угловатыхъ, трубочекъ, плотно сросшихся между собою. Одни изъ этихъ грибовъ скоропреходящи, ломки, нѣжны и нерѣдко снабжены вѣтвистыми пеньками; другіе плотны, деревянисты, долговѣчны (многолѣтні) и разрастаются ежегодно, образуя все новые слои. Многіе изъ мягкихъ и нѣжныхъ сортовъ могутъ быть употребляемы въ пищу. Живущіе на древесныхъ пняхъ многолѣтніе грибы вредятъ деревьямъ; нѣкоторые изъ нихъ даютъ труть и называются трутовицами. Къ нѣжнымъ съдобнымъ грибамъ этого рода относится:

*Царь-грибъ, заячникъ*, *Pol. umbellatus* Fr. (Т. V, рис. 6-й); франц. polypore ombellé; нѣм. Eichhase, Haselschwamm. Общій массивный пенекъ распадается на множество вѣтвей, которыя, съ своею очередь, дѣлятся на меньшія вѣтви; самыя послѣднія вѣточки служатъ пеньками для небольшихъ круглыхъ шляпокъ буроватаго цвѣта и съ углубленіемъ посрединѣ. Пеньки бѣлые. Вся масса вѣситъ иногда нѣсколько фунтовъ и представляется въ видѣ дрожащаго грибнаго куста. Растетъ на гнилыхъ стволахъ деревьевъ, преимущественно лиственныхъ. Употребляется въ пищу.

**5) Родъ *Hydnum*.** Грибы разнообразной формы: то съ правильною шляпкою и центрально прикрѣпленнымъ къ ней пенькомъ, то со шляпкою неправильнаго вида, иногда даже вѣтвистою; нѣкоторые вовсе не имѣютъ пенька. Но главнымъ отличіемъ ихъ служитъ спороносный слой, состоящій изъ довольно мягкихъ остро-конечныхъ палочекъ или щетинокъ, несущихъ базидіи со спорами, вслѣдствіе чего грибы этого рода вообще называются ежевиками или ежовиками. Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ ихъ называютъ также колчаками, пестрецами, смерчевиками. Острія щетинокъ видимы на нижней поверхности шляпки обоихъ приведенныхъ нами экземпляровъ (Т. VI, рис. 8-й и 9-й). Нѣкоторые изъ ежевиковъ съдобны и почти всѣ безвредны. Къ наиболѣе извѣстнымъ между съдобными принадлежатъ:

*Желтый ежевикъ*, *Hydnum repandum* L. (Т. VI, рис. 8-й); франц. chevrotine chamvis, pieds de mouton, barbe de vache и др.; нѣм. blasser Hirschschwamm, Stoppelpilz, Süßling. Мясистый грибъ, со шляпкою и пенькомъ, прикрѣпленнымъ къ ней въ центрѣ. Шляпка отъ 2 до 6 дюймовъ шириною, неправильно выпуклая, со временемъ уплощается, буро-мясного или желтоватаго цвѣта; спороносныя щетинки блѣдно-мясного, а пенекъ бѣлаго или свѣтло-желтоватаго цвѣта. Во второй половинѣ лѣта и осенью въ хвойныхъ и лиственныхъ лѣсахъ. Съдобенъ.

*Пестрый или чешуйчатый ежевикъ*, *Hydnum imbricatum* L. (Т. VI, рис. 9-й); франц. chevrotine écaillée, grande chevette; нѣм. Nabichtschwamm, Hirschschwamm, Hirschzunge. Нѣсколько меньше предыдущаго гриба, но формою похожій на него: шляпка плосковатая, посрединѣ вдавленная, коричневаго цвѣта, покрытая чешуйками болѣе темнаго цвѣта, въ послѣдствіи переходящаго въ черный. Спороносныя щетинки сѣроватыя. Пенекъ сѣровато или желтовато-бѣлый. Лѣтомъ и осенью въ хвойныхъ лѣсахъ, большею частью кучами. Съдобенъ.

**6) Родъ *Clavaria*, борода, булавикъ, драгель;** франц. clavaire, griffe, menotte или monotte, barbe de chèvre; нѣм. Ziegenbart, Keulenpilz; англ. clavaria; итал. ditola. Грибы, плодоносцы которыхъ имѣютъ видъ то вѣтвистыхъ кустиковъ, то роговъ, то булавовидныхъ выростковъ безъ вѣтвей. Цвѣтъ ихъ можетъ быть бѣлый,

оранжевый, желтый, розоватый или красный. Величина очень разнообразна. Спороносный слой покрывает всю поверхность плодоносца. Растутъ въ сырыхъ, тѣнистыхъ лѣсахъ, или прямо на землѣ, или на гниющихъ деревьяхъ. Всѣ грибы этого рода совершенно безвредны; у насъ ими пренебрегаютъ, но въ западной Европѣ находятъ вкусными и употребляютъ въ пищу жареными, вареными, въ соусъ и пр. Для примѣра, приводятся два вида:

*Clavaria botrytis* Pers. (Т. VIII, рис. 5-й). Толстый пенекъ распадается на вѣтви и вѣточки неравной величины, короткія, довольно толстыя, цвѣта бѣловатаго съ красноватыми жилками на концахъ.

*Clavaria flava* Pers. (Т. VIII, рис. 6-й). Имѣетъ видъ коралловыхъ кустиковъ, съ вѣтвями, направленными кверху. Цвѣта оранжеваго. Въ хвойныхъ и другихъ лѣсахъ. Грибъ этотъ нерѣдко достигаетъ крупной величины: высотой до 4 и болѣе дюймовъ, а шириною до 6 и 7 дюймовъ.

**7) Родъ Phallus.** Грибы этого рода вырастаютъ кучами на корнеобразной грибницѣ и появляются надъ землею въ видѣ яйцевидныхъ шаровъ или шишекъ. Оболочка, окутывающая шаръ или шишку, двойная; она вскорѣ лопається вверху на лопасти (см. Т. VII, рис. 1-й); изъ образовавшагося отверстія вытягивается пенекъ, выносящій шляпку, ослизненная поверхность которой содержитъ отвалившіяся споры. Базидіи со спорами образуются въ ткани, заключающейся внутри полостей, выполняющихъ шляпку. Шляпка наверху пробурована, а внутри пенька проходитъ длинный каналъ. Изъ этого рода замѣчательнѣе главнымъ образомъ одинъ видъ:

*Веселка, вонючая веселка, земляное масло, чертово яйцо, Phallus impudicus* L. (Т. VII, рис. 1-й); франц. *morille puante, satyre foetide*; нѣм. *Gichtmorchel, Ruthenmorchel, Eichelpilz* и др.; англ. *the stinking morel, stinkhorn*; итал. *limacone*. Появляется грибъ на своей корнеобразной грибницѣ сначала въ видѣ шарика съ булавообразную головку величиною; вскорѣ шарикъ вырастаетъ до размѣровъ куриного яйца (и даже болѣе), на которое походитъ и формою. Послѣ разрыва оболочекъ пенекъ вытягивается до высоты 4—6 и болѣе дюймовъ; онъ бѣлаго цвѣта и несетъ буровато-зеленую морщинисто-сѣтчатую слизистую шляпку колокольчатой формы; шляпка эта постепенно бурѣетъ и, расплываясь, испускаетъ слизистыя капли, заключающія въ себѣ споры. Въ это время грибъ имѣетъ далеко распространяющійся противный запахъ гнилого мяса. Во Франціи, въ Италіи, въ Англіи, въ южной и средней Германіи веселка попадаетъ часто: въ рощахъ и садахъ, на легкой почвѣ. У насъ онъ встрѣчается сравнительно рѣдко и далеко на сѣверъ не идетъ. Считается ядовитымъ именно по причинѣ его отвратительнаго запаха; на самомъ же дѣлѣ онъ безвреденъ и въ молодости, когда еще имѣетъ форму яйца и не пахнетъ, довольно вкусенъ и можетъ быть употребляемъ въ пищу (какъ сморчекъ).

**8) Родъ Lycoperdon.** Виды этого рода называются дождевиками, пока внутри ихъ еще не образовалась порошковая масса споръ; затѣмъ имъ даютъ различныя другія названія: пчелиной губки, заячьей картошки, порошокки или пырховки, пыловича, дымчатки, волчьего табака, табачнаго гриба, чертовой тавлинки и др.; франц. *lycoperdon, vesse-loup, vesse de loup*; нѣм. *Staubpilz, Stäubling* и др.; англ. *suff-bull, bull-fist, fist-balles* и др.; итал. *vescia*. Грибы шарообразной формы, съ короткою ножкою или безъ ножки. Одѣвающая ихъ наружная оболочка кожистая, простая или двойная. Находя-

щаяся внутри спороносная масса сначала мягкая и сочная, впоследствии распадается на безчисленныя споры и извилистыя трубчатые нити, дѣйствующія подобно пружинкамъ: наружная оболочка лопается вверху и выпускаетъ споры въ видѣ темной пыли. Нѣкоторые достигаютъ огромныхъ размѣровъ — въ человеческую голову и больше. Въ молодости, пока наполняющая ихъ спороносная масса мягка и бѣла, грибы этого рода не только безвредны, но вполне съѣдобны: обыкновенно жареными (разрѣзаются на ломтики); вкусомъ похожи на шампиньоны. Попадаютъ лѣтомъ и осенью, на лугахъ, выгонахъ, въ лѣсахъ и кустарникахъ. У насъ чаще всего встрѣчаются:

**Шаровидный дождевикъ, Lyc. nigricans** Pers. (Т. VIII, рис. 4-й). Безъ ножки, сначала бѣлый, потомъ темнѣетъ; достигаетъ размѣровъ куриного яйца. Распространенъ повсюду, особливо въ дождливые годы.

**Грушевидный дождевикъ, Lyc. gemmatum.** Batsch (Т. VIII, рис. 3-й). Грушевидной формы, сначала бѣлый, потомъ темнѣетъ и покрывается легкими буроватыми чешуйками или бородавочками (см. рисунокъ). Также попадаетъ не рѣдко.

**Дождевикъ-великанъ, Lyc. giganteum** Batsch., достигающій иногда величины человеческой головы и болѣе, шарообразной формы, на очень короткой, мало замѣтной, ножкѣ. Сначала блѣдно-желтаго, потомъ буроватаго, подъ самый конецъ черно-бураго цвѣта. Встрѣчается гораздо рѣже предыдущихъ, у насъ — преимущественно на югѣ.

**Отрядъ сумчатыхъ грибовъ (Ascomycetes).** Грибы этого отряда отличаются отъ базидіальныхъ тѣмъ, что споры помѣщаются въ особыхъ мѣшечкахъ или сумочкахъ (рис. 9-й); при созрѣваніи споры высыпаются изъ сумочекъ. Сюда относятся 2 семейства съѣдобныхъ грибовъ: 1) Голосумчатые (*Dyscomycetes* или *Angyotheci*) и 2) Трюфелеобразные (*Tuberaceae*). Грибы перваго семейства снабжены плодоносцами, выступающими изъ земли или съ самаго начала, или по созрѣваніи. Спороносныя сумки образуютъ слой, расположенный на поверхности определенной части плодоносца; грибница вѣтвится въ жирной почвѣ или въ ткани питающаго растенія. Къ этому семейству принадлежатъ сморчки, строчки, пыжицы и др. Грибы семейства трюфелеобразныхъ обыкновенно неправильной сфероидальной или комковатой формы, по большей части подземные; внутри содержатъ систему извилистыхъ ходовъ, высланныхъ и наполненныхъ тканью, несущую сумки со спорами; главнѣйшими представителями этого семейства служатъ трюфели.

**1) Родъ Сморчень, Morchella.** Довольно крупные грибы, появляющіеся раннею весною; снабжены пенькомъ и шляпкой въ формѣ колпачка. Пенекъ полый; шляпка ячеисто-морщинистая, на подобіе пчелинаго сота, плотно прилегаетъ къ пеньку, но слита съ нимъ только у верхушки. Встрѣчается въ лѣсахъ (преимущественно на лѣсныхъ полянахъ) и садахъ, на мѣстахъ покрытыхъ травою. Всѣ сморчки считаются безвредными и повсюду употребляются въ пищу какъ въ свѣжемъ, такъ и сушеномъ состояніи (см. стр. 9 и 10): чаще всего жареными, но также тушеными или въ соусъ. Изъ нихъ можетъ быть приготовленъ также грибной порошокъ (стр. 8). Вызываемые иногда сморчками припадки отравленія объясняются плохимъ приготовленіемъ ихъ, главнымъ образомъ недостаточною очисткою ихъ: сморчками питаются множество насѣкомыхъ, которыя, забираясь внутрь грибовъ

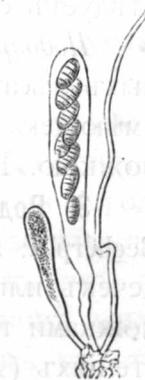


Рис. 9-й. Видны двѣ сумочки, наполненныя спорами.

и кладя въ нихъ личинки (въ полый пенекъ и въ самое мясо), вызываютъ ихъ гніеніе, а гнилые экземпляры, попадая въ кушанье, могутъ вызывать припадки отравленія (см. стр. 11). Поэтому въ пищу должны быть употребляемы только совершенно здоровые сморчки, тщательно обмытые и очищенные: мыть слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока вода, служащая для обмыванія, перестанетъ мутиться и будетъ оставаться совершенно свѣтлою и прозрачною. Изъ большого числа видовъ, принадлежащихъ къ этому роду, наиболѣе извѣстны:

*Обыкновенный сморчекъ*, *Morchella esculenta* Pers. (Т. VII, рис. 2-й); франц. morille comestible, morille de ragout; нѣм. gemeine Hutmorchel, essbare Morchel, Stockmorchel; англ. eatable moril. Шляпка округлая, различныхъ оттѣнковъ бурога цвѣта; пенекъ около 1—2 дюймовъ высотой.

*Коническій сморчекъ*, *Morch. conica* Pers. (Т. VII, рис. 3-й); нѣм. Spitzmorchel. Отличается отъ предыдущаго коническою шляпкою, обыкновенно болѣе темнаго цвѣта. По вкусу коническій сморчекъ цѣнится выше обыкновеннаго.

**2) Родъ Строчекъ, *Helvella***, отличается отъ сморчка шляпкою неправильной формы съ крупными извилинами (вмѣсто ячеекъ), бурога цвѣта. Извѣстно нѣсколько видовъ, изъ которыхъ большая часть употребляется въ пищу; приготовляются такъ-же, какъ и сморчки. Чаще всего встрѣчается:

*Съдобный строчекъ*, *H. esculenta* Pers. (Т. VII, рис. 4-й); франц. helvella; нѣм. Speisemorchel, Steinmorchel; англ. turha-top. Растетъ преимущественно въ хвойныхъ лѣсахъ, весною. Этотъ вкусный грибъ, продаваемый часто подъ именемъ сморчка, слѣдуетъ отличать отъ:

*Подозрительнаго строчка*, *Helvella suspecta* Krombh., растущаго также въ хвойныхъ лѣсахъ; онъ отличается отъ съдобнаго строчка красно-бурою шляпкою, имѣющею отъ 2 до 4 дюймовъ въ діаметрѣ, сплюснутою грязно-мясного цвѣта ножкою. Вкусъ непріятный сладковатый. Его слѣдуетъ избѣгать.

**3) Родъ Пыжица, *Peziza***; франц. creusot, entonnoir, oreille de Judas и пр.; нѣм. Becherpilz; англ. cup-mushroom. Мелкіе или средней величины грибы въ видѣ блюдечекъ или стаканчиковъ, сначала замкнутыхъ, а потомъ раскрывающихся; съ ножками или безъ ножекъ. Одни виды растутъ на землѣ, другіе на другихъ растеніяхъ (деревянистыхъ или травянистыхъ), которымъ они очень вредятъ. Изъ пыжицъ, растущихъ на землѣ, многія съдобны, но не отличаются вкусомъ. Для примѣра здѣсь приводятся нѣкоторые виды: *Peziza hemisphaerica* (Т. VII, рис. 5-й) — въ видѣ маленькихъ буроватыхъ блюдечекъ съ зеленоватою внутренностью и волосистыми краями; растетъ на гніющихъ вѣточкахъ. *Pez. leporina* Batsch. (Т. VII, рис. 6-й), извѣстная подъ названіемъ заячьего уха: буроватая блюдца большей величины, чѣмъ у предыдущаго вида, часто неправильной формы, напоминающей заячье ухо. *Pez. coccinea* Jacq. (Т. VII, рис. 7-й) — снаружи бѣловатая, внутри красная.

**4) Родъ Настоящій трюфель, *Tuber***; франц. truffe; нѣм. Trüffel, Erdschwamm; англ. truffle; итал. trifole. Подземные грибы, развивающіеся на глубинѣ до 2—2½ дюймовъ отъ поверхности земли; только изрѣдка верхушка ихъ приближается къ послѣдней (но не проникаетъ ее). Наружная оболочка бородавчатая или гладкая; внутренность состоитъ изъ бѣлой воздухоносной ткани, избороденной во всѣхъ направленіяхъ множествомъ извилистыхъ ходовъ, высланныхъ сочною тканью, производящею сумки со спорами. Поэтому въ разрѣзѣ трюфель имѣетъ мраморный видъ (см. Т. VIII, рис. 1-й): толстыя темныя,

извилины сумконосной (спороносной) ткани и между ними болѣе тонкіе бѣлые воздухоносные ходы. Споры, гладкія или бородавчатыя, заключены въ большихъ пузырьчатыхъ сумкахъ. Съ созрѣваніемъ споръ оболочки (сумки) не раскрываются; а постепенно отгниваютъ. Грибница образуетъ въ почвѣ паутинообразныя сплетенія, которыя, разрастаясь во всѣ стороны кругообразно, съ каждымъ годомъ увеличиваютъ пространства, занимаемая трюфелями. Родятся трюфели преимущественно въ известковой почвѣ. Необходимое условіе для ихъ произрастанія — присутствіе извѣстныхъ деревьевъ; хотя они и попадаютъ въ нѣкоторомъ разстояніи отъ лѣса, но не дальше того, до котораго простираются древесные корни; въ связи съ послѣдними, повидимому, и находится грибница трюфелей. Можетъ быть, даже споры и прорастаютъ не иначе какъ на мочкахъ древесныхъ корней. Чаще всего трюфели встрѣчаются въ грабовыхъ и особенно дубовыхъ лѣсахъ (во Франціи преимущественно въ рощахъ *Quercus ilex* и *Quercus pedunculata*), но также подъ каштанами, чинарами, тополями, грецкими и простыми орѣшниками, буками, вязами, ильмами и пр. Они любятъ не густые и тѣнистые, а рѣдкіе свѣтлые лѣса, лѣсныя прогалины и опушки. Трюфельными мѣстами или трюфельниками (франц. truffières, итал. trifolaie) особенно изобилуютъ южная Франція и Италія. Франція производитъ трюфелей ежегодно на сумму около 12 милліоновъ франковъ (4.800.000 рубл.); лучшими считаются перигорскіе (Perigord). Въ Германіи трюфели попадаютъ гораздо рѣже: главнымъ образомъ въ буковыхъ лѣсахъ Тюрингена, Шварцвальда и Гарца. О существованіи настоящаго трюфеля въ Россіи точныхъ свѣдѣній нѣтъ (о ложномъ трюфелѣ — см. ниже); на Кавказѣ, а именно въ Карабахѣ, повидимому, растетъ *tuber magnatum*. Нужно думать, кромѣ того, что настоящіе трюфели могутъ быть найдены въ Малороссіи, въ юго-западномъ и вообще въ западномъ краѣ — тамъ, гдѣ есть дубовые, грабовые и буковые лѣса. Розыски трюфелей производятся съ помощью собакъ или свиней; въ Италіи для этого дрессируютъ пуделей (*barboni*), но годятся и другія породы собакъ. Какъ свиньи, такъ и собаки отыскиваютъ трюфели чутьемъ. Свиньи, отыскавъ трюфели, вырываютъ и, если охотникъ не помѣшаетъ, съѣдаютъ ихъ; собаки же только указываютъ на присутствіе трюфеля, разгребая надъ нимъ землю лапами: отрыть его долженъ уже самъ охотникъ. Приучаютъ собакъ къ отысканію трюфелей, заставляя ихъ сначала находить по запаху хлѣбные куски, смѣшанные съ трюфелями. Въ мѣстахъ, обильныхъ трюфелями, напр. въ Перигорѣ и на югѣ Франціи, употребляютъ преимущественно свиней (выгоднѣе), которыхъ для этой цѣли также дрессируютъ. Во Франціи существуютъ особенно для этого пригодныя породы свиней (*races truffières*). За каждую находку собака или свинья должна быть вознаграждена подачкою: собака — кускомъ хлѣба, свинья — нѣсколькими желудями, горстью маиса и т. п. Есть, впрочемъ, знатоки, отличающіе трюфельныя мѣста по извѣстнымъ признакамъ, къ которымъ главнымъ образомъ относятся: отсутствіе растительности (кромѣ деревьевъ) на мѣстахъ, занятыхъ трюфелями, вспученность почвы и большое количество маленькихъ мушекъ (различные виды родовъ *Helomyza* и *Anthomyia* и др.), живущихъ на счетъ трюфелей; тамъ, гдѣ подымается рой этихъ мушекъ, можно съ увѣренностью искать трюфели. Трюфели начинаютъ развиваться раннею весною, но достигаютъ полной зрѣлости лишь позднею осенью; только съ этого времени они вполне обладаютъ тѣмъ ароматомъ, который такъ цѣнится въ нихъ. Ранніе трюфели (по французски — *maïonques*: майскіе) мелки и гораздо хуже позднихъ. На-

стоящій сборъ трюфелей начинается съ половины августа и продолжается въ западной Европѣ всю зиму. Для поддержанія плодородія въ трюфельникахъ необходимо извѣстный уходъ, состоящій главнымъ образомъ въ заботѣ о хорошемъ ростѣ и надлежащемъ распредѣленіи необходимыхъ деревьевъ, при чемъ никакъ не слѣдуетъ допускать большого скопленія ихъ на одномъ мѣстѣ (см. выше). Во Франціи производятъ искусственно трюфельники въ мѣстахъ, гдѣ ихъ прежде не было, посредствомъ разведенія на этихъ мѣстахъ подходящихъ деревьевъ. Для этого, конечно, должна быть выбрана удобная почва: нежирная—известковая или глинистая, смѣшанная съ пескомъ. Обыкновенно поступаютъ такъ. На избранной почвѣ сѣютъ желуди, собранные подъ дубами, растущими на завѣдомо трюфельныхъ мѣстахъ—трюфеленосные желуди. Съ этою цѣлью почва вспахивается до глубины около 10 дюймовъ. Посѣвъ лучше всего производить раннею весною. Въ теченіи первыхъ 5 лѣтъ почву (около деревьевъ) перепахиваютъ 2 раза въ годъ: весною и осенью; на шестой годъ только одинъ разъ—весною. При этомъ лучшимъ удобреніемъ служатъ листья дуба или каштана. При надлежащемъ уходѣ первый сборъ трюфелей получается обыкновенно въ концѣ 5-го или 6-го года; затѣмъ съ каждымъ годомъ (до 20-го или 25-го) количество собираемыхъ трюфелей увеличивается. Если желаютъ имѣть трюфели ранѣе, то, вмѣсто посѣва желудей, на избранномъ мѣстѣ сажаютъ двухъ-трехъ лѣтнія деревца названныхъ выше породъ дуба. Какъ посѣвъ желудей, такъ и посадку деревецъ лучше производить по линіямъ, при чемъ наблюдаются извѣстныя разстоянія: между линіями отъ 3½ до 4 арш., между отдѣльными деревцами около 1½ арш., а желудей на каждый аршинъ отъ 15 до 20 штукъ. На 1 десятину отъ 8½ до 13 четвериковъ желудей или отъ 3.600 до 4.400 деревецъ. Доходъ, получаемый съ трюфельниковъ, можетъ быть очень высокъ, а потому русскимъ сельскимъ хозяевамъ въ означенныхъ выше мѣстностяхъ можно посовѣтовать: во первыхъ, поискать трюфельниковъ и, во вторыхъ, попробовать примѣнить у насъ опытъ посѣва трюфеленосныхъ желудей (выписать послѣдніе можно изъ Франціи—изъ *Perigueux*) или посадки названныхъ породъ дуба. Извѣстно около 20 видовъ трюфелей, растущихъ въ Европѣ. Главнѣйшіе изъ нихъ: *Tuber brumale* Vitt. (Т. VIII, рис. 1-й). Въ видѣ неправильно округлой шишки, величиною отъ грецкаго орѣха до кулака и вѣсомъ до 2-хъ фунтовъ и болѣе; снаружи черный, усѣянъ гранеными бородавками. Внутренность (въ разрѣзѣ) темносѣраго цвѣта съ бѣлыми извилинами, по мѣрѣ созрѣванія темнѣетъ. *Tuber melanospermum* Vitt. Похожъ на предыдущій, но какъ снаружи, такъ и внутри съ красноватымъ отливомъ; бородавки съ красноватыми пятнами. Оба вида легко смѣшиваются; многіе ботаники сводятъ оба въ одинъ видъ подъ именемъ *Tuber cibarium* Bull. Видъ *Tuber magnatum* Pico (*tartufo bianco* въ Ломбардіи) отличается неправильною формою, снабженъ лопастями и снизу переходитъ въ корнеобразный придатокъ, существующій только у этого вида. Снаружи совершенно гладкій, блѣднаго желто-бураго цвѣта, внутри (въ разрѣзѣ) сначала бѣловатый, потомъ становится желтоватымъ, буроватымъ или красноватымъ, съ бѣлыми прожилками. Обладаетъ сильнымъ ароматомъ, напоминающимъ чеснокъ. Очень распространенъ въ Италіи, встрѣчается въ южной Германіи и, какъ сказано выше, вѣроятно у насъ на Кавказѣ (въ Карабахѣ). *Tuber aestivum* Vitt. свѣтло-коричневаго цвѣта; попадаетъ у насъ въ губерніяхъ Царства Польскаго и Западнаго края. Трюфели вообще отличаются особымъ приятнымъ ароматомъ и очень цѣ-

нятся въ кулинарномъ искусствѣ. Относительно питательности и удобоваримости о нихъ можно сказать то-же, что и о другихъ грибахъ (см. стр. 6 и 7). Покупая трюфели, слѣдуетъ выбирать черные снаружи и мраморные внутри, плотные, тяжелые и лучше большіе, чѣмъ маленькіе.

*Сохраненіе и кухня трюфелей.* Въ свѣжемъ видѣ трюфели сохраняютъ въ сухихъ подвалахъ—или въ сухомъ пескѣ, или же завернутыми въ восковую бумагу и разложенными въ банки, которыя потомъ плотно закупориваютъ. Конечно, такимъ образомъ можно сохранять трюфели только извѣстное, не очень продолжительное время. Для прочнаго сохраненія трюфелей изъ нихъ дѣлаютъ консервы, чаще всего въ натуральномъ видѣ (*au naturel*). Обчистивъ трюфели щеточкою и промывъ ихъ въ нѣсколькихъ водахъ, ими наполняютъ (до пробки) широкогорлые флаконы; наливаютъ въ послѣдніе воды до 1/5 высоты, временно затыкаютъ пробками и погружаютъ въ сосуды (напр. кастрюли), наполненные соленою водою, и кипятятъ эту воду: для флаконовъ въ 2—2½ стакана кипяченіе поддерживаютъ 30—35, а для флаконовъ въ 4—5 стакановъ—40 минутъ (считая съ момента, когда водѣ начинаетъ кипѣть). Затѣмъ сосуды оставляютъ и немедленно (не вынимая изъ горячей воды) закупориваютъ флаконы окончательно. Сохранять трюфели можно еще въ прованскомъ маслѣ. Обчистивъ и промывъ трюфели, какъ сказано выше, снять осторожно верхнюю кожицу и варить ихъ въ теченіи ¼ часа въ бѣломъ винѣ; откинуть на рѣшето; когда остынутъ, сложить въ флаконы, залить прованскимъ масломъ, закупорить, засмолить. Сохраняютъ трюфели также въ сушеномъ видѣ: сушатъ, какъ и другіе грибы (см. стр. 7), разрѣзавъ на ломтики.—Чаще всего трюфели служатъ какъ приправа для соусовъ, для начинки пулярокъ, индѣекъ, куропатокъ и т. п., кладутся для вкуса и запаха въ паштеты, галантины, колбасы и пр. Только изрѣдка ихъ подаютъ въ видѣ отдѣльнаго блюда. Сюда относятся: Трюфели печеные (*truffes à la cendre*): выбираютъ, по возможности, округлые и одинаковой величины экземпляры; очистивъ и промывъ ихъ, какъ слѣдуетъ, дать стечь, приправить слегка перцомъ, солью, щепоткою тиміана и размельченнаго лавроваго листа, обернуть каждую штуку отдѣльно листикомъ свиного сала, затѣмъ постепенно четырьмя листиками бумаги (края одного листика не должны приходиться противъ краевъ другого—послѣдующаго); смочить (слегка) каждую приготовленную такимъ образомъ папильотку свѣжею водою, положить въ горячую (еще красную) золу и оставить въ ней на 1 часъ (вообще печь, какъ картофель или каштаны); послѣ этого вынуть, снять 3 верхнія бумажки, а въ четвертой (нижней) сервировать. Трюфели въ салфеткѣ (*truffes à la serviette*): очистивъ, промывъ и обсушивъ трюфели (на рѣшетѣ), положить ихъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ топленнаго свиного сала, приправленнаго лавровымъ листомъ и солью; облить хорошимъ крѣпкимъ бѣлымъ виномъ (вино должно смачивать трюфели достаточно, но не покрывать ихъ); слегка поджарить, побрасывая въ кастрюлѣ; затѣмъ накрыть кастрюлю и тушить (слегка кипятить) въ теченіи 20 минутъ; вынуть, дать стечь и сервировать подъ салфеткою. Приготовленные этимъ способомъ трюфели могутъ служить также для начинки паштетовъ, галантиновъ и т. п.; но въ такомъ случаѣ съ нихъ слѣдуетъ предварительно снять кожицу, которая (въ размельченномъ видѣ) употребляется для приправы соуса. Трюфели въ папильотахъ (*truffes en papillotes*): очищенные и обмытые трюфели варить въ теченіи ½ часа (на легкомъ огнѣ) въ мадерѣ;

вынувъ, подаватьъ, завернувъ каждый трюфель въ бѣлую бумагу (въ видѣ папильотки).

5) Родъ Ложный трюфель, *Cheigomyces* (*Rhizogon*). Также подземные грибы неправильной шишковатой формы; наружная поверхность гладкая, свѣтлая, вначалѣ почти бѣлая; внутренняя масса бѣловатая съ темными жилками, соответствующими ходамъ сумконосной (спороносной) ткани. Сюда относится извѣстный Бѣлый или Польскій трюфель, *Ch. maeandriformis* Vitt. (Т. VIII, рис. 2-й), нѣмецк. weisse deutsche Trüffel. Грибъ этотъ формою похожъ на картофельный клубень, величиною отъ грецкаго орѣха до кулака и болѣе (иногда почти съ голову ребенка); вѣсъ нѣкоторыхъ экземпляровъ достигаетъ 3 фунтовъ. Сначала бѣловатаго цвѣта, потомъ свѣтло-бурого съ желтизною. Распространенъ гораздо дальше на сѣверъ, чѣмъ черный трюфель. Въ Россіи встрѣчается даже подъ Петербургомъ; особенно въ большомъ количествѣ его находятъ около Троицко-Сергіевской лавры, а именно въ восточной части Дмитровскаго уѣзда Московской губ. и въ Александровскомъ уѣздѣ Владимирской губ. Кромѣ того, бѣлый трюфель, повидимому, встрѣчается въ Орловской, Кіевской и Черниговской губерніяхъ, въ Крыму, на Кавказѣ, въ Польшѣ, Западномъ краѣ и нѣкоторыхъ другихъ мѣстностяхъ. Въ западной Европѣ—въ Германіи (въ Силезіи), Богеміи, сѣверной Италіи и въ Англии. Бѣлый трюфель любитъ, повидимому, глинисто-песчаную почву; онъ лежитъ подъ землею не глубже 2½—3 дюймовъ, обыкновенно подъ самымъ дерномъ, иногда даже выходитъ весь изъ земли. Трюфели, находящіеся подъ землею, называютъ земляными, а выступающіе изъ земли—верховыми; послѣдніе гораздо крупнѣе первыхъ. Условія произростанія бѣлаго трюфеля тѣ-же, какъ и чернаго. Грибница его также находится въ связи съ корнями различныхъ породъ деревьевъ, около которыхъ его и находятъ; онъ попадаетъ иногда на залежахъ, на пахотѣ и, говорятъ, даже на Московскихъ бульварахъ. Но лучшіе трюфели подъ Троицей роятся въ березовыхъ рощахъ. Сборъ бѣлаго трюфеля подъ Троицей продолжается обыкновенно съ половины августа до половины октября; чѣмъ южнѣе мѣстность, тѣмъ долѣе. Отыскиваютъ его также при помощи свиней и дрессированныхъ собакъ; иногда употребляли съ этою цѣлью медвѣдей съ вырванными клыками, но въ настоящее время такого рода охота запрещена. Бѣлый трюфель сохраняется и употребляется на кухнѣ подобно черному; онъ очень вкусенъ, но далеко уступаетъ въ этомъ отношеніи черному.



Рис. 1. *Psalliota campestris* L. — Шампиньонъ. 2. *Amanita phalloides* Fr. — Блѣдная поганка, ложный шампиньонъ. 3. *Russula rubra* Fr. — Сыроѣжка красная. 4. *Lactarius torminosus* Fr. — Волнушка. 5. *Cantharellus cibarius* Fr. — Лисичка. 6. *Cantharellus aurantiacus* Fr. — Ложная лисичка.

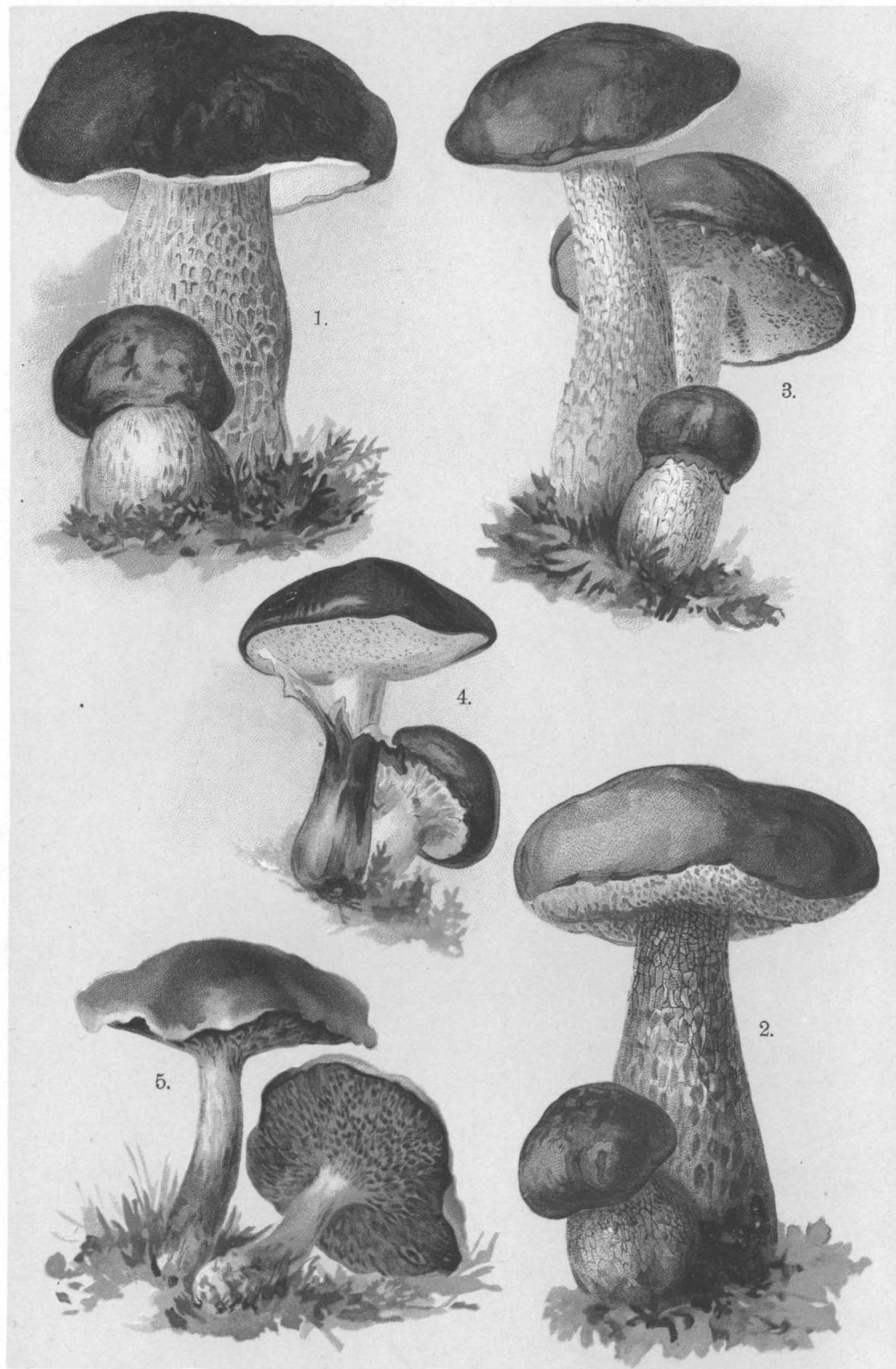


Рис. 1. *Boletus edulis* Bull. — Бѣлый грибъ, боровикъ. 2. *Boletus felleus* Bull. — Желчный грибъ, ложный бѣлый грибъ. 3. *Boletus rufus* Schaeff. — Красный грибъ, осиновикъ. 4. *Boletus luteus* L. — Масляникъ. 5. *Boletus bovinus* L. — Козлякъ.

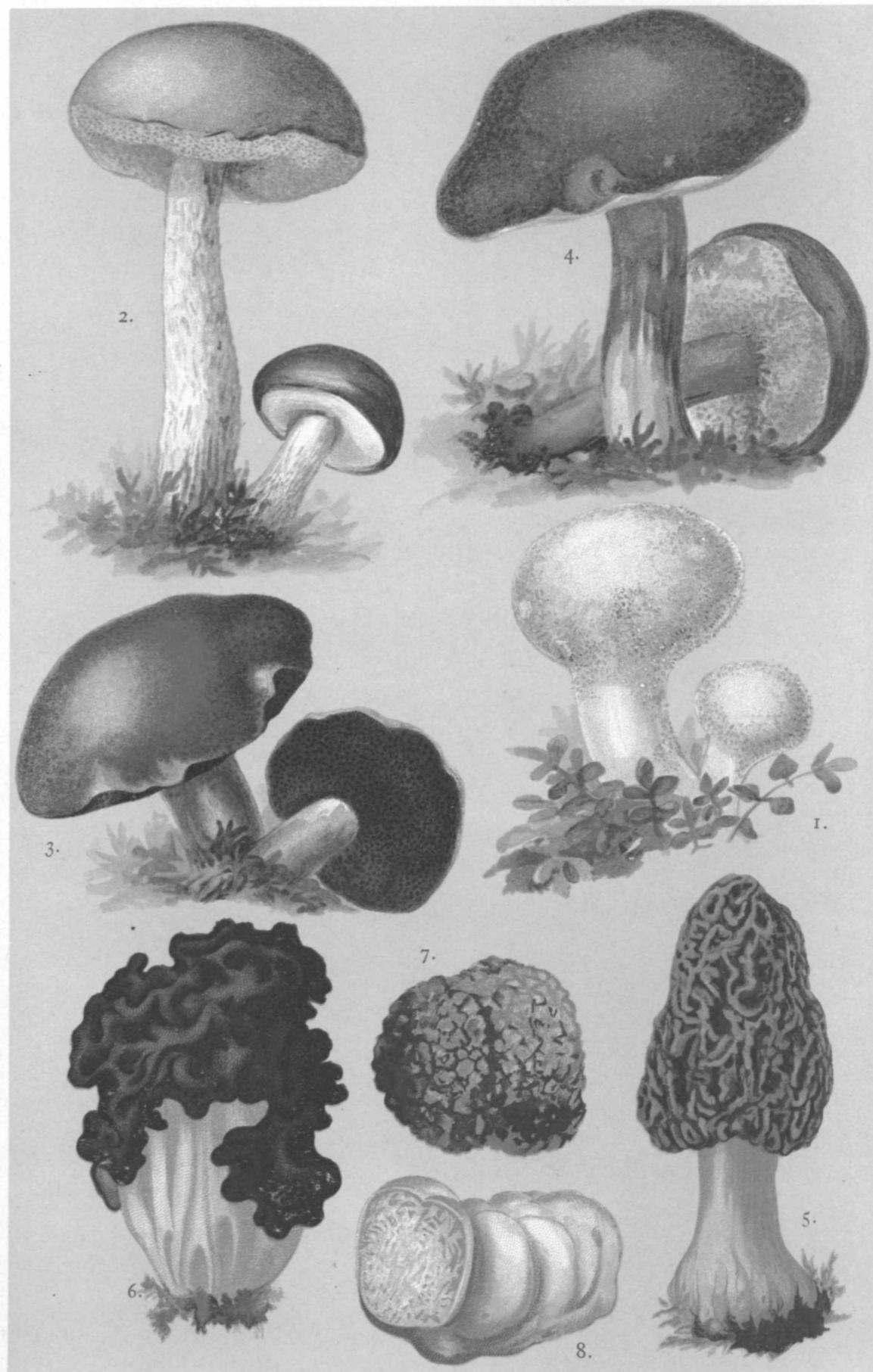


Рис. 1. *Lycoperdon gemmatum* Batsch.—Дождевикъ шиповатый. 2. *Boletus scaber* Bull.—Березовикъ. 3. *Boletus piperatus* Bull.—Овечка. 4. *Boletus subtomentosus* L.—Зеленый моховикъ, подмошникъ. 5. *Morchella esculenta* Pers.—Сморчекъ. 6. *Gyromitra esculenta* Fr.—Строчекъ. 7. *Tuber melanosporum* Vittad.—Трюфель черный. 8. *Choiromyces meandriformis* Vittad.—Трюфель бѣлый.



Рис. 1. *Tilletia tritici* Wint.—Мокрая головня пшеницы (1b—увел.). 2. *Ustilago hordei* Kell. et Sw.—Твердая головня ячменя. 3. *Ustilago nuda* Kell. et Sw.—Пыльная головня ячменя. 4. *Gymnosporangium sabiniae* Wint.—Ржавчина груши: 4a — на листъ груши, 4b — на казацкомъ можжевельникѣ. 5. *Puccinia graminis* Pers.—Линейная ржавчина: 5a и 5b (увел.) — на барбарисѣ, 5c и 5d — на ржи. 6. *Exobasidium vaccinii* Woron.—Розовая опухоль брусники.

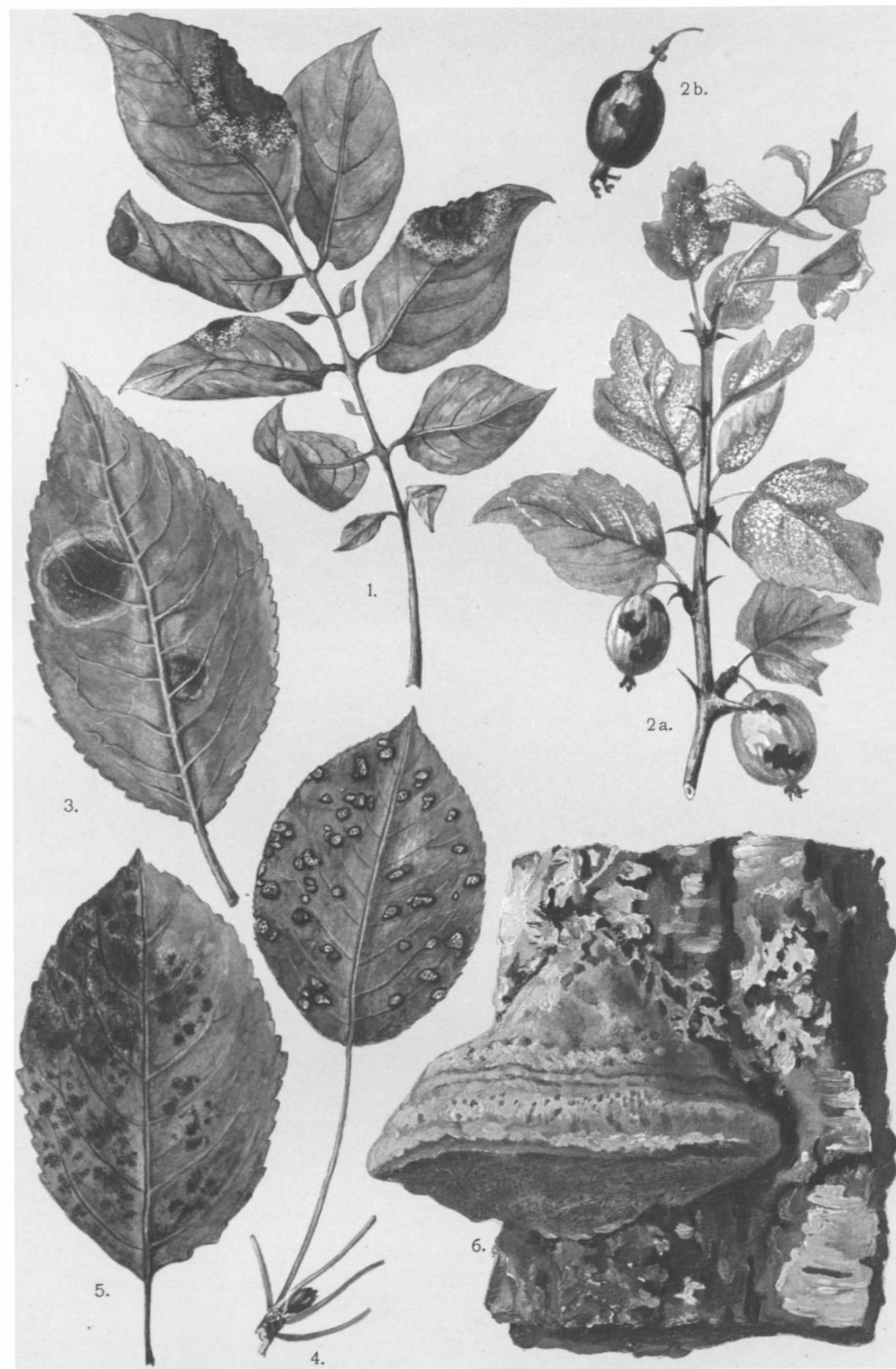


Рис. 1. *Phytophthora infestans* De Bary.—Картофельный грибокъ. 2. *Sphaerotheca mors uvae* B. et C.—Американская мучнистая роса крыжовника. 3. *Polystigma gubrum* Pers.—Ожогъ листьевъ сливы. 4. *Mucosphaerella sentina* Schröt.—Бѣлая пятнистость листьевъ груши. 5. *Venturia inaequalis* Aderh.—Парша яблони. 6. *Fomes fomentarius* Fr.—Трутовикъ настоящій.



Рис. 1. *Bovista nigrescens* Pers. — Дождевикъ черноватый. 2. *Amanita muscaria* Pers. — Мухоморъ. 3. *Armillaria mellea* Vahl. — Опенокъ. 4. *Lactarius deliciosus* Fr. — Рыжикъ. 5. *Lactarius piperatus* Fr. — Груздь. 6. *Hydnum repandum* L. — Колчакъ желтый. 7. *Clavaria flava* Pers. — Булавница желтая. 8. *Clavaria botrytis* Pers. — Булавница красная.



Eug. Hirt  
 E. Hirt  
 88

1. Бѣлаянка, *Agaricus procerus*. — 4. Бѣлаянка, *Agar. (Coprinus) comatus*. —  
 2. Онеки, *Agar. melleus*. — 5. Лисичка, *Cantharellus cibarius*. —  
 3. Болыѣ, *Agar. (Russula) foetens*. — 6. Цѣпь-грибѣ, *Poliporus umbellatus*. —



1. Царская погань, *Agaricus caesareus*. — 3. Мухомор, *Agaricus (Amanita) muscarius*. —  
 2. Plešut, *Agaricus deliciosus*. — 4. Свинунка, *Agaricus ostreatus*. —  
 5. Onačnaja cibor. žka, *Agaricus (Russula) emeticus*. —

Литография Лемерсье и К<sup>о</sup>



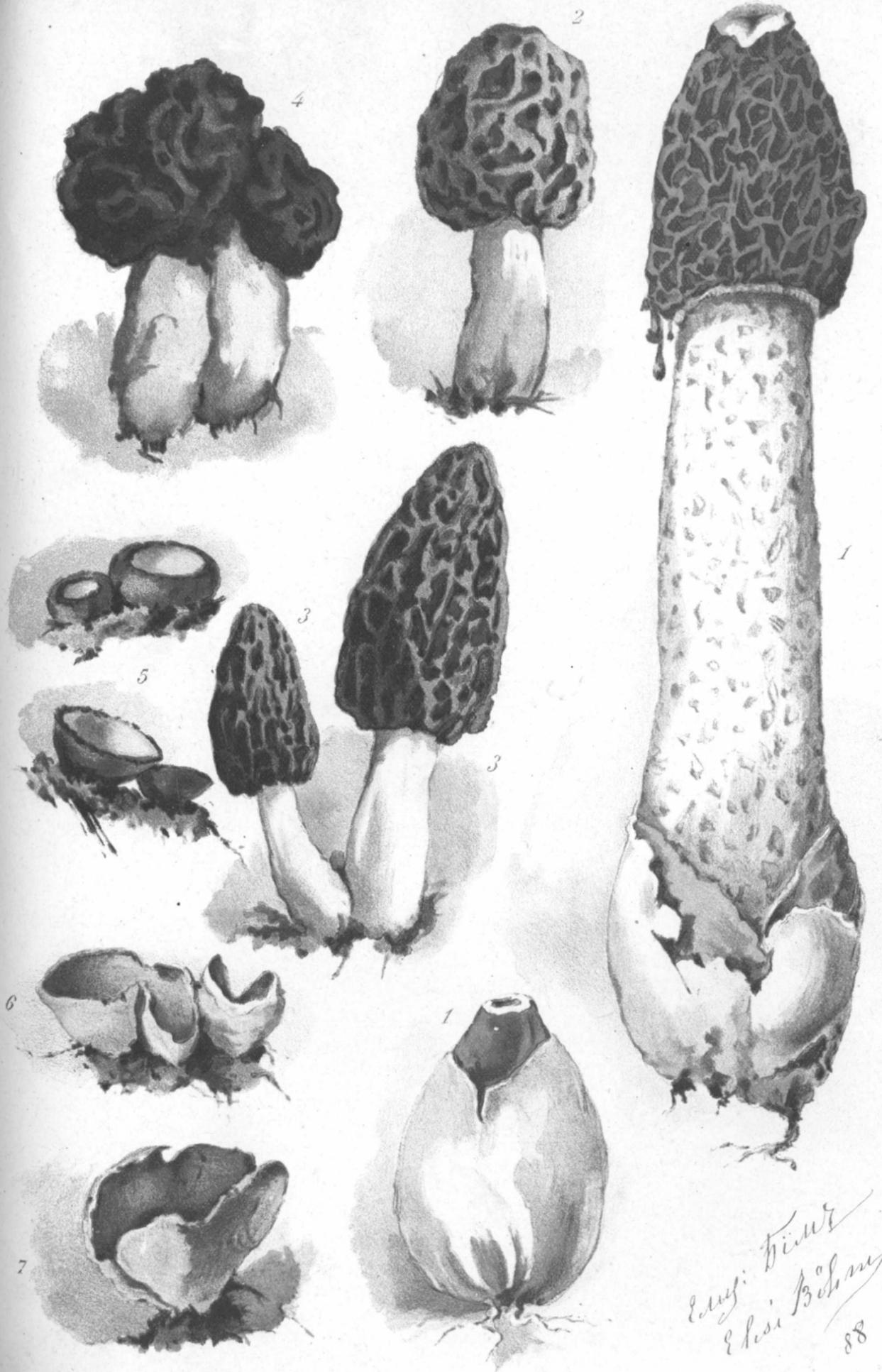
1. Ложбица плѣхукъ, *Agaricus (Lactarius) insulsus*. — 5. Мѣтая Чиронѣка, *Agar (Russula) alutaceus*. —  
 2. Бомыука, *Ag. (Lactarius) torminosus*. — 6. Синювая Чиронѣка, *Ag. (Russula) caerulescens*. —  
 3. Крассионорія Мухоморъ, *Agar (Amanita) rubescens*. — 7. *Agaricus (Russula) atropurpureus*. —  
 4. Саука Чиронѣка, *Ag. (Russula) fragilis*. — 8. Мастоуая Чиронѣка, *Agaricus Russula*. —

Е. П. Давид  
 1858



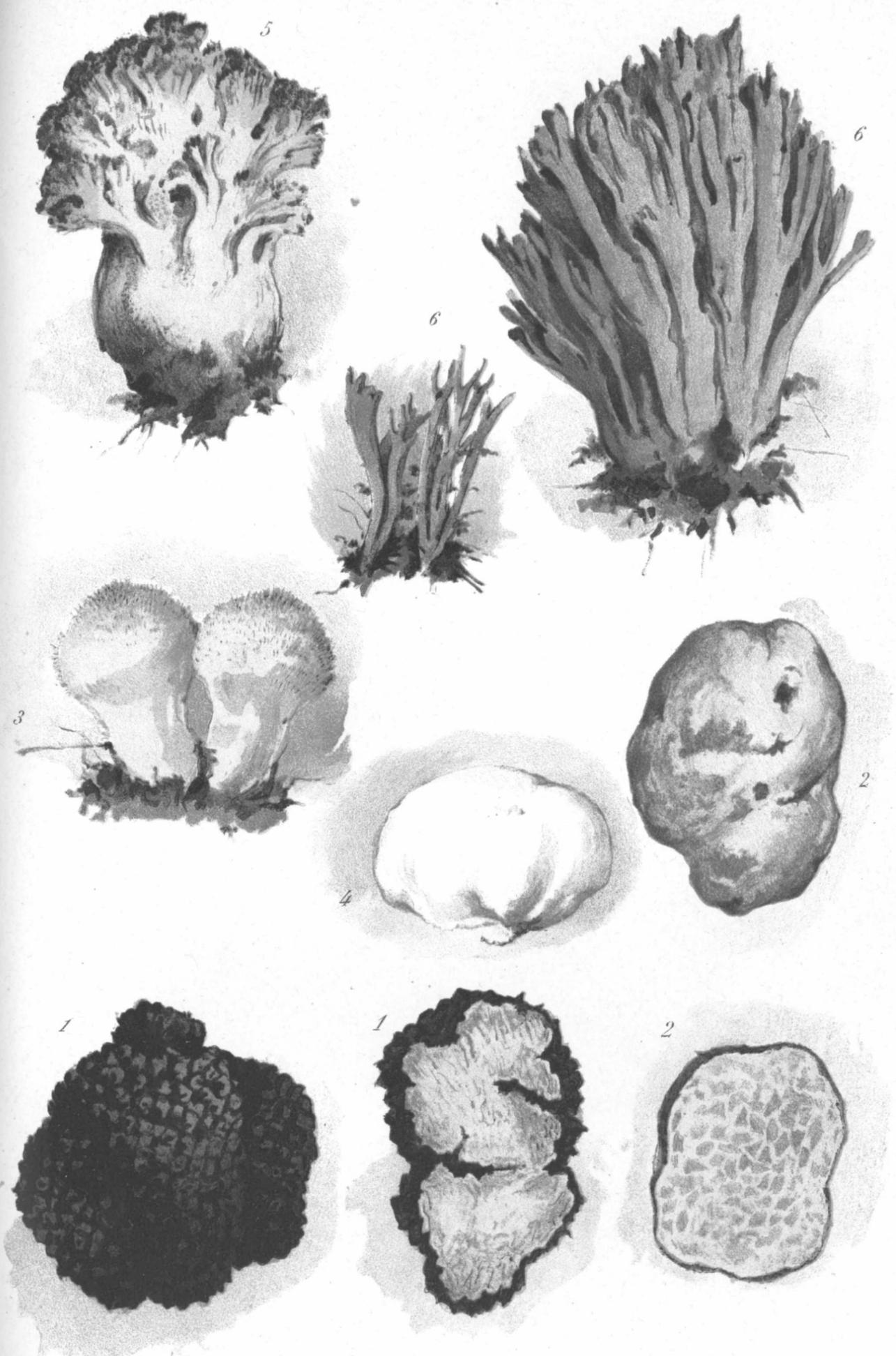
Литография Лемерсье и К<sup>о</sup> улица дн Сенъ, 57, въ Парижѣ

1. Бѣлый грибокъ, *Boletus edulis* (въ нѣмн. экземплярахъ). — 3. *Boletus elegans*. —  
 2. Масленокъ, *Boletus luteus*. — 4. *Fistulina hepatica*.



Edw. Binn  
 & Wm. Binn  
 88

1. Вещка, *Phallus impudicus*. — 4. Суровка, *Helvella esculenta*. —  
 2. Сморчок, *Morchella esculenta*. — 5. Пльскава, *Peziza hemisphaerica*. —  
 3. Сморчок конический, *Morchella conica*. — 6. Зарбе цушко, *Peziza leporina*. —  
 7. *Peziza coccinea*. —



1. Тюрлюй турсе.тв. *Tuber Brumale*.—  
 2. Тюрлюй турсе.тв. *Cheiromyces maeandriiformis*.—  
 3. Дурсе.тв. *Lycoperdon gemmatum*.—  
 4. Дурсе.тв. шаровидный, *Lycoperdon nigricans*.—  
 5. Турсе.тв. *Clavaria botrytis*.—  
 6. Турсе.тв. *Clavaria flava*.—



1. *Фунгия поганка, Agaricus phalloides.* — 5. *Лесная неперница, Agar. silvestris.* —  
 2. *Вишневикъ, Agar. prunulus.* — 6. *Трыгуб, Agar. (Lactarius) piperatus.* —  
 3. *Лесная неперница, Agar. edulis.* — 7. *Погрызгуб, Agar. (Lactarius) vellereus.* —  
 4. *Полевая неперница, Agar. campestris.* — 8. *Ещебухъ ссе. umbii, Hydnum repandum.* —  
 9. *Ещебухъ неспунный, Hydnum imbricatum.*

## АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ.

### Русскія названія.

- Абабокъ—Березовикъ.  
 Березовикъ 27.  
 Благуша 25.  
 Боровикъ—Грибъ бѣлый.  
 Борода 29.  
 Булавникъ—Борода.  
 Бѣловикъ—Грибъ бѣлый.  
 Бѣлякъ—Подгруздень.  
 Бѣлянка 14.
- Валуй—Волуй.  
 Веселка 30.  
 Веселка вонючая—Веселка.  
 Вишенникъ 15.  
 Волынка—Волнушка.  
 Волденка—Волнушка.  
 Волнуха—Волнушка.  
 Волнушка 23.  
 Волуй 24.
- Голубникъ—Сыроѣжка настоящая.  
 Горькушка—Рыжикъ красный.  
 Грибъ березовый—Березовикъ.  
 Грибъ бѣлый 26.  
 Грибъ красный—Осиновикъ.  
 Грибъ навозный—Печерица полевая.  
 Грибъ орѣховый—Подорѣшникъ.  
 Грибъ печеночный 28.  
 Грибъ табачный—Дождевикъ.  
 Грибъ черный—Березовикъ.  
 Грибъ чертовъ 28.  
 Груздь 23.  
 Груздь бѣлый—Подгруздень.  
 Грузель—Груздь.  
 Губка пчелиная—Дождевикъ.
- Дождевикъ 30.  
 Дождевикъ великанъ 31.  
 Дождевикъ грушевидный 31.  
 Дождевикъ шаровидный 31.  
 Ягель—Борода.  
 Гулянка—Подгруздень.  
 Гулянка болотная—Рыжикъ красный.  
 Гымчатка—Дождевикъ.
- Ежевикъ 29.  
 Ежевикъ желтый 29.  
 Ежевикъ пестрый 29.  
 Ежевикъ чешуйчатый—Ежевикъ пестрый.  
 Жовикъ—Ежевикъ.  
 Ловикъ—Рыжикъ.
- Заячникъ—Царь-грибъ.  
 Землянушка—Волуй.
- Ивишенникъ—Вишенникъ.
- Картошка заячья—Дождевикъ.  
 Козлякъ 26.  
 Ковошки—Лисичка оранжевая.  
 Колосовикъ—Березовикъ.
- Колпакуша—Благуша.  
 Колпакъ—Благуша.  
 Колчакъ—Ежевикъ.  
 Коровикъ—Козлякъ.  
 Коровка—Грибъ бѣлый.  
 Коровякъ—Благуша, Грибъ бѣлый, Козлякъ.  
 Красикъ—Синикъ.
- Лисичка 28.  
 Лисичка желтая—Лисичка.  
 Лисичка ложная—Лисичка оранжевая.  
 Лисичка оранжевая 28.
- Маремуха—Мухоморъ.  
 Масленикъ 26.  
 Масленокъ—Масленикъ.  
 Масло земляное—Веселка.  
 Маслуха—Масленикъ.  
 Маслюкъ—Масленикъ.  
 Масляникъ—Масленикъ.  
 Молочай—Подгруздень.  
 Моховикъ 27.  
 Моховикъ—Козлякъ.  
 Моховикъ полевой 27.  
 Мухоморъ 13.  
 Мухоморъ бѣлый 13.  
 Мухоморъ бѣлый—Бѣлянка.  
 Мухоморъ красноногий—Мухоморъ сѣрый.  
 Мухоморъ пятнистый 13.  
 Мухоморъ сѣрый 13.  
 Мшарникъ—Козлякъ.
- Навозникъ—Печерица полевая.
- Обабокъ—Березовикъ.  
 Овечка 27.  
 Овечка—Козлякъ.  
 Оклубъ—Бѣлянка.  
 Опенки—Опенокъ.  
 Опенки осиновыя—Опенокъ.  
 Опенокъ 14.  
 Опяты—Опенокъ.  
 Осиновикъ 27.  
 Отваруха—Волнушка.
- Пестрецъ—Ежевикъ.  
 Печерица луговая 16.  
 Печерица луговая—Благуша.  
 Печерица лѣсная 16.  
 Печерица полевая 16.  
 Печерица царская 12.  
 Печерка—Печерица луговая.  
 Поганка бѣдная—Мухоморъ бѣлый.  
 Поганка бѣлая—Мухоморъ бѣлый.  
 Поганка навозная—Благуша.  
 Подберезовикъ—Березовикъ.  
 Подвешень—Вишенникъ.
- Подгребъ—Березовикъ.  
 Подгруздень 23.  
 Подгруздень желтый 23.
- Поддубень—Подмолочникъ.  
 Подмолочникъ 24.  
 Подмошникъ—Моховикъ.  
 Подорѣшникъ 14.  
 Подорѣшникъ—Подмолочникъ, Синикъ.  
 Подосипникъ—Осиновикъ.  
 Подосиновикъ—Осиновикъ.  
 Поплакушка съѣдобная—Бѣлянка.  
 Пороховка—Дождевикъ.  
 Приболтникъ—Сыроѣжка настоящая  
 Пыжца 32.  
 Пыловикъ—Дождевикъ.  
 Пырховка—Дождевикъ.
- Рыжикъ 22.  
 Рыжикъ красный 23.  
 Рыжикъ ложный 22.  
 Рыжки—Рыжикъ.
- Свинушка коренная 15.  
 Синикъ 28.  
 Сиперси—Печерица полевая.  
 Скрипица бѣлая 14.  
 Скрипица пестрая—Бѣлянка.  
 Смерчевикъ—Ежевикъ.  
 Сморчекъ 31.  
 Сморчекъ коническій 32.  
 Сморчекъ обыкновенный 32.  
 Солянка пестрая—Подмолочникъ.  
 Сплоень—Лисичка.  
 Сплоень оранжевый—Лисичка оранжевая.  
 Строчекъ 32.  
 Строчекъ подозрительный 32.  
 Строчекъ съѣдобный 32.  
 Сухарь—Подгруздень.  
 Сыроѣжка желтая 24.  
 Сыроѣжка ломкая 24.  
 Сыроѣжка настоящая 15.  
 Сыроѣжка пурпуровая 25.  
 Сыроѣжка синѣющая 24.  
 Сыроѣжка ядовитая 25.
- Табакъ волчий—Дождевикъ.  
 Тавлянка чертова—Дождевикъ.  
 Толкачъ—Благуша.  
 Трюфель бѣлый 36.  
 Трюфель ложный 36.  
 Трюфель настоящий 32.  
 Трюфель польскій—Трюфель бѣлый.
- Ушко заячье—Пыжца.
- Царь-грибъ 29.
- Чернышъ—Березовикъ.
- Шампильонъ луговой—Печерица луговая.  
 Шампильонъ настоящий—Печерица полевая.
- Лйцо чертово—Веселка.

## Латинскія названія.

- Agaricus 12.
- Ag. alutaceus 24.  
 » atropurpureus 25.  
 » arvensis—Ag. edulis.  
 » bulbosus—Ag. phalloides.  
 » caesareus 12.  
 » campestris 16.  
 » coeruleascens 24  
 » comatus 25.  
 » deliciosus 22.  
 » edulis 16.  
 » emeticus 25.  
 » excoriatus 14.  
 » foetens 24.  
 » fragilis 24.  
 » gambosus 15.  
 » graveolens 15.  
 » insulsus 22.  
 » melleus 14.  
 » muscarius 13.  
 » mutabilis 14.  
 » ostreatus 15.  
 » pantherinus 13.  
 » phalloides 13.  
 » piperatus 23.  
 » procerus 14.  
 » prunulus 15.  
 » rubescens 13.  
 » rufus 23.  
 » russula 15.  
 » scrobiculatus 23.  
 » silvestris 16.  
 » terminosus 23.  
 » velleus 23.  
 » volemus 24.
- Amanita 14.  
 Am. bulbosa—Agaricus bulbosus.  
 » caesarea— » caesareus.  
 » muscaria— » muscarius.  
 » pantherina— » pantherinus  
 » phalloides— » phalloides.  
 » rubescens— » rubescens.
- Boletus 25.  
 Bol. bovinus 26.  
 » edulis 26.  
 » elegans 26.  
 » granulatus 26.
- Bol. hepaticus 28.  
 » luridus 28.  
 » luteus 26.  
 » piperatus 27.  
 » rufus 27.  
 » Satanas 28.  
 » Scaber 27.  
 » Subtomentosus 27.  
 » variegatus 27.
- Cheiromyces 36.  
 Cheir. maeandriiformis 36.
- Cantharellus 28.  
 Canth. aurantiacus 28.  
 » cibarius 28.
- Clavaria 29.  
 Clav. botrytis 30.  
 » flava 30.
- Coprinus 25.  
 Copr. comatus—Agaricus comatus.
- Fistulina hepatica—Boletus hepaticus.
- Helvella 32.  
 Helv. esculenta 32.  
 » suspecta 32.
- Hydnum 29.  
 Hydn. imbricatum 29.  
 » repandum 29.
- Lactarius 22.  
 Lact. deliciosus—Agaricus deliciosus.  
 » insulsus— » insulsus.  
 » piperatus— » piperatus.  
 » rufus— » rufus.  
 » scrobiculatus— » scrobiculatus.  
 » terminosus— » terminosus.  
 » velleus— » velleus.  
 » volemus— » volemus.
- Lycoperdon 30.  
 Lyc. gemmatum 31.  
 » giganteum 31.  
 » nigricans 31.
- Morchella 31.  
 Morch. conica 32.  
 » esculenta 32.
- Paxillus 25.  
 Peziza 32.  
 Pez. coccinea 32.  
 » hemisphaerica 32.  
 » leporina 32.
- Phallus 30.  
 Phall. impudicus 30.
- Polyporus 29.  
 Pol. umbellatus 29.
- Rhizopogon—Cheiromyces.  
 Russula 24.  
 Russ. alutacea—Agaricus alutaceus.  
 » atropurpurea— » atropurpureus.  
 » coeruleascens— » coeruleascens.  
 » emetica— » emeticus.  
 » foetens— » foetens.  
 » fragilis— » fragilis.
- Tuber 32.  
 Tub. aestivum 34.  
 » brumale 34.  
 » cibarium 34.  
 » magnatum 34.  
 » melanospermum 34.

