

667.8

к. 6!

P 124976

М. ГОЛЕНКИНЪ

СПУТНИКЪ ==

== ЛЮБИТЕЛЯ

СОБИРАТЬ ГРИБЫ

=====

=====

# СПУТНИКЪ

## ЛЮБИТЕЛЯ СОБИРАТЬ ГРИБЫ.

ОПИСАНІЯ ВАЖНѢЙШИХЪ СЪЕДОБНЫХЪ  
ГРИБОВЪ, РАСТУЩИХЪ ВЪ РОССИИ. ==

Съ 42 раскрашенными таблицами.

СОСТАВИЛЪ  
М. ГОЛЕНКИНЪ,  
ПРОФ. МОСКОВСКАГО УНИВЕРСИТЕТА.



ИЗДАНИЕ I. КНЕБЕЛЬ, МОСКВА.

1911.

124976



ПОСТАВЩИ ДОБРА ЕКОЛОГИЧЕСТВА СЪЗДАТЕЛИ СИДРОПЕЧ. & А. ЛЕВЕНСОНЪ

МОСКВА, ТВЕРСКАЯ,



МАМОНОВСКИЙ ПЕР., СОБ. Д



## ОГЛАВЛЕНІЕ.

	Стр.
Предисловіе . . . . .	5
Введеніе . . . . .	11
Что такое съѣдобныя грибы . . . . .	11
Распространеніе съѣдобныхъ грибовъ . . . . .	18
Питательное значеніе грибовъ . . . . .	20
Отравленіе грибами и мѣры предосторожности . . . . .	26
О мѣрахъ при отравленіи грибами . . . . .	29
О собираніи грибовъ . . . . .	30
Перечень съѣдобныхъ грибовъ по мѣстонахожденіямъ . . . . .	33
Приготовленіе, сохраненіе и продажа грибовъ . . . . .	34
Культура грибовъ . . . . .	37
Порядокъ описанія съѣдобныхъ грибовъ въ нашей книгѣ. Названія грибовъ . . . . .	39
Описанія съѣдобныхъ грибовъ . . . . .	41
Базидіальныя грибы . . . . .	41
Сумчатые грибы . . . . .	102
Указатель русскихъ названій грибовъ . . . . .	111
Указатель латинскихъ названій грибовъ . . . . .	114
Указатель русской и иностранной литературы по грибамъ . . . . .	116

## ПРЕДИСЛОВІЕ.

---

Среди различнаго рода охотъ или спортивныхъ грибной спортъ, собираніе грибовъ, пользуется у насъ въ Россіи гораздо большимъ распространеніемъ чѣмъ въ Западной Европѣ. Особенно распространено собираніе грибовъ въ народѣ, менѣе среди интеллигентныхъ слоевъ общества, о чемъ нельзя не пожалѣть. Одною изъ причинъ этого явленія, безъ сомнѣнія, слѣдуетъ признать почти полное отсутствіе въ нашей литературѣ иллюстрированныхъ пособій для любителей брать грибы. Въ этомъ отношеніи мы представляемъ полную противоположность Западной Европѣ; тамъ употребленіе грибовъ въ пищу распространено сравнительно слабо, значеніе грибовъ для питанія приходится еще разъяснять и доказывать, и тѣмъ не менѣе въ западно-европейской литературѣ имѣются десятки отлично иллюстрированныхъ и вмѣстѣ съ тѣмъ иногда весьма дешевыхъ пособій для распознаванія полезныхъ и вредныхъ грибовъ. Ничего подобнаго у насъ въ Россіи, какъ сказано, нѣтъ, а между тѣмъ уже въ виду распространенности употребленія въ пищу грибовъ и въ виду невозможности отличать по какимъ-либо особымъ признакамъ съѣдобные грибы отъ ядовитыхъ желательнo увеличеніе и у насъ числа иллюстрированныхъ пособій для распознаванія хотя бы полезныхъ грибовъ. Эти соображенія и побудили меня

согласиться на предложеніе г-на издателя составить стѣнные таблицы по русскимъ съѣдобнымъ грибамъ и написать текстъ, который, съ одной стороны, служилъ бы объяснительнымъ текстомъ для этихъ таблицъ, а съ другой стороны, могъ бы употребляться и какъ пособіе при собираніи и распознаваніи съѣдобныхъ грибовъ.

Приступивъ къ составленію этихъ таблицъ и руководства, я рѣшилъ для цвѣтныхъ таблицъ въ виду ихъ дороговизны ограничиться выборомъ, во-первыхъ, широко распространенныхъ, общеупотребительныхъ и имѣющихъ торговое значеніе грибовъ, во-вторыхъ, грибовъ, хотя и менѣе частыхъ, но уже нашедшихъ доступъ на наши лѣтніе грибные рынки, въ-третьихъ, нѣкоторыхъ грибовъ, хотя и непризнаваемыхъ у насъ за съѣдобные, но по полной безвредности, по невозможности смѣшать ихъ съ другими грибами и по хорошимъ качествамъ достойныхъ болѣе широкаго распространенія.

Третья категорія грибовъ явилась наиболѣе обширной; среди нихъ пришлось поэтому сдѣлать выборъ, при чемъ были взяты наиболѣе важные представители всѣхъ крупныхъ группъ съѣдобныхъ грибовъ.

Наоборотъ, въ текстъ вошли описанія не только этихъ общеупотребительныхъ грибовъ, но и описанія многихъ другихъ съѣдобныхъ грибовъ, встречающихся въ Россіи. При опредѣленіи съѣдобности грибовъ я пользовался, во-первыхъ, свѣдѣніями, вынесенными мною изъ довольно уже продолжительнаго знакомства съ московскимъ грибнымъ рынкомъ, во-вторыхъ, указаниями нѣкоторыхъ любителей собирать грибы, въ-третьихъ, литературными указаниями. Въ настоящее руководство вошли только

тѣ грибы, которые или уже давно признаются съѣдобными у насъ въ Россіи, или же признаются съѣдобными согласно авторами руководство по собиранію грибовъ въ Германіи, Австріи, Швейцаріи, Франціи и Англии. Надо замѣтить, что въ каждой странѣ помимо этихъ общепризнанныхъ съѣдобныхъ грибовъ имѣются грибы, признаваемые за съѣдобные въ одной странѣ и не признаваемые такими въ другой; кромѣ того, во многихъ случаяхъ одинъ авторъ признаетъ извѣстный грибъ за съѣдобный, тогда какъ другой его причисляетъ къ подозрительнымъ или даже ядовитымъ. Такое различіе во взглядахъ зависитъ во многихъ случаяхъ отъ отсутствія возможности опредѣлить совершенно объективно ядовитъ или не ядовитъ грибъ, т. к. помимо наличности опредѣленныхъ веществъ въ грибѣ дѣйствіе его на человѣческій организмъ зависитъ и отъ состоянія или воспріимчивости этого организма. Всѣ грибы, о которыхъ отзывы были разнорѣчивы, мною исключены изъ описаній. Исключены изъ описаній также всѣ грибы, которые могутъ быть легко смѣшаны съ ядовитыми, а также тѣ, которые являются съѣдобными, напр., лишь по удаленіи кожицы. Послѣ такихъ исключеній число остающихся съѣдобныхъ грибовъ не превыситъ, пожалуй, сотни, а ядовитыхъ или просто не съѣдобныхъ грибовъ насчитываются тысячи. Поэтому лучше и проще всего, особенно для начинающаго любителя, считать ядовитыми всѣ тѣ грибы, которые не описаны въ этой книгѣ. По этой же причинѣ въ настоящемъ руководствѣ описаны только тѣ ядовитые грибы, которые могутъ быть смѣшаны съ завѣдомо съѣдобными.

Точное опредѣленіе высшихъ грибовъ во всякомъ состояніи (сухомъ, свѣжемъ и т. д.) является затруднительнымъ безъ микроскопическаго изслѣдованія, если только нѣтъ хорошихъ окрашенныхъ

рисунковъ. Въ западно-европейской литературѣ, посвященной популяризаціи знаній о грибахъ, обращено уже давно особое вниманіе на качество рисунковъ, исполненіе которыхъ во многихъ случаяхъ должно быть признано образцовымъ. Оригиналами для нашихъ таблицъ послужили, въ большинствѣ случаевъ, превосходные рисунки Э. Михаэля, дающіе, пожалуй, наиболѣе вѣрное представленіе о формахъ и окраскахъ грибовъ.

Такъ какъ книга наша предназначена не для специалистовъ-ботаниковъ, но для любителей собирать грибы, то описанія грибовъ сдѣланы по возможности болѣе просто и сжато, безъ указаній на признаки, хотя бы и важные, но видимые лишь при помощи лупы или микроскопа. Желаящие найдутъ такія указанія въ болѣе обширныхъ руководствахъ, напр., въ «Опредѣлителѣ грибовъ средней Россіи» графини Е. П. Шереметевой и въ другихъ сочиненіяхъ, указанныхъ въ концѣ книги.

Указанія на мѣста находженія относятся къ подмосковному району и основываются отчасти на моихъ собственныхъ наблюденіяхъ, отчасти на указаніяхъ другихъ лицъ, особенно Н. Ф. Слудскаго, которому я приношу свою за нихъ искреннюю благодарность, отчасти на литературныхъ указаніяхъ.

Составленіе этой книги и таблицъ взяло у меня несравненно больше времени и труда, чѣмъ я ожидалъ вначалѣ, когда принялъ предложеніе г. издателя взяться за эту работу. Причиною этому явилась прежде всего необходимость собирать свѣдѣнія о съѣдобныхъ грибахъ непосредственно отъ различныхъ лицъ, заинтересованныхъ въ этомъ дѣлѣ, напр., отъ торговцевъ грибами; затѣмъ много заняло



времени собиране литературныхъ источниковъ по русскимъ съѣдобнымъ грибамъ, которые оказались въ концѣ-концовъ болѣе многочисленными, чѣмъ я ожидалъ, и, наконецъ, очень много времени заняло собиране и знакомство съ различными иностранными сочиненіями съ цѣлью выбора наиболѣе подходящихъ изображеній грибовъ.

Вся книга распадается на двѣ части: на введеніе и на описаніе грибовъ. Для облегченія читателей составлены подробное оглавленіе и алфавитные списки русскихъ и латинскихъ названій грибовъ, и кромѣ того, приложенъ списокъ наиболѣе важной русской и иностранной литературы по съѣдобнымъ грибамъ. Что касается до латинскихъ названій грибовъ, то въ общемъ я держался названій, принятыхъ въ большомъ сочиненіи Engler und Prantl «Die natürlichen Pflanzenfamilien»; источниками для русскихъ названій служили отчасти мой личный опытъ, отчасти извѣстный ботаническій словарь Анненкова, отчасти различные литературныя указанія. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ, вслѣдствіе отсутствія народнаго названія, пришлось создавать новыя, хотя я и сознавалъ всю щекотливость этого приѣма. Всѣ описанія грибовъ сдѣланы по возможности кратко и по одному образцу, что должно облегчить сравненіе признаковъ.

Въ противоположность иностраннымъ пособіямъ для собиранія грибовъ я не даю рецептовъ для приготовленія грибовъ, т. к., во-первыхъ, это увеличило бы объемъ книги, а во-вторыхъ, такіе рецепты имѣются во всѣхъ поваренныхъ книгахъ.

Какъ сказано, книга эта взяла у меня много времени и труда. Если она уже имѣющимея любителямъ и лицамъ, которымъ приходится распространять знанія о полезныхъ грибахъ, особенно учите-

лямя народныхъ и сельскихъ школъ, облегчить работу, а кромѣ того привлечетъ къ собиранію и изученію грибовъ въ новыхъ любителей, я не буду считать это время и трудъ потерянными.

Собрать одному лицу всѣ свѣдѣнія о разныхъ съѣдобныхъ грибахъ въ такой обширной странѣ какъ Россія невозможно, поэтому было бы крайне желательно, чтобы читатели этой книги не отказали въ сообщеніи автору всѣхъ относящихся къ ней замѣчаній, а также и своихъ личныхъ наблюденій.

Москва, Іюль 1910.

---

# I. Введение.

---

## Что такое съѣдобные грибы?

О грибахъ вообще. Отличія питанія грибовъ отъ питанія другихъ растений. Высше грибы. Плодовое тѣло. Споры. Значеніе споръ. Развитіе грибницы (мицелія), и плодовыхъ тѣлъ. Различныя грибницы. Условія развитія плодовыхъ тѣлъ на грибницѣ. Кольца вѣдьмъ. Время, необходимое для развитія плодовыхъ тѣлъ. Различное расположеніе и строеніе спороноснаго слоя, значеніе его для распознаванія съѣдобныхъ грибовъ. Раздѣленіе всѣхъ съѣдобныхъ грибовъ на сумчатые и базидіальные. Систематика базидіальныхъ грибовъ. Значеніе окраски споръ.

Грибами въ общежитіи называютъ только видимыя простымъ глазомъ особыя безстебельныя растенія, легко отличающіяся отъ всѣхъ другихъ растений, во-первыхъ, по своей формѣ, правда, довольно разнообразной, а, во-вторыхъ, по отсутствію зеленой окраски. Въ наукѣ о растеніяхъ — ботаникѣ, къ грибамъ относится чрезвычайно обширный классъ незеленыхъ растеній, то микроскопически малыхъ и просто устроенныхъ, какъ, напр., обыкновенныя дрожжи, то очень крупныхъ и сложныхъ, какъ, напр., всѣ съѣдобные грибы. Эти послѣдніе относятся вообще къ числу наиболѣе сложно устроенныхъ или такъ наз., *высшихъ* грибовъ, но составляютъ лишь ничтожную часть всего грибнаго класса. Всѣ съѣдобные грибы и многіе другіе высшіе грибы видимы простымъ глазомъ; поэтому они сдѣлались извѣстными человѣку уже давно; по большаю часть грибовъ приходится изучать при помощи микроскопа, влѣд-

ствіе чего и свѣдѣнія о нихъ распространены мало. По своей внѣшней формѣ большинство грибовъ такъ сильно отличается отъ съѣдобныхъ и другихъ высшихъ, что въ общежитіи они называются не грибами, но плѣсенями, дрожжами, поростами и т. д. Общимъ признакомъ для *всѣхъ* грибовъ является *отсутствіе у нихъ зеленой окраски*, которая вызывается у другихъ растеній особымъ веществомъ, *листозеленью* или *хлорофилломъ*. Благодаря отсутствію хлорофилла всѣ грибы принуждены питаться иначе чѣмъ другія, зеленыя растенія, именно необходимыя для нихъ питательныя вещества они добываютъ себѣ или изъ остатковъ отмершихъ животныхъ или растеній, или изъ живыхъ организмовъ. Въ первомъ случаѣ грибы называются *сапрофитными*, во второмъ — *паразитными*. Одни съѣдобные грибы являются сапрофитами, другіе паразитами, по только растеній, почти исключительно деревьевъ. Больше всего съѣдобные грибы живутъ на почвѣ, богатой перегнойными веществами, т.-е. различными растительными и животными остатками. Нѣкоторые грибы растутъ на остаткахъ и животныхъ, но только травоядныхъ, напр., шампиньоны на навозѣ.

Всѣ съѣдобные грибы относятся, какъ сказано, къ отдѣлу такъ-наз. высшихъ грибовъ, т.-е. такихъ, у которыхъ для размноженія развивается особое, такъ-наз. *плодовое тѣло*. Эти плодовые тѣла и употребляются въ пищу, и въ общежитіи только они и называются *грибами*, *губами* или *губками*. Въ большинствѣ случаевъ у съѣдобныхъ грибовъ плодовое тѣло болѣе или менѣе ясно раздѣляется на двѣ части, нижнюю цилиндрическую, прикрѣпляющуюся къ землѣ, такъ-наз., *ножку* или *пенекъ*, и верхнюю, такъ-наз. *шляпку*, *шляпу*. Наиболѣе важную роль играетъ шляпка, такъ какъ на ней развиваются особыя мелкія крупинки (клетки) или *споры*, служащія

для размноженія грибовъ. Отдѣльная спора для невооруженнаго глаза невидима; чтобы ее рассмотреть приходится прибѣгать къ помощи микроскопа, но доказать присутствие такихъ споръ легко, если заставить споры высыпаться въ большемъ количествѣ на одно и то же мѣсто. Возьмемъ для этого какой-нибудь шляпочный съѣдобный грибъ, непрсмѣнно взрослый, напр., шампиньонъ, рыжикъ, бѣлый грибъ и т. д. Если у шампиньона отрѣзать часть ножки и поставить грибъ на бѣлую бумагу, то уже по прошествіи 2—3 часовъ мы увидимъ на бумагѣ темно-бурый порошокъ; это и будутъ споры. Если при этомъ грибъ прикрыть колпакомъ (нагр., банкой), чтобы движенія воздуха не уносили мелкія споры, то на бумагѣ мы получимъ точный рисунокъ, точную фотографію особыхъ пластинокъ, которыя находятся на нижней поверхности шляпки шампиньона и на которыхъ эти споры развиваются. У бѣлаго гриба на нижней поверхности находятся не пластинки, но вся поверхность шляпки усѣяна дырочками — отверстиями особыхъ трубочекъ, внутри которыхъ развиваются споры. Соотвѣтственно этому строенію мы получимъ на бумагѣ многочисленныя точки изъ спорового порошка. Этотъ простой опытъ дастъ намъ одновременно представленіе объ огромномъ количествѣ споръ, которыя развиваются на одномъ грибѣ. Количество споръ, развивающихся на одномъ большомъ бѣломъ грибѣ, или въ большомъ дождевикѣ, измѣряется многими сотнями миллионовъ.

Какъ сказано споры служатъ для размноженія грибовъ. Происходить оно такъ. Если споры, напр., шампиньона попадутъ въ благоприятныя для ихъ жизни условія, именно на навозъ, то изъ каждой изъ нихъ при подходящей температурѣ и влажности черезъ нѣкоторое время вырастаетъ тоненькая, нѣжная, едва видимая простымъ глазомъ ниточка; ни-

точки входятъ въ навозъ, разрастаются въ немъ, вѣтвятся, все болѣе и болѣе переплетаются и даютъ наконецъ бѣлыя болѣе толстыя и видимыя простымъ глазомъ нити или даже шнуры. Всѣ эти нити получили въ наукѣ о грибахъ названіе *грибницы* или *мицелія*; въ общежитіи такая грибница называется обыкновенно *плѣсенью*. Черезъ нѣкоторое время (2—3 недѣли) на грибницѣ, если только условія были благоприятны, показываются маленькіе шарки, которые растутъ и наконецъ приблизительно черезъ 6 недѣль даютъ такой же шампиньонъ, какъ и тотъ, съ котораго мы собрали споры.

Ходъ развитія у всѣхъ съѣдобныхъ грибовъ въ общемъ такой же, какъ у шампиньона, но у однихъ грибница живетъ въ землѣ, образуя въ ней такія же нити, какъ и грибница шампиньона, у другихъ она развивается въ гниющемъ деревѣ, и, наконецъ, у третьихъ въ живомъ деревѣ. Обыкновенно нити грибницы нѣжныя и бѣлаго цвѣта; замѣтить ихъ можно, если осторожно раскопать землю около какого-нибудь гриба и приподнять его; тогда мы увидимъ, что отъ ножки гриба отходятъ многочисленныя ниточки, наподобіе корней расходящіяся во всѣ стороны въ рыхлой почвѣ. Рѣже нити грибницы сплетаются въ толстыя, крѣпкіе, чаще всего снаружи черныя шнуры, которые растутъ какъ корни деревьевъ то подъ, то надъ землею и позволяютъ грибу быстро переползать съ одного мѣста на другое. Такие шнуры, научное названіе ихъ *ризоморфа*, имѣются, напр., у опенка (*Armillaria mellea*), опаснаго паразита живыхъ лѣсныхъ деревьевъ. Ризоморфа опенка, доросши до дерева, пробиваетъ его кору и начинается разрастаться между корой и древесиной; при этомъ она пускаетъ многочисленныя тонкія нити грибницы, которая высасываетъ питательные соки дерева, вслѣдствіе этого отмирающаго; черезъ

нѣкоторое время на грибницѣ появляются такія же, какъ и на грибницѣ шампиньона, плодовые тѣла — опѣнки.

Такимъ образомъ всякая грибница, грежде чѣмъ на ней появятся плодовые тѣла, должна нѣкоторое время расти, питаться и достигнуть извѣстной, какъ говорятъ культиваторы шампиньоновъ, *сплостности* или *зрѣлости*. Зрѣлость эта стоитъ до извѣстной степени въ связи съ большимъ или меньшимъ количествомъ питательныхъ веществъ, накопившихся въ грибницѣ во время ея развитія и необходимыхъ для развитія плодоваго тѣла. Однако, и на зрѣлой грибницѣ плодовые тѣла появляются тоже лишь при извѣстныхъ условіяхъ температуры, влажности и свѣта. Нѣтъ этихъ условій и плодовые тѣла не развиваются даже на очень пышно разросшейся грибницѣ. Такимъ образомъ неурожай на грибы можетъ происходить или потому, что грибницы не могли еще, не успѣли накопить достаточнаго количества питательныхъ веществъ, необходимыхъ для развитія плодовыхъ тѣлъ, или же въ данное время имѣются неблагоприятныя условія для этого развитія. При счастливо сложившихся условіяхъ одна и та же грибница часто можетъ дать большое количество плодовыхъ тѣлъ, такъ какъ питательныхъ матеріаловъ въ ней запасается обыкновенно много. Тогда грибы появляются или одинъ за другимъ или цѣлыми семьями или гнѣздами, напр., маслята, шампиньоны, грузди, рыжики, и ихъ можно собирать на одномъ и томъ же мѣстѣ каждый день. Если осторожно разрыть землю и очистить грибницу, напр., маслять, тогда на ней можно найти многочисленные бѣлые шарики — это зачатки грибовъ, которые выросли бы черезъ нѣкоторое время. Конечно, послѣ такой операціи грибница уже не даетъ грибовъ, по крайней мѣрѣ, въ ближайшее время.

На открытых мѣстахъ, гдѣ много питательныхъ веществъ, напр., на лѣсной полянѣ, на лугу, грибица разрастается совершенно правильно во всѣ стороны, образуя болѣе или менѣе правильный кругъ. Тогда и плодовые тѣла располагаются кружкомъ, образуя такъ называемыя *вѣдьмины кольца*. Пока не была извѣстна связь плодовыхъ тѣлъ грибовъ съ грибицей и не были извѣстны условія роста ея, грибныя вѣдьмины кольца, нерѣдко имѣющія совершенную правильность, возбуждали въ людяхъ суевѣрный страхъ и дали поводъ къ созданию множества примѣтъ и разказовъ. Очень нерѣдко трава внутри такихъ колець, вслѣдствіе лучшихъ условій питания, растетъ лучше и имѣетъ болѣе яркій зеленый цвѣтъ. Сложилось поэтому повѣрье, что эти кольца служатъ мѣстами сборищъ для лѣсныхъ духовъ и вѣдьмъ, вслѣдствіе чего скотина не смѣетъ ѣсть растущей внутри колець травы. Появленіе грибныхъ колець служило нерѣдко поводомъ къ началу разыскиванія самихъ вѣдьмъ, обыкновенно оканчивавшагося сожженіемъ ихъ.

Развитіе плодовыхъ тѣлъ происходитъ довольно медленно. Всѣ разказы о томъ, что грибы развиваются въ одну ночь, относятся къ области вымысла, точно такъ же, какъ и указанія, что будто бы грибъ, на который взглянулъ человѣкъ, перестаетъ расти. Для большинства нашихъ съѣдобныхъ грибовъ время, необходимое для развитія плодоваго тѣла, правда, неизвѣстно, но навѣрно они развиваются не скорѣе чѣмъ шампиньонъ; между тѣмъ уже давно при искусственномъ разведеніи шампиньона было замѣчено, что для полного развитія его плодоваго тѣла требуется около сорока дней. При счастливо сложившихся условіяхъ грибы дѣйствительно появляются очень скоро одинъ за другимъ (поэтому вѣдь и говорятъ про дѣтей «растутъ, какъ грибы»), но мы уже



видѣли, что на грибницѣ имѣются въ это время заложеныя и почти уже сложившіеся грибы, которымъ надо было только вытянуться, чтобы пробить слой земли и выглянуть на Божій свѣтъ.

Какъ сказано выше, въ большинствѣ случаевъ у съѣдобныхъ грибовъ можно отличить ножку (пенекъ) и шляпку. На шляпкѣ развиваются органы размноженія, споры. Въ тѣхъ случаяхъ, гдѣ нѣтъ раздѣленія плодового тѣла на шляпку и ножку, споры развиваются всегда тоже на опредѣленныхъ мѣстахъ плодового тѣла.

Эти мѣста развитія споръ получили название *спороноснаго слоя*. Положеніе и строеніе его чрезвычайно разнообразны и являются однимъ изъ наиболѣе важныхъ признаковъ для распознаванія съѣдобныхъ грибовъ.

Собственно всѣ съѣдобные грибы относятся къ двумъ большимъ отдѣламъ класса грибовъ—къ грибамъ *сумчатымъ* и къ грибамъ *базидіальнымъ*. У первыхъ споры развиваются внутри особыхъ микроскопически малыхъ вмѣстителей или *сумокъ*, а у вторыхъ онѣ развиваются на тоже микроскопически малыхъ подставкахъ или *базидіяхъ*. Къ сумчатымъ грибамъ относится меньшинство съѣдобныхъ грибовъ—только сморчки и трюфели; къ базидіальнымъ огромное большинство. Отличить, къ какому отдѣлу относится данный грибъ, можно, конечно, только при помощи микроскопа.

Для раздѣленія съѣдобныхъ базидіальныхъ грибовъ на группы меньшаго размѣра, такъ наз. семейства, служить строеніе вышеупомянутаго спороноснаго слоя. Мы можемъ ихъ раздѣлить на слѣдующія семейства: рогатиковыхъ (*Clavariaceae*), ежевиковыхъ (*Hydniaceae*), трутовиковыхъ (*Polyporaceae*) и пластиночниковъ (*Agaricaceae*).

1) Къ сем. *рогатиковыхъ* относятся болѣе или

менѣе вѣтвистые грибы, безъ раздѣленія на ножку или шляпку. Спороносный слой покрываетъ сплошнымъ слоемъ всѣ вѣтки (Примѣръ рогатикъ).

2) У сем. *ежесвиковыхъ* есть ножка и шляпка, нижняя поверхность которой усажена небольшими коническими шишками, на которыхъ и развивается спороносный слой.

3) Сем. *трутовиковыхъ* характеризуется присутствіемъ особаго спороноснаго слоя, состоящаго изъ болѣе или менѣе узкихъ и высокихъ трубочекъ. Ножка и шляпка иногда имѣются, иногда ихъ нѣтъ. (Примѣръ трутовикъ и бѣлый грибъ).

4) Къ сем. *пластинчиковъ* относится наибольшее количество съѣдобныхъ грибовъ; у нихъ всегда имѣется ножка и шляпка, нижняя поверхность которой усажена многочисленными идущими радіально пластинками. Семейство это настолько велико, что для удобнаго распознаванія родовъ и видовъ грибовъ съ пластинками приходится прибѣгать къ спорамъ, а именно къ цвѣту ихъ. Для этого, по указанному выше способу получаютъ на бумагѣ порошокъ споръ, по которому и судятъ объ окраскѣ самихъ споръ. По цвѣту порошка споръ можно раздѣлить всѣ пластинчики на *бѣлоспоровые* (*Leucosporaeae*), со спорами бѣлыми или желтоватыми, *розовоспоровые* (*Rhodosporeae*), со спорами розоваго или кирпичнокраснаго цвѣта, *буроспоровые* (*Ochrosporeae*) со спорами бурыми или ржавокрасными, и *темноспоровые* (*Melanosporeae*) со спорами болѣе или менѣе черноватыми.

### Распространеніе съѣдобныхъ грибовъ.

Всѣ съѣдобные грибы производятъ, какъ сказано, огромное количество мелкихъ и легкихъ споръ, легко подхватываемыхъ вѣтромъ и разносимыхъ имъ во всѣ

стороны. Перегнойныя вещества, необходимыя для развитія грибовъ, встрѣчаются во всякихъ лѣсахъ и на всякихъ лугахъ и имѣютъ очень часто сходный составъ. Поэтому нѣтъ ничего удивительнаго, что нѣкоторые грибы распространены по всей поверхности земли и встрѣчаются въ подходящихъ мѣстахъ какъ въ умѣренныхъ странахъ, такъ и подъ тропиками. Однако, ближайшее изучение распространения съѣдобныхъ грибовъ даже въ предѣлахъ Европы указываетъ, что они расселены далеко не такъ равномерно, какъ можно было бы думать съ перваго взгляда, и что причины такого неравномернаго распространения болѣе разнообразны, чѣмъ предполагали раньше. Долгое время думали даже, что для нахожденія грибовъ необходимы только извѣстная влажность и присутствіе перегнойныхъ веществъ; другія условія, играющія такую важную роль въ расселеніи, напр., зеленыхъ высшихъ растений признавались несущественными. Но теперь мы можемъ утверждать, что среди грибовъ, какъ и среди другихъ растений, есть виды, требующіе болѣе теплаго климата (южные типы), и другіе виды, довольствующіеся болѣе низкой температурой (сѣверные типы). Точно также какъ и среди другихъ растений, такъ и среди грибовъ есть мѣстные (эндемическіе) виды, находимые только въ данной странѣ. Въ общемъ, однако, даже въ такой обширной странѣ какъ Россія распространение грибовъ стоитъ въ связи гл. обр. съ условіями питанія, наличностью той или иной подходящей почвы, тѣхъ или другихъ необходимыхъ растений. Въ почвѣ при этомъ играютъ роль не только количество перегнойныхъ или органическихъ веществъ, но и происхождение ихъ, влажность почвы, присутствіе или отсутствіе извести, количество глины и песка и т. д. Такъ, напр., болѣе сырая почва лѣсовъ даетъ пріютъ гораздо

болѣе богатой и разнообразной грибной флорѣ, чѣмъ очень богатая органическими веществами, но болѣе сухая почва степей. Въ дубовомъ лѣсу мы находимъ иные грибы, чѣмъ въ еловомъ; на глинистой почвѣ иные грибы, чѣмъ на песчаной. Нѣкоторые грибы требуютъ для своего развитія повидимому совершенно опредѣленнаго сочетанія такихъ различныхъ условій, а такъ какъ такія сочетанія могутъ осуществляться иногда лишь въ очень отдаленныхъ другъ отъ друга мѣстахъ, то и мѣста обитанія многихъ съѣдобныхъ грибовъ представляются на первый взглядъ причудливо разбросанными.

Такъ какъ огромное большинство съѣдобныхъ грибовъ требуетъ для своего развитія опредѣленныхъ условій влажности и теплоты, то и появленіе плодовыхъ тѣлъ оказывается приуроченнымъ къ опредѣленному времени. Въ средней Россіи наиболѣе богатыми грибными сезонами являются весна, а затѣмъ позднее лѣто и осень. Большая подробности мы найдемъ въ отдѣлѣ о собираніи грибовъ.

### Питательное значеніе грибовъ.

Употребленіе грибовъ въ пищу. Опытъ народа. Доказательства питательности грибовъ. Содержаніе бѣлковыхъ веществъ въ грибахъ. Усвояемые вещества въ грибахъ. Необходимость осторожности при употребленіи грибовъ.

Употребленіе грибовъ въ пищу распространено въ Россіи пожалуй больше, чѣмъ въ какой-либо другой странѣ, вслѣдствіе чего именно у насъ нѣтъ основанія доказывать, что грибы могутъ представлять чрезвычайно важное дополненіе и подспорье въ питаніи народа. До сознанія полезности грибовъ въ этомъ отношеніи нашъ народъ уже давно дошелъ путемъ продолжительнаго и горькаго опыта. Если

и приходится теперь о чемъ заботиться, такъ это о болѣе широкомъ распространении болѣе точныхъ свѣдѣній о наиболѣе полезныхъ съѣдобныхъ грибахъ и объ указаніи на ту опасность, которую грибы могутъ представлять при неразборчивомъ ихъ употребленіи. Руководствоваться однимъ опытомъ народа въ этомъ отношеніи невозможно, такъ какъ въ основу сужденія о вредности, или полезности того или иного гриба перѣдко ложилось очевидно какое-нибудь случайное наблюдение, единичный фактъ, вслѣдствіе чего сужденія эти чрезвычайно разнорѣчивы. Въ общемъ народъ нашъ, конечно на основаніи опыта, довольно боязливо относится къ грибамъ и считаетъ «погаными, поганками», т.-е. несъѣдобными многіе такіе грибы, которые въ Западной Европѣ употребляются въ пищу. Замѣчательно, что въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ у насъ считаются погаными такіе грибы, которые въ другихъ мѣстахъ собираются и поѣдаются во множествѣ. Такъ, напр., въ подмосковномъ районѣ считаютъ ядовитымъ и не ѣдятъ полевого шампиньона, который собирается всюду на югѣ России подъ названіемъ печерицы. Сказать, что тутъ играетъ роль сходство съ какимъ-нибудь вреднымъ грибомъ, трудно, такъ какъ шампиньонъ можно смѣшать только съ блѣдной поганкой (*Amanita bulbosa*), въ этомъ районѣ, если вообще и встрѣчающейся, то лишь чрезвычайно рѣдко. Кромѣ того здѣсь же собираютъ и считаютъ очень хорошимъ грибомъ *поплавки* (*Amanitopsis plumbea*), которые во всякомъ случаѣ легче смѣшать съ блѣдной поганкой и съ мухоморами, чѣмъ шампиньонъ. Точно такъ же у насъ не ѣдятъ гриба *зонтика* (*Lepiota procera*), правда нѣсколько напоминающаго мухоморы, но въ другимъ мѣстахъ его считаютъ съѣдобнымъ. Съ другой стороны, непоганые грибы считается возможнымъ сибирать и, конечно, ѣсть въ такомъ со-

стоянии порчи и старости, что они навѣрно должны вызывать тяжелыя болѣзненные явленія. Даже на московскій рынокъ поступаютъ иногда, особенно въ неурожайныя грибные года, совершенно старые и червивые бѣлые грибы, сморчки, сыроѣжки и т. д. Къ сожалѣнью, намъ не удалось цайти статистическихъ свѣдѣній о количествѣ заболѣваній или смертныхъ случаевъ, происходящихъ въ Россіи отъ отравленія грибами; что такія заболѣванія встрѣчаются и у насъ, это несомнѣнно, но насколько они часты—сказать, за отсутствіемъ такихъ данныхъ, трудно. Какія-либо санитарныя правила о торговлѣ грибами даже въ Москвѣ, насколько намъ извѣстно, отсутствуютъ, можетъ-быть вслѣдствіе убѣжденія, что наши русскіе грибы вообще менѣ ядовиты, чѣмъ западно-европейскіе, и что ядовитость нѣкоторыхъ грибовъ ослабляется или уничтожается вслѣдствіе распространенныхъ въ Россіи особенностей заготовленія ихъ передъ употребленіемъ (продолжительная варка, мочка, солка). Насколько это мнѣніе справедливо—сказать трудно, но слышать его приходится не рѣдко и оно даже высказывалось въ медицинской литературѣ.

Благодаря массовому употребленію грибовъ у насъ въ Россіи торговля ими приобрѣла значеніе важнаго промысла и, напр., въ одной только Москвѣ грибовъ продается на нѣсколько сотенъ тысячъ рублей; тѣмъ не менѣ для читателя, быть можетъ, будетъ небезынтересно узнать, дѣйствительно ли грибы имѣютъ питательное значеніе и какія имѣются въ пользу такого положенія доказательства, такъ какъ, несмотря на вышеуказанный опытъ народа, на массовое употребленіе грибовъ, и у насъ въ Россіи особенно же за границей, и до сихъ поръ встрѣчаются попытки доказать, что собственно питательнаго значенія грибы не имѣютъ и, если и представляютъ

какую-либо цѣнность, то единственно только какъ вещества, вызывающія извѣстные вкусовыя раздраженія.

Первыя, чисто химическія, изслѣдованія, указавшія на присутствіе въ тканяхъ съѣдобныхъ грибовъ огромнаго количества такихъ же азотистыхъ бѣлковыхъ веществъ, какія находятся и въ мясѣ (до 44 % сухого вѣса), дали, правда, поводъ какъ разъ къ обратному утвержденію, что грибы представляютъ даже болѣе важное питательное вещество чѣмъ мясо и хлѣбъ. Но изслѣдованія надъ усвояемостью этихъ азотистыхъ бѣлковыхъ веществъ значительно поколебали это благопріятное мнѣніе, т. к. большая часть грибныхъ азотистыхъ веществъ оказалась нерастворимой въ сокахъ желудка и, слѣдовательно, бесполезной для нашего питанія. Тѣмъ не менѣе, если мы теперь и не можемъ считать грибы равнозначными съ мясомъ или даже болѣе питательными, чѣмъ мясо и хлѣбъ, то все же вмѣстѣ съ хлѣбомъ и мясомъ они принадлежатъ къ числу очень важныхъ питательныхъ веществъ. Лучшее всего это видно изъ нижеслѣдующей таблицы, въ которой указанъ средний составъ мяса, пшеничнаго хлѣба и грибовъ. Въ тысячѣ вѣсовыхъ частей грибовъ, хлѣба и мяса (по F. Gueguen) содержится: *Содержится* въ свѣж. гриб.; въ хлѣбѣ; въ быч. мясѣ:

Воды. . . . .	900 ч.	300—400	800
Минеральн. вещ. . . . .	8 »	5— 7	30
Оболочекъ. нераствор. . . . .	30 »	2— 4	150—170
Углеводовъ. . . . .	47 »	500—600	15— 25
Раствор. бѣлк. . . . .	15 »	75	20— 30

Изъ этой таблицы видно, что грибы содержатъ тѣ же самыя питательныя вещества, что и хлѣбъ и мясо, но въ нѣсколько иномъ отношеніи. Благодаря большому содержанию воды грибы въ общемъ

менѣе богаты усвояемыми питательными веществами чѣмъ хлѣбъ и мясо, но все-таки этихъ веществъ такъ много, что нѣтъ ничего удивительнаго, что многіе изслѣдователи могли питаться въ течение ряда недѣль только грибами, не теряя ни въ вѣсѣ ни въ силахъ. Во всякомъ случаѣ послѣ хлѣба, а можетъ быть и вмѣстѣ съ хлѣбомъ, грибы представляютъ несравненно болѣе важное пищевое вещество, чѣмъ большинство другихъ растительныхъ продуктовъ, напр., различные овощи, картофель и т. п.

Выше приведенныя данныя представляютъ, однако, лишь среднія величины. Точныя изслѣдованія показали, во-первыхъ, что далеко не всѣ съѣдобныя грибы одинаково богаты питательными веществами, во-вторыхъ, что количество этихъ веществъ различно въ различныхъ частяхъ грибовъ, и въ третьихъ, что количества эти измѣняются съ возрастомъ. Рядъ опытовъ показалъ также, что количество *усвояемыхъ* питательныхъ веществъ измѣняется въ зависимости отъ способа приготовления грибовъ. Нѣсколько цифръ сдѣлаютъ эти показанія болѣе понятными.\*)

Прежде всего приведемъ данныя, указывающія на различіе въ содержаніи въ различныхъ грибахъ наиболѣе важныхъ для питанія человѣка азотистыхъ веществъ. Зрѣлые высушенные грибы содержатъ азотистыхъ веществъ въ процентахъ:

Бѣлый грибъ ( <i>Boletus edulis</i> ). . . . .	22%
Сморчекъ ( <i>Morchella esculenta</i> ). . . . .	33%
Трюфель ( <i>Tuber aestivum</i> ). . . . .	36%
Опенокъ ( <i>Armillaria mellea</i> ) . . . . .	16%
Лисичка ( <i>Cantharellus cibarius</i> ). . . . .	23%
Шампиньонъ ( <i>Psalliota campestris</i> ). . . . .	20%
Ивишень ( <i>Rhodosporus Prunulus</i> ). . . . .	38%

\*) Болѣе подробныя данныя желающие найдутъ въ Реальной энциклопедіи медицинскихъ наукъ Eulenburg—Афанасьева, т. V, статья «Грибы».



Въ молодыхъ сухихъ грибахъ содержаніе азотистыхъ веществъ различно въ ножкахъ и шляпкахъ

	ножка	шляпка.
Бѣлый грибъ . . . . .	22%	44%
Масленокъ ( <i>Boletus luteus</i> ). . . . .	32%	40%
Подосиновикъ ( <i>Boletus rufus</i> ). . . . .	36%	40%
Лисички. . . . .	28%	27%
Опенокъ. . . . .	26%	28%

Изъ сравненія этихъ двухъ таблицъ видно, во-первыхъ, что различные грибы содержатъ различныя количества азотистыхъ веществъ, во-вторыхъ, что шляпки грибовъ богаче этими веществами, чѣмъ ножка, и, наконецъ, въ-третьихъ, что молодые грибы болѣе богаты азотистыми веществами, чѣмъ взрослые. Такимъ образомъ, то предпочтеніе, которое мы и на практикѣ оказываемъ молодымъ грибамъ и шляпкамъ ихъ (какъ извѣстно, они и на рынкѣ цѣнятся выше) и однимъ сортамъ грибовъ передъ другими, оправдывается и результатами точнаго изслѣдованія.

Гораздо болѣе сложнымъ является вопросъ о зависимости между способомъ приготовления и питательностью грибовъ. Питательныя вещества грибовъ, имѣющія значеніе для человѣка, извлекаются частью только соками нашего желудка, по частью и водою. Поэтому моченые—въ соленой водѣ или въ уксусѣ—грибы содержатъ менѣе питательныхъ веществъ, чѣмъ не вымоченные. Долгая варка грибовъ въ водѣ дѣлаетъ ихъ даже менѣе питательными, чѣмъ короткая, т. к. часть питательныхъ веществъ при долгомъ кипяченіи переходитъ въ непереваримое состояніе. Съ другой стороны, многіе грибы только тогда и дѣлаются съѣдобными, если ихъ предварительно прокипятить или вымочить въ соленой водѣ, напр., горькухи, подмолочники, грузди,

сморчки и строчки. При такомъ вымачиваніи или вывариваніи изъ вышеназванныхъ грибовъ выщелачиваются или ѣдкія и горькія вещества, или даже ядовитыя (напр., у сморчковъ). Такимъ образомъ, для многихъ грибовъ приходится мириться съ вымочкой или предварительнымъ обвариваніемъ, хотя они и понижаютъ питательное значеніе грибовъ. Естественно, что вода, служившая для обвариванія или вымочки такихъ грибовъ, должна выбрасываться, какъ негодная въ пищу. Но нѣкоторые грибы только и служатъ для приготовления отваровъ, т. к. мясо ихъ слишкомъ грубо. Въ этихъ случаяхъ полезно прибавлять къ водѣ небольшое количество *соды*, которая способствуетъ извлеченію полезныхъ бѣлковыхъ веществъ.

### Отравленіе грибами и мѣры предосторожности.

У насъ въ Россіи страхъ передъ грибами далеко не такъ силенъ, какъ въ Западной Европѣ. Однако, и нашъ народъ съѣдобными признаетъ лишь ничтожное количество грибовъ, остальные же считаетъ погаными, т.-е. несъѣдобными. Весьма возможно, что меньшее количество отравлений стоитъ дѣйствительно въ связи съ обычными у насъ способами приготовленія и очень широко распространеннымъ обычаемъ употреблять въ пищу моченые или соленые грибы, вслѣдствіе чего многіе грибы дѣлаются дѣйствительно съѣдобными. Лучшимъ примѣромъ можетъ служить *волнушка*, безъ вымочки безусловно противная на вкусъ и, можетъ быть, ядовитая; ядовитой она и считается всюду за границей, гдѣ моченье и соленье грибовъ не въ обычаѣ. Случаи *смертельнаго* отравленія грибами у насъ, дѣйствительно повидимому рѣдки, но сколько бываетъ случаевъ слабого отравленія, оканчивающагося выздоровле-

нѣмъ, сказать трудно, такъ какъ эти случаи не учитываются. Несомнѣнно, однако, что такіе случаи бываютъ и даже вѣроятно не рѣдко, но вызываются въ большинствѣ случаевъ не ядовитыми грибами, а съѣдобными, только сдѣлавшимися ядовитыми или вслѣдствіе старости, или вслѣдствіе неумѣлаго сохраненія ихъ. Въ виду всего вышесказаннаго безусловно необходимо при собираніи, приготовленіи и употребленіи въ пищу грибовъ соблюдать рядъ предосторожностей.

Прежде всего, какъ отличить при собираніи ядовитые грибы отъ неядовитыхъ? Такой вопросъ задается обыкновенно всеми начинающими любителями. Отвѣтъ на это можетъ быть только такой: нѣтъ ни одного признака, по которому можно было бы отличить ядовитый грибъ отъ неядовитаго; единственное средство это *знать грибы, собирать только тѣ, которые строго подходятъ къ описаніямъ и рисункамъ*, при началѣ же по возможности чаще пользоваться указаніями опытнаго собирателя.

Вообще понятіе о ядовитыхъ и неядовитыхъ грибахъ представляется очень неопредѣленнымъ, т. к., съ одной стороны, существуютъ люди, для которыхъ, повидимому, нѣтъ ядовитыхъ грибовъ и которые совершенно безнаказанно могутъ съѣдать значительныя количества даже такого общепризнанно ядовитаго гриба какъ мухоморъ, а съ другой стороны, есть люди, совершенно не переносяще грибовъ, вызывающихъ у нихъ немедленно послѣ употребленія жестокія боли въ желудкѣ, сыпи, обмороки и т. д. Между такими крайностями, правда въ общемъ рѣдкими, существуютъ все переходы. Мнѣ лично извѣстны люди, которые могутъ ѣсть безнаказанно только сморчки, которые у другихъ, наоборотъ, вызываютъ болѣзненные явленія. У нѣкоторыхъ лицъ даже небольшой кусокъ груздя

вызывает немедленно сыпь вроде крапивной лихорадки, тогда как другие грибы этого явления не вызывают. Таким образом при определенности ядовитости или неядовитости грибов и к опыту над людьми надо относиться очень осторожно. Общеизвестно ядовитой во всех своих частях является, как кажется, только одна блѣдная поганка (*Amanita bulbosa*), похожая очень на полевой шампиньонъ, у насъ, къ счастью встрѣчающаяся очень рѣдко. Отравленія ею за границей наблюдались нѣсколько разъ и оканчивались всегда смертью, т. к. ядовитое вещество этого гриба, алкалоидъ *фаллинъ*, обладаетъ способностью разрушать красныя кровяныя тѣльца человѣка. Къ сожалѣнью, фаллина изъ одного экземпляра блѣдной поганки достаточно, чтобы разрушить кровь взрослого человѣка. Описание этого чрезвычайно опаснаго гриба дано при шампиньонахъ.—Нѣкоторые *сморчки* содержатъ столь же ядовитое вещество, какъ и фаллинъ блѣдной поганки. Къ счастью, это ядовитое вещество—*гельвелловая кислота*,—чрезвычайно легко растворима въ горячей водѣ, и достаточно сморчки раза два обварить горячей водой и затѣмъ промыть холодной, чтобы извлечь всю гельвелловую кислоту. Такая обработка сморчковъ рекомендуется, какъ известно, во всехъ поваренныхъ книгахъ, правда какъ средство очистки этихъ грибовъ отъ песка и земли.

У мухоморовъ и у ряда другихъ пластинчатыхъ грибовъ ядовитыя вещества (мускаринъ и др.) находятся чаще всего только въ кожицѣ шляпки. Отравленія этими грибами сопровождаются рядомъ мучительныхъ припадковъ, но все же при не очень запоздалой медицинской помощи обычно оканчиваются выздоровленіемъ. Однако случаи отравленія этими грибами происходятъ лишь очень рѣдко, т. к. грибы эти

достаточно рѣзко отличаются отъ всѣхъ другихъ; гораздо чаще происходятъ заболѣванія, какъ за границей, такъ, вѣроятно, и у насъ, вслѣдствіе употребленія въ пищу старыхъ, полусгнившихъ, червивыхъ съѣдобныхъ грибовъ. Къ такимъ грибамъ и у насъ подозрительно не относятся, на дѣлѣ даже самый лучшій грибъ, разъ онъ началъ гнить, можетъ сдѣлаться такимъ же ядовитымъ, какъ и лучшій, но сгнивши кусокъ мяса или рыбы. Дѣло въ томъ, что какъ мясо и рыба, такъ и грибы чрезвычайно легко гниваютъ, при чемъ въ нихъ развиваются вещества, способныя вызывать тяжелыя разстройства желудка. Гниваютъ не только сырые грибы, но и приготовленные, особенно жареные. Предохранить себя отъ такихъ отравленій, однако, легко: стоитъ только употреблять въ пищу исключительно молодые и здоровые грибы и по возможности избѣгать грибовъ, приготовленныхъ еще накануне и оставшихся въ тепломъ мѣстѣ. Въ городахъ долженъ быть непременно установленъ надзоръ за состояніемъ продаваемыхъ грибовъ.

### **О мѣрахъ при отравленіи грибами.**

Хотя при соблюденіи вышеуказанныхъ предосторожностей отравленіе грибами почти исключено, все же необходимо знать, какія надо принять мѣры въ случаѣ, если показались подозрительные признаки. Если отравленіе произошло не отъ блѣдной поганки, то признаки отравленія обнаруживаются сравнительно скоро, черезъ 1—4 часа послѣ ѣды, и состоятъ въ чувствѣ жженія или царапанія въ горлѣ, въ сильныхъ и частыхъ рвотахъ, обморочномъ состояніи, поносѣ, боляхъ и судорогахъ желудка. Если рвоты уже начались, то прежде всего надо вывести остатки пищи помощью слабительнаго

(глауберова соль, касторовое масло) и усиленного питья молока, а если его пить, то даже просто теплой воды. Согревающие, еще лучше горячие компрессы или припарки на желудок ослабляют боли и спазмы. Теплые промывательные (клизмы) способствуют тоже выздоровлению, которое наступает лишь через два—три дня. Если врача достать можно, то сделать это необходимо.

При отравлении блѣдной поганкой признаки отравления показываются гораздо позднѣе—через 6—8 часовъ и состоятъ, кромѣ сильныхъ рвотъ, происходящихъ съ промежутками и все усиливающихся, еще и въ потерѣ сознания и онѣмѣши конечностей. Какъ сказано выше, при мало-мальски запоздалой помощи врача отравление блѣдной поганкой заканчивается смертью. Поэтому надо торопиться призвать врача, пока же стараться вывести при помощи сильныхъ слабительныхъ (глауберова соль) и промываній остатки грибной пищи, которая за это время уже успѣла перейти изъ желудка въ кишки. Рвотныя излишни, такъ какъ на кишки они не дѣйствуютъ.

При отравлении сморчками слѣдуетъ принимать тѣ же мѣры, что и при отравлении мухоморами.

### О собираніи грибовъ.

Для какой бы цѣли мы ни собирали съѣдобные грибы, для практической или для научной, во всякомъ случаѣ не слѣдуетъ брать старыхъ, изъѣденныхъ личинками, такъ наз. червячками) или слизняками или сдѣлавшихся *мягкими* грибовъ. Если такіе грибы почему-либо желательны, то нельзя класть ихъ вмѣстѣ съ хорошими, но отдѣлять ихъ, завертывая, напр., въ бумагу. Въ противномъ случаѣ личинки легко переползаютъ со старыхъ гри-

бовъ на молодые и хорошіе и портятъ ихъ. По возможности не собирать грибы тотчасъ послѣ дождя, такъ какъ грибы легко портятся и загниваютъ, а загнившіе грибы, какъ мы видѣли выше, и являются наиболѣе частой причиной заболѣванія.

Если грибы собираются не для ѣды, но для коллекціи, тогда приходится особенно тщательно укладывать ихъ въ корзинку, чтобы не помять шляпки или ножки. *Грибныя коллекціи* составляются различнымъ образомъ. Можно сохранять грибы въ банкахъ, напр., въ крѣпкомъ растворѣ соли, въ крѣпкомъ уксусѣ. Пожалуй лучше всего грибы сохраняютъ свою окраску въ формалинѣ (5 % продажнаго формалина.) Можно также высушивать грибы, при чемъ мелкіе и тонкіе просто кладутся между листами пропускной или газетной бумаги, на которые накладывается нетяжелый грузъ. Крупные и сочные грибы приходится сушить иначе: обыкновенно грибы разрѣзаютъ вдоль пополамъ и съ одной половины вырѣзываютъ для высушиванія тонкую пластинку, которая дастъ возможность видѣть форму ножки, шляпки и спороноснаго слоя, а съ другой половины снимаютъ шляпку, счищаютъ почти все мясо, а кожицу съ остатками мяса высушиваютъ. Изъ ножки тоже вынимаютъ все мясо, оставляя наружный слой, и высушиваютъ. Если при этомъ былъ полученъ рисунокъ споръ на бумагѣ по указанному выше способу (закрѣпить споры на бумагѣ легко, смочивъ ихъ слабымъ растворомъ канифоли въ спирту), то мы будемъ имѣть въ такомъ матеріалѣ все данныя, необходимыя для точнаго опредѣленія гриба. Надо замѣтить, что бумагу для сушки необходимо почаще мѣнять, такъ какъ большіе грибы содержатъ много воды. Высушенные грибы наклеиваются на толстую бумагу.

Среди любителей собирать грибы чрезвычайно

распространено мнѣніе, что грибы нельзя вырывать изъ земли, но что ихъ непременно надо срѣзывать ножомъ. Опытъ культиваторовъ шампиньоновъ показалъ, что лучше всего вынимать грибы, просто покручивая ихъ около ножки. Во всякомъ случаѣ срѣзываніе ножомъ приноситъ скорѣе вредъ, чѣмъ пользу, такъ какъ на старомъ мѣстѣ все равно грибовъ не вырастетъ, а остатокъ пенька можетъ загнить и погубить грибницу.

Для начинающаго любителя, конечно, представить большое затрудненіе вопросъ о томъ, *гдѣ* собирать грибы и *когда*. Достаточно хоть разъ увидѣть, съ какой быстротой наполняетъ свою корзинку опытный собиратель грибовъ, проходя по тѣмъ же мѣстамъ, гдѣ неопытный не можетъ замѣтить ни одного гриба, чтобы убѣдиться въ томъ, что надо *знать* мѣста нахождения грибовъ. Конечно, самое лучшее и легкое воспользоваться совѣтами и указаніями опытнаго собирателя, но можно также достигнуть хорошихъ результатовъ, если руководствоваться тѣми указаніями, которыя даны въ этой книгѣ.

Прежде всего, *когда* и какіе можно собирать грибы? *Весною* (апрѣль, май) у насъ появляются только сморчки и строчки по лѣсамъ, кустарникамъ, на лугахъ, въ песчаныхъ хвойныхъ лѣсахъ.

Раннимъ *лѣтомъ* въ лѣсахъ, на поляхъ, появляются ложные опѣнки на землѣ, особенно по опушкамъ, первые бѣлые грибы, иногда подберезовики, на полянахъ шампиньоны.

Во второй половинѣ лѣта, кромѣ вышеупомянутыхъ грибовъ, по лѣсамъ появляются маслята и моховики, сжевники, поплаушки, сыроѣжки и др.

Наибольшее количество грибовъ приходится однако, на *осень* (августъ, сентябрь). Считаютъ, что осенніе грибы лучше лѣтнихъ, они крѣпче, болѣе чисты и лучше сохраняются. Особенно обильный



сборъ бываетъ послѣ теплыхъ дождей, когда грибы какъ бы выскакиваютъ изъ подъ земли.

Второй вопросъ—*гдѣ* собирать грибы. Ниже мы даемъ перечень грибовъ по мѣстонахожденіямъ, который не только можетъ служить указаніемъ, гдѣ какіе грибы искать, но долженъ также помочь начинающему любителю при опредѣленіи собранныхъ грибовъ.\*)

Перечень съѣдобныхъ грибовъ по мѣстонахоженіямъ.

1) На деревьяхъ, пняхъ, корняхъ и на древесинѣ вообще (старыхъ бревнахъ) встрѣчаются слѣдующіе грибы.

А. Шляпка на нижней поверхности съ радіальными пластинками.

а. Шляпка безъ ножки или съ боковой ножкой.

*Pleurotus.*

б. Шляпка съ срединной ножкой.

*Pholiota, Armillaria, Paxillus*, виды *Collybia, Tricholoma, Rhodosporus, Rosites.*

В. Шляпка съ трубочками или ячейками на нижней сторонѣ.

*Fistulina, Polyporus.*

С. Шляпка съ шишиками или шляпки нѣтъ.

*Hydnum, Clavaria.*

2) По лѣсамъ и кустарникамъ на землѣ, на опашихъ листьяхъ, на хвоѣ и т. д.

А. Пластинки на шляпкѣ.

а. Ножка съ влагалищемъ, но безъ кольца.

*Amanitopsis.*

б. Ножка съ кольцомъ.

*Armillaria, Lepiota, Gomphidius, Psalliota.*

\*) Для уменьшенія размѣровъ таблицы даны лишь латинскія родовыя названія.

с. Ножка безъ кольца и безъ влагалища.

а<sub>1</sub> Млечный сокъ есть.

Lactaria.

б<sub>1</sub> Млечнаго сока нѣтъ.

Cantharellus, Russula, Marasmius, Collybia, Tricholoma, Cortinarius, Paxillus, Gomphidius.

В. Трубочки или ячейки на шляпкѣ.

Виды Boletus, Suillus.

С. Шипики на шляпкѣ или шляпки нѣтъ.

Hudnum, Clavaria.

3) На лугахъ, по краямъ дорогъ (лѣсныхъ), по полямъ.

А. Пластинки на шляпкѣ.

а. Ножка съ кольцомъ.

Lepiota, Pholiota, Psalliota.

б. Безъ кольца.

а<sub>1</sub> Млечный сокъ.

Lactaria.

б<sub>1</sub> Млечнаго сока нѣтъ.

Russula, Marasmius, Collybia, Clitocybe, Tricholoma, Gomphidius.

В. Трубочки на шляпкѣ.

Виды Boletus.

### Приготовление, сохраненіе и продажа грибовъ.

Въ большинствѣ случаевъ грибы собираются или для немедленнаго употребленія или для сохраненія впрокъ. Какъ готовить или заготавливать грибы, объ этомъ желающіе найдутъ достаточное количество указаній во всякой русской поваренной книгѣ (особенно въ вегетаріанскихъ), гдѣ даются обыкновенно многочисленныя рецепты для приготовления разныхъ грибныхъ кушаній. Замѣтимъ, что, конечно, не всякіе грибы годны одинаково для всякаго приготовленія. Пожалуй,

только бѣлый грибъ, боровикъ, да еще сморчки можно готовить какъ угодно. Но, напр., большинство пластинчатыхъ грибовъ съ млечнымъ сокомъ идетъ почти исключительно въ солку или маринованіе, при чемъ водою извлекается ихъ жгучій или горькій сокъ. По пригодности грибовъ для различнаго употребленія ихъ можно раздѣлить слѣдующимъ образомъ.

Для сушки годны.

Бѣлый грибъ, поддубовикъ, подберезовикъ, баранъ, чесночный грибъ, опенокъ ранній, шампиньоны (печерицы), ивишень, сморчки.

Для соленья или маринованія обыкновенно идутъ

Бѣлый грибъ, поддубовикъ, подосиновикъ, подберезовикъ, маслята, моховики, рыжики, грузди, горькухи, волнушки, бѣлянки, подорѣшники, подгрузди.

Для отваровъ и впрокъ какъ консервы: сморчки, опенки, рыжики, шампиньоны, бѣлые грибы, рогатики, ежовики, печеночный грибъ, поддубовики, печерицы (шампиньоны) и многіе другіе.

Для столь распространеннаго у насъ приготовления въ маслѣ и въ сметанѣ годно большинство грибовъ за исключеніемъ нѣкоторыхъ пластиночниковъ съ острымъ млечнымъ сокомъ, напр., горькухъ, волнушекъ, подмолочниковъ, подгруздей и нѣкоторыхъ другіихъ.

Выше уже было сказано, что у насъ въ Россіи, благодаря массовому потребленію, грибы имѣютъ весьма большое торговое значеніе. Число видовъ, имѣющихъ такое коммерческое значеніе, конечно, сравнительно невелико, такъ какъ, прежде всего, далеко не всѣ признаваемые и у насъ за съѣдобныя грибы годны для приготовления впрокъ или могутъ выдерживать болѣе или менѣе далекую перевозку, съ другой же стороны далеко не всѣ та-

кіе грибы встрѣчаются въ такомъ большомъ количествѣ, что сборъ и сбытъ ихъ могли сдѣлаться предметомъ промысла. Только эти собираемые въ сотняхъ, а то и въ тысячахъ пудовъ грибы продаются у большихъ оптовыхъ торговцевъ грибами и только они находятъ доступъ на извѣстный большой московскій великопостный грибноій рынокъ. Лѣтомъ можно встрѣтить на рынкахъ (напр., и на московскомъ) гораздо большее разнообразіе грибовъ, приносимыхъ окрестными крестьянами, между прочимъ нерѣдко совершенно несъѣдобныхъ вслѣдствіе старости и порчи.

Въ продажу у насъ на рынокѣ грибы идутъ въ свѣжемъ, сушеномъ, соленомъ, маринованномъ (рѣже) и, наконецъ, за послѣднее время и въ консервированномъ (въ запаянныхъ жестянкахъ) видѣ.

Что касается до маринованныхъ и консервированныхъ грибовъ, то обыкновенно для этого употребляются только первосортные грибы, т.-е. бѣлые грибы, подосиновики, рыжики, шампиньоны, грузди, сморчки. Грибы всегда отборные, но приготовленіе нерѣдко плохое. Въ соленомъ видѣ на московскомъ рынокѣ появляется уже много грибовъ: первосортными считаются бѣлые грибы, боровики, подосиновики, грузди, рыжики. Какъ второсортные продаются подберезовики, моховики, маслята, бѣлянки, подгрузди, волнушки, горькушки, подорѣшники, даже сыроѣжки (рѣдко). Въ сухомъ видѣ продаются гл. обр. бѣлые грибы, шампиньоны, сморчки, рѣже опенки, подберезовики, на югѣ еще и печерицы (шампиньоны). До сихъ поръ у насъ сушатся цѣлые грибы, при чемъ у грибовъ отрѣзывается вся (у бѣлыхъ грибовъ) или часть ножки и грибы нанизываются на веревку или на мочалку. Сушка производится на воздухѣ (на солнцѣ) или въ русскихъ печахъ. За послѣднее время появились

грибы, высушенные въ особыхъ сушильныхъ печахъ. Въ видѣ цѣльныхъ грибовъ грибы поступаютъ и въ продажу. Въ наръзанномъ видѣ грибы (бѣлые) попадаютъ только въ наборахъ для приготовления суповъ, и за послѣднее время стали появляться въ продажѣ высушенные и истолченные шампиньоны. Правда, при первомъ способѣ грибы сушатся долго и лишь немногие сохраняютъ сполна свой цвѣтъ и аромать, но зато примѣшиваніе къ сушенымъ грибамъ другихъ грибовъ, мало цѣнныхъ, а очень часто и ядовитыхъ, довольно таки нерѣдко практикующееся за границей, у насъ, по видимому, почти отсутствуетъ. Единственно, что можетъ вызвать возраженіе, это допусканіе къ продажѣ въ сушеномъ видѣ старыхъ и червивыхъ грибовъ.

### Культура грибовъ.

Вопросъ о возможности культивировать съѣдобные грибы искусственно представляетъ большой интересъ и съ практической, и съ научной точки зрѣнія. Къ сожалѣнію, практически разрѣшеннымъ можно и теперь считать только вопросъ о культурѣ *шампиньоновъ*. Культура этихъ грибовъ разработана совершенно точно; существуетъ уже цѣлый рядъ брошюръ съ описаніемъ различныхъ способовъ культуры шампиньоновъ; въ каждомъ даже маленькомъ руководствѣ по садоводству имѣется статья о культурѣ шампиньоновъ, какъ массовой, такъ и въ небольшихъ размѣрахъ, для домашняго употребленія, вслѣдствіе чего мы можемъ не останавливаться на этомъ вопросѣ. Насколько велико значеніе культуры даже однихъ только шампиньоновъ, видно будетъ изъ нѣкоторыхъ данныхъ о размѣрахъ этой культуры въ различныхъ странахъ. Главнымъ центромъ такой культуры

являются окрестности Парижа, гдѣ въ 1898 г. было собрано около 125000 пудовъ, въ 1900 около 200,000, а въ 1901 г. около 300,000 пудовъ шампиньоновъ. Въ 1908 году количество это почти удвоилось (около 500,000 пудовъ), при чемъ приблизительно три четверти собираемаго матеріала консервируется для вывоза за границу. Все это огромное количество грибовъ собирается притомъ только въ теченіе пяти мѣсяцевъ. Чрезвычайно быстрые успѣхи дѣлаетъ культура шампиньоновъ въ Англии, въ С. А. Соединенныхъ Штатахъ и въ Германіи. У насъ въ Россіи культура шампиньоновъ развита только въ большихъ городахъ, но далеко еще не достигла размѣровъ западно-европейской. Общая стоимость ежегодно во всѣхъ странахъ разводимыхъ и собираемыхъ шампиньоновъ въ точности не извѣстна, во всякомъ случаѣ, однако, она представляетъ не одинъ десятокъ милліоновъ рублей. Къ сожалѣнію, шампиньонъ единственный съѣдобный грибъ, растущій на такомъ удобномъ для обработки матеріалѣ, какъ навозъ. Всѣ другіе съѣдобные грибы растутъ или на почвѣ, или на гниющей древесинѣ, или на живыхъ деревьяхъ. Уловить тѣ особенности почвы, которые необходимы для развитія даннаго вида грибовъ, необычайно трудно и всѣ попытки выработать правила культуры этихъ грибовъ до сихъ поръ оканчиваются неудачею. Нѣтъ недостатка въ указаніяхъ, что то одному, то другому любителю удалось разводить тѣ или другіе цѣнные грибы, напр., бѣлые грибы или рыжики. Но почти всегда удача ограничивалась однимъ, самое большее двумя годами, т.-е. была совершенно случайной, а указанія на способы культуры дѣлались настолько неопредѣленно и вмѣстѣ съ тѣмъ сложно, что повторить опытъ было совершенно невозможно. Для примѣра я приведу указанія

прекраснаго знатока высшихъ грибовъ и любителя Э. Михаэля о культурѣ сморчковъ.

«Чрезвычайно интересна и *выгодна* культура сморчковъ и строчковъ въ саду. Для этой цѣли весною выбираютъ немного тѣнистую грядку съ перегнойной и песчанистой почвой. Для удобрения берутъ жирную компостную землю или же хорошо перепрѣвшій коровій или лошадиный навозъ, которые, вмѣстѣ съ жижей выгребныхъ ямъ, закапываются неглубоко. На грядку сверху кладется слой компостной земли. Затѣмъ во время дождя грядку посыпаютъ древесной золой, которая необходима какъ источникъ калийныхъ солей для сморчковъ. Послѣ того, какъ зола будетъ выщелочена дождемъ, берутъ сморчки, вымываютъ ихъ два-три раза въ горячей водѣ и поливаютъ этой водой грядку. Поливку лучше всего производить при сырой, дождливой погодѣ. Затѣмъ грядку покрываютъ еловыми вѣтками или старой корой, чтобы не давать рости сорнымъ травамъ, и оставляютъ въ такомъ видѣ до слѣдующей весны. Весною послѣ перваго теплаго дождя появятся сморчки. Если дождя нѣтъ, тогда грядку надо поливать теплой водой».

Такія описанія культуры грибовъ, конечно, слишкомъ неопредѣленны, а приводимые въ нихъ способы культуры требуютъ такой затраты мѣста, труда и матеріала, что практическаго значенія они получить не могли.

### **Порядокъ описанія съѣдобныхъ грибовъ въ нашей книгѣ. Названія грибовъ.**

Описанія грибовъ въ нашей книгѣ расположены въ извѣстномъ порядкѣ, соответствующемъ принятому въ научной систематикѣ этихъ растений. Для любителя, собирающаго грибы только съ чисто

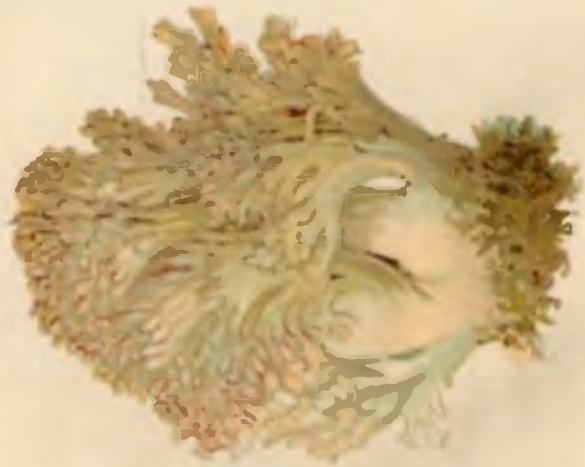
практическими цѣлями, порядокъ описаній грибовъ болѣе или менѣе безразличенъ; ему лишь важно съ наименьшей затратой времени и труда опредѣлить найденный грибъ, но для лицъ, собирающихъ грибы, напр., для составленія учебныхъ коллекцій, научная система представляетъ всегда значительныя удобства.

Для того, чтобы опредѣлить, какой грибъ мы имѣемъ въ рукахъ, надо прежде всего рѣшить, принадлежитъ ли данный грибъ къ ряду сумчатыхъ или базидиальныхъ грибовъ. Такъ какъ отличія эти основываются на слишкомъ мелкихъ признакахъ, то приходится идти окольнымъ путемъ и обратиться къ помощи таблицъ (38—42), на которыхъ изображены всѣ наши съѣдобные представители ряда сумчатыхъ грибовъ, разные сморчки и нашъ среднерусскій трюфель. Если къ сморчкамъ нашъ грибъ не подходитъ, то онъ можетъ относиться къ базидиальнымъ грибамъ. Здѣсь прежде всего мы опредѣляемъ къ какому изъ четырехъ семействъ принадлежитъ грибъ— къ рогатиковымъ, ежевиковымъ, трутовиковымъ или пластинниковымъ— по описанію на стр. 15—16. Опредѣливъ семейство, къ которому принадлежитъ грибъ, мы по частнымъ описаніямъ и по таблицамъ опредѣляемъ его названіе.

Для облегченія разыскиванія латинскихъ и русскихъ названій грибовъ въ концѣ книги приложены алфавитные указатели ихъ.

---





№ 1. Рогатикъ гроздевой.  
*Clavaria Botrys* Pers.



№ 2. Рогатикъ желтый.  
*Clavaria flava* Schaeff.

## II. Описанія съѣдобныхъ грибовъ.

Базиціальные грибы—*Basidiomycetes*.

### I. Сем. Рогатиковыхъ (*Clavariaceae*).

**Рогатики—*Clavaria*.** (Др. русскія назв.: булавицы, дубинники, дрягели).

Къ рогатикамъ относятся мясистые грибы, имѣющіе различныя формы булавы, кустиковъ, гребешковъ, многовѣтвистыхъ роговъ и т. п. Настоящей шляпки никогда не развивается. Споры развиваются на опредѣленныхъ участкахъ верхней поверхности. Всѣ относящіяся сюда грибы (нѣсколько десятковъ видовъ) въ молодости сочны, нѣжны, имѣютъ пріятный вкусъ и съѣдобны; старые грибы вязки, жестки и, обыкновенно, непріятно горьки. Ядовитыхъ среди нихъ нѣтъ.

Чаще всего встрѣчаются слѣдующіе виды.

#### 1. Пѣтушій гребешокъ (*Clavaria cristata* Pers.).

*Плодовая тѣла* образуютъ невысокія дерновинки; вѣточки гладкія, голыя, бѣлыя, позднѣе часто дымчатая. Верхушки вѣточекъ слегка сплюснутыя и надрѣзанныя въ видѣ пѣтушьяго гребешка.

Встрѣчается по хвойнымъ и лиственнымъ, особенно осиновымъ лѣсамъ.

Молодой съѣдобенъ, особенно годенъ для отваровъ.

#### 2. Рогатикъ гроздевой (*Clavaria Botrys* Pers.).

Рисунокъ 1.

(Другія русскія названія: козлиная борода, березовый бѣлый сморчокъ).



№ 3. Колчакъ желтый.  
*Hydnum repandum* L.

*Мясо* грязно-бѣлое.

*Запахъ* ароматичный.

*Встрѣчается* по хвойнымъ лѣсамъ съ конца осени.

*Цѣнность*: молодые грибы вкусны и особенно годятся для отварки; старые дѣлаются горькими.

### 5. Колчакъ коралловидный (*Hydnum coralloides* Scop.).

*Грибъ* похожъ на рогатикъ (*Clavaria*) и состоитъ изъ короткаго толстаго пенька, который распадается на массу отдѣльныхъ тонкихъ вѣтвей, покрытыхъ односторонне длинными тонкими шипиками. Отдѣльные экземпляры достигаютъ 2—3 фунтовъ; сперва они бѣлаго цвѣта, затѣмъ дѣлаются желтоватыми или сѣроватыми.

*Встрѣчаются* на пняхъ и на старыхъ вѣтвяхъ осинъ, березъ и другихъ деревьевъ осенью.

*Цѣнность*: хорошій съѣдобный грибъ пока молодъ.

### 6. Колчакъ желтый (*Hydnum repandum* L.).

Рисунокъ 3.

*Шляпка* бѣловато желтая, желтая или, буроватая, плосковыпуклая, часто неправильная, по краю волнистоизогнутая, мясистая.

Внизу подъ шляпкой находятся многочисленные *шипик*и, весьма хрупкіе, свѣтломясокраснаго цвѣта. Шипики спускаются и на ножку; *ножка* короткая, полная, желтоватобѣлая, при основани нѣсколько вздутая.

*Мясо* бѣлое, сочное.

*Запахъ* пріятный, вкусъ у молодыхъ пріятный у старыхъ горькій.

*Встрѣчается*, начиная со середины лѣта, въ лист-

венныхъ или хвойныхъ лѣсахъ, въ садахъ, при чемъ нерѣдко растетъ кольцами.

*Цѣнность*: молодые грибы принадлежатъ къ числу вкусныхъ грибовъ, старые не съѣдобны. У насъ они не собираются, хотя и попадаются иногда обильно.

### III. Сем. трутовиковыхъ — Polypogaceae.

Плодовое тѣло этихъ грибовъ обыкновенно въ видѣ шляпки на болѣе или менѣе срединной простой ножкѣ, рѣже ножка вѣтвящаяся и шляпокъ нѣсколько, или ножка боковая, или совсѣмъ не развита. На нижней сторонѣ шляпки находится споросный слой, состоящій изъ ячеекъ, складокъ или трубочекъ (губка). Этотъ спороносный слой или плотно срастается и не отдѣляется отъ плодового тѣла (Polyporus—трутовикъ и Fistulina—печеночный грибокъ), или легко отдѣляется въ видѣ обособленнаго слоя (Boletinae—настоящіе губчатые грибы).

#### 7. Баранъ (Polyporus umbellatus (Pers.) Fries).

*Шляпки* на общей вѣтвящейся ножкѣ многочисленныя, сперва выпуклыя, потомъ плоскія и вогнутыя, съ волнистымъ краемъ. Верхняя поверхность бурая, сѣрая или бѣлая. Трубочки на нижней поверхности маленькія, угловатыя, бѣлыя, спускающіяся на ножку.

*Ножки* крѣпкія, цилиндрическія, бѣлыя.

*Мясо* бѣлое, хрупкое.

*Запахъ* пріятный; вкусъ мучнистый.

*Встрѣчается* въ лиственныхъ лѣсахъ, на землѣ и на основаніяхъ пней, позднимъ лѣтомъ и осенью, не очень часто.

*Цѣнность*: хорошій съѣдобный грибъ, особенно годный для отварки.

## 8. Печеночникъ (*Fistulina hepatica* Schaeff.).

*Плодовое* тѣло до 30 см. длины, лопатчатое, съ боковой ножкой, по краю неровно-лопастное. Верхняя поверхность красновато-бурая, нижняя бѣловатая. Въ молодости шляпка содержитъ большое количество кроваво-краснаго сока, что увеличиваетъ сходство гриба съ печенью. На разрѣзѣ черезъ шляпку ясно видны лучисто расположенныя бѣлыя полосы.

*Трубочки* на нижней поверхности желтоватыя, съ округлымъ отверстіемъ, *отдѣленныя* другъ отъ друга.

*Ножка* короткая, толстая, буро-красная, съ пучкомъ волоконъ при основаніи.

*Запахъ* пріятный; *вкусъ* кисловатый.

*Встрѣчается* грибъ на различныхъ лиственныхъ деревьяхъ, особенно часто на дубахъ, поврежденныхъ колесами или ободранныхъ для корья, и на дубовыхъ пняхъ, осенью, въ черноземной области часто.

*Цѣнность*: молодые, еще содержащіе сокъ грибы съѣдобны и вкусны. Употребляются въ вареномъ видѣ или въ жареномъ.

## Родъ *Boletus* — Настоящіе губчатые грибы.

Къ роду *Boletus* принадлежать наши самые важныя съѣдобныя грибы, во главѣ съ бѣлымъ грибомъ, самымъ цѣннымъ и по качествамъ, и по количеству, въ которомъ онъ собирается. Опредѣлить, принадлежитъ ли данный грибъ къ роду *Boletus*, сравнительно легко, такъ какъ сюда относятся грибы съ шляпкой и ножкой, всегда срединной, при чемъ нижняя поверхность шляпки усажена большимъ количествомъ то узкихъ, то широкихъ

трубочекъ, по большей части *легко* отдѣляющихся отъ мяса шляпки. Въ настоящее время въ наукѣ о грибахъ родъ *Boletus* раздѣляется на нѣсколько родовъ, но мы для большинства оставляемъ старыя названія и выдѣляемъ только родъ синиковъ—*Suillus*, который ставимъ послѣ *Boletus*. У *Suillus* споровый порошокъ бѣлый, у *Boletus* всегда окрашенный (бурый или желтый).

**9. Бѣлый грибъ (*Boletus bulbosus* Schaeff., *B. edulis* ВчП.)** (Другія русскія названія: боровикъ, дубовикъ, березовикъ, глухарь, бѣловикъ и др.).

Рисунокъ 4.

*Величина:* до 4-хъ вершковъ.

*Шляпка* молодого гриба, только что выходящаго изъ-подъ, земли полушаровидная; позднѣе она подушковидная, толстая, часто немного неправильная, у старыхъ экземпляровъ нерѣдко съ завороченнымъ кверху краемъ. Сверху у молодыхъ экземпляровъ шляпка желтовато-бѣлая, у болѣе старыхъ желто-бурая или темно-бурая. Вообще окраска шляпки измѣняется отъ тѣнистаго или свѣтлаго положенія и отъ сухости или сырости мѣста.

*Трубочки* на нижней поверхности шляпки сперва всегда бѣлыя, затѣмъ желтоватыя, а у старыхъ экземпляровъ зеленоватыя, не приросшія и легко отдѣляющіяся отъ верхней части шляпки.

*Ножка* (пенекъ) у молодыхъ экземпляровъ внизу всегда клубневидно-вздутая, потомъ дѣлается вальковатой; ножка плотная, лишь у старыхъ полая и мягкая. Снаружи ножка свѣтло-буроватая, часто съ сѣточкой бѣлыхъ (но не красныхъ) жилокъ.

*Мясо* бѣлое, *не синющее* и *не краснющее*, только у старыхъ экземпляровъ красноватое, твердое.

*Вкусъ* сладковатый, напоминаетъ орѣхъ; *запахъ* пріятный.



№ 4. Бѣлый грибъ.  
*Boletus bulbosus* Schaeff.  
(*Bol. edulis* Bull.)





№ 5. Подосиновикъ.  
*Boletus rufus* Schaeff.  
(*Bol. versipellis* Fr.)

*Встрѣчается* какъ въ лиственныхъ, такъ и въ хвойныхъ лѣсахъ, въ садахъ, паркахъ, на полянахъ, начиная съ мая или юня до августа—сентября.

*Цѣнность*: наиболѣе извѣстный и дороже всѣхъ цѣнный грибъ, употребляемый въ свѣжемъ, соленомъ, маринованномъ и сушеномъ видѣ.

Бѣлые грибы, выросше до цвѣтенія ржи, въ средней полосѣ Россіи считаются слабыми и впродъ не сохраняются. Названія боровикъ, дубовикъ, березовикъ даютъ иногда бѣлымъ грибамъ, растущимъ въ сосновыхъ борахъ, подъ дубами, въ березовыхъ лѣсахъ. и. т. д.

Можетъ быть смѣшанъ только съ боровикомъ (*B. luridus*, см. ниже), синякомъ (*Suillus cyanescens*, см. № 21), и толстоножкой (*Boletus pachypus* Fr.), у которыхъ мясо, однако, *синѣетъ*; съ ядовитымъ желчнымъ грибомъ или перцовкой (*Boletus felleus* Bull.), у котораго мясо *краснѣетъ* и съ чрезвычайно ядовитымъ сатанинскимъ грибомъ (*Boletus Satanas* Lenz.), у котораго мясо сперва *краснѣетъ*, а потомъ дѣлается *синимъ*.

## 9. Подосиновикъ (*Boletus rufus* Schaeff., *B. versipellis* Fr.).

(Другія русскія названія: красный грибъ, осиновикъ, боровикъ, козарка).

Рисунокъ 5.

*Шляпка*: у молодыхъ шаровидная, у старыхъ, какъ у бѣлаго гриба, подушковидная. Красно-бурая, иногда слегка оранжевая, яркая верхняя кожица, обыкновенно сухая, лишь въ очень сырую погоду слизистая, нѣсколько заворочена на нижнюю сторону.

*Трубочки* бѣловатыя съ сѣрыми отверстиями.

*Ножка* мясистая, кверху болѣе мягкая, покры-

тая сѣрыми или буроватыми отстающими чешуйками.

*Мясо* сперва бѣлое, быстро синѣющее и дѣлающееся синевато-чернымъ.

*Вкусъ и запахъ* пріятные.

*Встрѣчается* подосиновикъ въ лиственныхъ лѣсахъ, особенно подъ осинами, и въ хвойныхъ, довольно часто и по вересковымъ пустошамъ, начиная со середины лѣта до поздней осени.

*Цѣнность:* молодые подосиновики цѣнятся почти что одинаково съ бѣлыми грибами, болѣе старые дѣлаются дряблыми и безвкусными. Такъ какъ грибъ чернѣетъ при разрѣзѣ, то въ соленомъ и сушеномъ видѣ онъ цѣнится сравнительно низко. Маринованный въ уксусѣ, онъ сохраняетъ свою прекрасную окраску.

## 10. Березовикъ (*Boletus scaber* Bull.).

(Другія русскія названія: подберезовикъ, подберезникъ, чернышъ, подгребъ, обабокъ и др.).

Рисунокъ 6.

*Шляпка* въ сырую погоду и утромъ по росѣ слизистая, вообще гладкая и сильно измѣнчивая по окраскѣ, которая измѣняется отъ сѣрой и свѣтло-бурой до черноватой и темно-бурой. Шляпка въ молодости подушечкой, съ верхней кожицей, не заворачивающейся на нижнюю поверхность и не прилегающей къ пеньку (отличіе отъ подосиновика).

*Трубочки* мелкія, тонкія, сперва бѣлыя, потомъ сѣрыя.

*Ножка* тонкая, слабая, посрединѣ часто вздутая, покрытая отстающими чешуйками. У молодыхъ грибовъ ножка мягкая и ломкая, у старыхъ упругая и кожистая.



№ 6. Березовикъ, подберезникъ.  
*Boletus scaber* Bull.



№ 7. Боровикъ, поддубовикъ.  
*Boletus luridus* Schaeff.

*Мясо* бѣлое, не измѣняющееся у настоящаго березовика и синѣющее или краснѣющее у двухъ близкихъ, обыкновенно не отличаеваемыхъ отъ березовика видовъ (*B. nigrescens* Kalchbr. и *B. duriusculus* Roze et Rich.).

*Вкусъ и запахъ* довольно пріятные.

*Встрѣчается* березовикъ по березовымъ лѣсамъ или подъ отдѣльными березами въ садахъ, на большихъ дорогахъ и т. д., начиная со второй половины лѣта до глубокой осени, иногда массами.

*Цѣнность:* какъ очень частый грибъ, березовикъ имѣетъ большое значеніе, но цѣнится сравнительно низко, такъ какъ при сушкѣ и соленьи чернѣетъ. Отваръ изъ него превосходный.

Въ очень сырые годы осенью часто попадается *обаболъ* (*Vol. scaber* var. *alba*), отличающійся желтобѣлой окраской шляпки.

#### 10. Боровикъ—дубовикъ (*Boletus luridus* Schaeff.)

(Другія русскія названія: поддубовикъ, красикъ, синикъ, подорѣшникъ).

Р и с у н о к ъ 7.

*Величина* почти такая же какъ бѣлаго гриба.

*Шляпка* у молодыхъ грибовъ полушаровидная, съ завороченнымъ внутрь краемъ, а у старыхъ болѣе плоская. Верхняя кожа въ молодости темно-бурая, почти красновато-бурая, бархатистая, въ сырую погоду слизистая, у старыхъ экземпляровъ блестящая и болѣе свѣтлая.

*Трубочки* съ мелкими отверстиями, сперва ярко-красныя, а потомъ грязно-красныя.

*Ножка* внизу толстая, клубневидная, крѣпкая, сверху съ краснымъ рисункомъ и чешуйками, внизу ножка желтовато-зеленая.

Мясо желтое, на воздухѣ быстро синѣющее и дѣлающееся почти чернымъ.

*Запахъ и вкусъ* пріятные.

*Встрѣчается* боровикъ въ такихъ же мѣстахъ, какъ и бѣлый грибъ, особенно же въ дубовыхъ борахъ, начиная съ ранняго лѣта до осени. Въ западной Европѣ грибъ признается многими ядовитымъ или сомнительнымъ, такъ какъ онъ похожъ на очень ядовитый сатанинскій грибъ (*Boletus Satanas* Lenz.), у котораго мясо при изломѣ *сперва краснѣетъ*, а уже потомъ синѣетъ. Въ средней Россіи сатанинскій грибъ, повидимому, не встрѣчается. Название «поддубовикъ» даютъ также другому грибу (*Vol. rathurus* Gries), отличающемуся отъ дубовика желтыми трубочками (а не красными), сильно вадтуой ножкой и горькимъ вкусомъ. Грибъ этотъ встрѣчается кажется и въ Ср. Россіи, но смѣшать его съ дубовикомъ трудно.

*Цѣнность:* боровикъ иногда въ большомъ количествѣ продается свѣжимъ (рѣже—сушенымъ) на грибныхъ рынкахъ какъ Москвы, такъ и провинціи; въ соленье, повидимому, не идетъ. Быстрое посинѣніе мяса отпугиваетъ многихъ отъ употребленія этого безвреднаго и очень вкуснаго гриба.

### Масляники.

(Другія русскія названія: масленки, масляки, желтики).

Масляниками въ народѣ называютъ по крайней мѣрѣ три вида грибовъ, сходныхъ по слизистой (маслянистой) кожицѣ шляпки, а именно: *Vol. luteus*, *Vol. flavus* и *Vol. granulatus*. Отъ другихъ близкихъ къ нимъ по устройству и окраскѣ спороснаго слоя грибовъ, которые обыкновенно называются **моховиками**, масляники отличаются



№ 8. Масляникъ желтый.  
*Boletus flavus* Wit.



еще присутвіемъ особаго покрывала, которое прикрываетъ въ молодости шляпку снизу, а затѣмъ лопаεται и остается на ножкѣ въ видѣ кольца или оторочки (исключеніе составляетъ масляникъ зернистый). Особыхъ обозначеній для этихъ трехъ видовъ ни въ торговлѣ, ни въ народѣ, повидимому, не имѣется. Между тѣмъ всѣ три вида достаточно рѣзко отличаются одинъ отъ другого, какъ это видно изъ нижеслѣдующаго описанія ихъ.

## 12. Масляникъ желтый (*Boletus flavus* Wither).

Рисунокъ 8.

*Шляпка* сперва округлая, даже немного коническая, затѣмъ плоская съ небольшимъ бугоркомъ по серединѣ. Верхняя кожица у молодыхъ грибовъ слизистая, у старыхъ сухая и блестящая, ярко-желтая или красно-желтая. У молодыхъ шляпокъ пленка хорошо развитая, но кольцо едва замѣтное.

*Трубочки* сложныя, грязновато-желтыя и имѣютъ большія угловатыя отверстія.

*Ножка* округлая, блѣдно-желтая, вздутая и липкая на мѣстѣ кольца.

*Мясо* мягкое и желтое.

*Запахъ* пріятный; *вкусъ* мягкій.

*Встрѣчается* гнѣздами и группами въ сосновыхъ сухихъ лѣсахъ, около дорогъ, по полянамъ, кустарникамъ съ начала лѣта до начала осени.

*Цѣнность*: очень вкусный грибъ, дающій превосходный отваръ. Въ торговлѣ идетъ въ соленомъ видѣ, какъ грибъ второго сорта.

Можетъ быть смѣшанъ съ горькимъ перечнымъ грибомъ (*Boletus piperatus*), который легко отличается отъ этого масляника по жгуче-горькому вкусу трубочекъ.

### 13. Масляникъ поздній (*Boletus luteus* L.).

Рисунокъ 9.

*Шляпка* въ сырую погоду слизистая и липкая, въ сухую—блестящая, желтовато-бурая. У молодыхъ грибовъ подъ шляпкой, отъ ея края до ножки, идетъ бѣлая пленка (рубашечка), отрывающаяся отъ края шляпки и остающаяся на ножкѣ въ видѣ синевато-чернаго свисающаго кольца. Шляпка округлая, посрединѣ нѣсколько (у старыхъ грибовъ) приподнятая. Кожица ея легко снимается.

*Трубочки* свѣтло-желтыя, съ узкими отверстіями, сросшіяся съ ножкой, но не со шляпкой.

*Ножка* цилиндрическая, желтовато-бѣлая, надъ кольцомъ съ бурыми пятнушками, мясистая.

*Мясо* желтовато-бѣлое, не измѣняющееся.

*Запахъ* и *вкусъ* кисловатые, съ очень небольшою горчиной.

*Встрѣчается* обыкновенно гнѣздами или группами, въ рѣдкихъ сосновыхъ, особенно сухихъ, лѣсахъ, по лѣснымъ дорогамъ, лужайкамъ, на онушкахъ, начиная съ конца лѣта до осени.

*Цѣнность:* въ торговлѣ идетъ въ соленомъ видѣ, какъ грибъ второго сорта, для сушки не годится. Вообще же одинъ изъ вкуснѣйшихъ грибовъ, особенно жареный или маринованный.

### 14. Масляникъ зернистый (*Boletus granulatus* L.).

Рисунокъ 10.

*Шляпка* по формѣ, по слизистости верхней кожицы и по окраскѣ похожа на поздній масляникъ, но подъ шляпкой нѣтъ пленки и, слѣдовательно, нѣтъ кольца.

*Трубочки* свѣтло-желтыя, приросшія къ ножкѣ, съ узкими отверстіями, при надавливаніи изъ нихъ выходитъ бѣловатый сокъ.



№ 9. Масляникъ поздній.  
*Boletus luteus* L.



№ 10. Масляникъ зернистый.  
*Boletus granulatus* L.

*Ножка* круглая, свѣтло-желтая, наверху покрыта многочисленными бурыми зернышками.

*Мясо* свѣтло-желтое, не измѣняющееся.

*Запахъ* слабый.

*Встрѣчается* съ начала лѣта до осени, особенно на известковой почвѣ какъ въ лиственныхъ, такъ и въ хвойныхъ лѣсахъ, по краямъ дорогъ и по полянкамъ, иногда обществами по нѣсколько штукъ.

*Цѣнность* та же, что другихъ масляниковъ.

### 15. Болотный масляникъ (*Boletus flavidus* Fries.).

(Друг. русск. назв.: болотный моховикъ).

Схожъ съ остальными масляниками.

*Шляпка* сперва выпуклая, потомъ плоская, съ желтоватой, клейкой въ сырую погоду поверхностью.

*Трубочки* низбѣгающія съ большими угловатыми, сложными грязно-желтыми порами.

*Ножка* тонкая съ клейкимъ кольцомъ и железками надъ нимъ.

*Мясо* желтовато-бѣлое.

*Встрѣчается* въ сырыхъ хвойныхъ лѣсахъ и по болотамъ среди мха, начиная съ конца лѣта.

*Цѣнность* та же, что и другихъ масляниковъ.

### Моховики.

Моховики отличаются отъ маслять (масляниковъ) неслизистой въ сырую погоду кожицей шляпки и отсутствіемъ кольца на ножкѣ. Особыя названія различные моховики (№№ 16 — 19) на рынкѣ носятъ лишь въ свѣжемъ состояніи, да и то не всегда. Въ сушеномъ и соленомъ видѣ всѣ моховики довольно сходны и въ продажѣ не различаются. Къ моховикамъ относятся №№ 16—19, а иногда и № 20, обычно называемый, однако, козлякомъ, овечкой.

**16. Моховикъ зеленый (Boletus subtomentosus L.).**

(Другія русскія названія: глухой грибъ, подмошникъ, рѣшетникъ, и др.).

Рисунокъ 11.

*Шляпка* выпуклая, съ болѣе или менѣе неправильно волнистымъ краемъ. Верхняя кожица покрыта пушкомъ, бархатистая, сѣровато-желтая или сѣровато-бурая, всегда съ оливково-зеленымъ отѣнкомъ. У старыхъ экземпляровъ кожица нерѣдко разрывается, и тогда остаются ярко-красныя или желтыя пятна.

*Трубочки* очень неровныя, то тонныя, узкя, то широкя, съ угловатыми отверстіями, у молодыхъ грибовъ прекраснаго лимонно-желтаго цвѣта, у старыхъ грязно-желтыя.

*Ножка* ровная, съ красноватымъ налетомъ.

*Мясо* твердое, свѣтло-желтое, слегка синѣющее.

*Запахъ* плодовый, *вкуса* почти никакого.

*Встрѣчается* моховикъ главнымъ образомъ въ хвойныхъ лѣсахъ, близъ дорогъ и на мшистыхъ лужайкахъ, съ конца лѣта до осени.

*Цѣнность:* моховикъ зеленый очень вкусный грибъ. На рынокъ попадаетъ въ свѣжемъ, сухомъ и въ соленомъ видѣ. Соленые моховики, особенно мелкіе, идутъ какъ грибы второго сорта.

**17. Моховикъ красный (Boletus chrysenteron Bull.).**

(Другія русскія названія: моховикъ, болотный моховикъ, пестрецъ).

Рисунокъ 12.

*Шляпка* сперва округлая, какъ у березовика, потомъ болѣе плоская. Верхняя кожица бурая или буро-желтая, сперва тонко-пушистая, за гѣмъ гладкая



№ 11. Моховикъ зеленый, глухой грибъ.  
*Boletus subtomentosus* L.

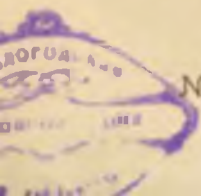


№ 12. Моховикъ красный.  
*Boletus chrysenteron* Bull.





№ 13. Подосиновикъ желтый.  
*Boletus variegatus* Sw.



и часто неправильно разорванная, отчего дѣлается пестрой (отсюда, вѣроятно, названіе «пестрець»).

*Трубочки*, сперва довольно мелкія, позднѣе дѣлаются крупно дырчатыми и угловатыми; цвѣтъ ихъ сперва ярко-желтый, а затѣмъ зеленовато-желтый.

*Ножка* тонкая, ровная, у экземпляровъ, росшихъ на свѣту, красная, у росшихъ въ тѣни желтая съ красноватымъ налетомъ.

*Мясо* подъ кожицей красноватое, далѣе желтовато-бѣлое, слегка синѣющее.

*Запахъ* плодовый; *вкусъ* пріятный.

*Встрѣчается* этотъ моховикъ какъ въ лиственныхъ, такъ и особенно въ хвойныхъ лѣсахъ, на песчаной почвѣ, иногда большими группами, начиная съ конца лѣта до осени.

*Цѣнность* та же, что зеленого моховика.

## 18. Подосиновикъ желтый (*Boletus variegatus* Sow.).

(Другія русскія названія: моховикъ, болотный моховикъ, пестрець).

Рисунокъ 13.

*Величина* меньше, чѣмъ подосиновика.

*Шляпка* сперва округлая, полушарообразная съ острымъ, загнутымъ внутрь краемъ, буро-желтаго цвѣта, покрытая волосистыми хлопьями. Въ сырую погоду шляпка дѣлается слизистой; у старыхъ грибовъ хлопья пропадаютъ.

*Трубочки* очень короткія, съ узкими отверстиями, грязно-желтаго или зеленовато-желтаго цвѣта.

*Ножка* округлая, невысокая, болѣе свѣтлая, чѣмъ шляпка.

*Мясо* желтовато-бѣлое, при изломѣ немного синѣющее.

*Запахъ* острый, но пріятный; *вкусъ* сладковатый.

*Встрѣчается* въ песчаныхъ хвойныхъ лѣсахъ съ середины лѣта до поздней осени, иногда въ большомъ количествѣ. Въ Средней Россіи рѣдокъ, чаще, кажется, въ сѣверныхъ губерніяхъ.

*Цѣнность*: грибокъ средняго достоинства, попадающій на рынокъ въ свѣжемъ, соленомъ и маринованномъ видѣ. Какъ и другіе моховики, даетъ отличный наваръ.

### 19. Моховикъ каштановый (*Boletus badius* Fries.).

Грибокъ въ общемъ похожъ на подосиновикъ желтый (*Boletus variegatus*).

*Шляпка* сначала выпуклая, затѣмъ плоская съ коричнево-бурой или каштановой гладкой, блестящей, въ сырую погоду липкой, но не слизистой поверхностью. Трубочки тонкія, грязно-желтыя, приросшія къ ножкѣ, при надавливаніи *зеленѣющія*.

*Ножка* темно-желтая, довольно толстая.

*Мясо* сначала бѣлое, потомъ желтоватое, при изломѣ синѣющее у трубочекъ и краснѣющее у кожицы.

*Запахъ* плодовый, вкусъ пріятный.

*Встрѣчается* осенью по хвойнымъ, рѣже лиственныхъ лѣсамъ отдѣльными экземплярами довольно часто.

*Цѣнность* та же, что моховиковъ, съ которыми онъ, однако, не близокъ.

### 20. Козлякъ (*Boletus bovinus* L.).

(Другія русскія названія: овечка, коровякъ, боро-викъ, моховикъ и др.).

Рисунокъ 14.

*Шляпка* въ молодости слегка выпуклая, затѣмъ плоская или даже вогнутая, съ широко волнистымъ



№ 14. Козлякъ.  
*Boletus bovinus* L.



№ 15. Синякъ.  
*Suillus cyanescens* Bull.

краемъ, слегка кожистая. неломкая. Верхняя кожа плотная, гибкая, гладкая, въ сырую погоду слизистая, красновато-желтаго или свѣтло-бураго цвѣта. Шляпки нерѣдко сростаются вмѣстѣ.

*Трубочки* по краю шляпки очень короткія, къ ножкѣ длиннѣе, съ широкими угловатыми отверстиями, расположенными и вытянутыми почти правильно радіально. Цвѣтъ трубочекъ буровато-желтый.

*Ножка* округлая, такого же цвѣта, что и шляпка, гладкая.

*Мясо* желтовато-бѣлое, слегка краснѣющее при изломѣ. *Запахъ и вкусъ* слабые, немного плодовые.

*Встрѣчается* гл. обр. въ хвойныхъ лѣсахъ (сосновыхъ), начиная съ лѣта до осени, по краямъ лѣсныхъ дорогъ и по опушкѣмъ, иногда въ большомъ количествѣ.

*Цѣнность.* Вкусный грибъ второго достоинства на рынокъ попадаетъ болѣе въ свѣжемъ, чѣмъ въ соленомъ видѣ; можетъ быть смѣшанъ съ перечнымъ грибомъ или овечкой (*Vol. piperatus*), который отличается и въ сыромъ видѣ жгучимъ перечнымъ вкусомъ трубочекъ.

## 21. Синякъ (*Suillus cyanescens* Bull.)

(Друг. русск. назв.: синикъ, синюкъ).

Рисунокъ 15.

Грибъ лишь немного меньше бѣлаго гриба.

*Шляпка* сперва округлая, потомъ дѣлается плоской. Край шляпки острый, загнутый немного внутрь. Верхняя кожа пушистая и покрытая хлопьями, желтовато-бѣлаго или почти соломенно-желтаго цвѣта. *Трубочки* не приросшія къ ножкѣ, довольно длинныя съ маленькими округлыми отверстиями. Къ краямъ шляпки и къ ножкѣ трубочки короче, отчего на нижней поверхности шляпка выпуклая.

*Ножка* къ основанію клубневидно вадутая, довольно толстая, внизу пушисто-хлопчатая, вверху гладкая, желтовато-бѣлая; при надавливаніи синѣющая.

*Мясо* шляпки и ножки бѣлое; при изломѣ дѣлается свѣтло-синимъ, а по краямъ—темно-синимъ.

*Запахъ* пріятный, *вкусъ* слабый.

*Встрѣчается* въ лиственныхъ и хвойныхъ лѣсахъ на песчаной почвѣ, начиная съ лѣта до осени, въ юго-западныхъ губерніяхъ (Малороссии), а м. б. и сѣвернѣе (Курск. губ.).

*Цѣнность*: На рынокъ попадаетъ въ сыромъ видѣ, какъ хороший съѣдобный грибъ. М. б. смѣшивается съ боровикомъ или дубовикомъ (*Boletus luridus*), благодаря общему свойству быстро синѣть при разломѣ. Это посинѣніе отпугиваетъ многихъ отъ употребленія этого отличнаго гриба.

#### IV. Сем. Пластинниковыхъ—Agaricaceae.

Къ этому семейству относятся грибы съ спороснымъ слоемъ, расположеннымъ на особыхъ пластинкахъ, находящихся подъ шляпкой и обыкновенно расходящихся отъ нея радіально. Огромное это семейство раздѣляется на нѣсколько подсемействъ, изъ числа которыхъ для насъ имѣютъ значеніе лишь слѣдующія:

А. Пластинки въ видѣ волнистыхъ, вильчато раздѣленныхъ жилокъ, спускающихся на ножку.

##### I. Лисичковыя—*Cantharelleae*.

В. Пластинки настоящія, плоскія.

а. Пластинки у ножки соединены жилками, которыя образуютъ ячейки.

##### II. Свинуховыя.—*Rhizilleae*.

б. Пластинки у основанія не соединены и не образуютъ ячеекъ.



№ 16. Лисички (пѣтушки).  
*Cantharellus cibarius* Fr.





№ 17. Свинуха тонкая.  
*Paxillus involutus* Batsch.



№ 18. Свинуха толстая.  
*Paxillus stipitatus* Batsch.

а<sub>1</sub>. Пластинки толстыя, мясистыя, воскообразныя, слизистыя.

III. Мокруховыя.—*Hugrophoraceae*.

б<sub>1</sub>. Пластинки плепчатыя, тонко или толсто кожистыя, не воскообразныя.

I. Ткань плодоваго тѣла содержитъ млечный сокъ; если его нѣтъ, то пластинки очень хрупкія.

IV. Млечниковыя.—*Lactariaceae*.

II. Млечнаго сока нѣтъ, и пластинки мягкія, нехрупкія.

х. Плодовыя тѣла тонко-кожистыя, засыхающія.

V. Чесночниковыя.—*Marasmiaceae*.

xx. Плодовыя тѣла мясистыя, сгнивающія.

VI. Настоящія пластинниковыя.—*Agariceae*.

I. Подсемейство лисичковыхъ (*Cantharellaceae*).

22. Лисички (*Cantharellus cibarius* Fr.).

Рисунокъ 16.

(Друг. русск. назв.: пѣтушки, лисочки).

*Шляпка* въ молодости выпуклая, затѣмъ дѣлается плоской и, наконецъ, превращается въ воронковидную вогнутую, съ сильно волнистымъ и надрѣзаннымъ краемъ. Верхняя кожица яично-желтая, нѣсколько болѣе свѣтлая къ срединѣ, въ сырую погоду едва замѣтно слизистая.

*Пластинки* низкія желтыя, сплоенныя, довольно толстыя, низбѣгають далеко по ножкѣ, во многихъ мѣстахъ виллообразно раздваиваются и соединяются одна съ другой.

*Ножка* расширяется кверху воронковидно, полная, крѣпкая, желтаго цвѣта.

*Мясо* желтовато-бѣлое.

*Запахъ* очень пріятный, *вкусъ* жгучій. перечный.

*Встрѣчается* начиная съ іюня до осени, иногда въ большомъ количествѣ по мшистымъ мѣстамъ, какъ въ хвойныхъ такъ и въ лиственныхъ мѣстахъ.

*Цѣнность.* На рынокъ попадаетъ у насъ, кажется, только въ свѣжемъ видѣ, цѣнится довольно высоко любителями. За границей считается однимъ изъ лучшихъ грибовъ, такъ какъ онъ долго остается свѣжимъ, почти никогда не бываетъ червивымъ и легко чистится. Легко сушится, но передъ приготовленіемъ такіе сухіе грибы нужно долго размачивать и разваривать съ примѣсью небольшого количества двууглекислой соды. Можетъ быть смѣшанъ только съ ближайшимъ родичемъ *ложной лисичкой* (*Cantharellus aurantiacus* Fries), появляющейся гораздо позднѣе, осенью, и отличающейся высокими тонкими пластинками и отсутствіемъ жгучаго вкуса. Ложная лисичка (кокошка, оранжевый сплюсень) считается нѣкоторыми авторами подозрительной.

## II. Подсемейство свинушекъ (*Paxilleae*).

Пластинки прямыя, у основанія, т.-е. у ножки, соединенныя жилками, влѣдствіе чего здѣсь образуются ячейки.

*Свинухами, свинушками* называютъ въ Россіи вообще очень различныя даже по виду грибы. Какого-нибудь общаго признака нѣтъ; повидимому, просто неважные грибы. Въ ср. Россіи свинухой называютъ по преимуществу *Paxillus involutus*, вмѣстѣ съ которой на рынокъ попадаетъ и другой видъ *Paxillus atrotomentosus*. Для различія можно назвать одинъ грибъ свинухой тонкой, а другой—свинухой толстой. — Кромѣ того свинухами же называютъ различныя виды *Pleurotus* (*Agaricus*, см. №№ 58—60), которые сходны съ *Paxillus* только въ томъ, что растутъ на корняхъ деревьевъ.

Эти послѣднія свинухи мы называемъ вообще свинухами коренными.

### 23. Свинуха тонкая (*Paxillus involutus* Batsch.).

Рисунокъ 17.

*Шляпка* жестко-мясистая, сначала выпуклая, затѣмъ вдавленная, сочная, голая, въ срединѣ немного липкая, охряно-желтаго или рыжеватаго цвѣта. Край шляпки сильно завернутый, волнистый.

Пластинки желтоватыя, широкія, развѣтвленныя, у задняго края соединенныя поперечными жилками, низбѣгающія по ножкѣ. При надавливаніи бурѣютъ.

*Мясо* сочное, желтоватое, при пораненіи дѣлается бурымъ.

*Пожка* твердая плотная, голая, блѣдно-желтая.

*Запахъ* и *вкусъ* пріятные, слегка кисловатые.

*Встрѣчается* въ лѣсахъ, садахъ, особенно подъ березами, по дорогамъ, начиная съ лѣта, иногда довольно обильно.

*Цѣнность*: несмотря на названіе, довольно вкусный грибъ, пригодный и для соленья. Попадаетъ и на рынокъ какъ въ свѣжемъ, такъ и въ соленомъ видѣ.

### 24. Свинуха толстая (*Paxillus atrotomentosus* Batsch.).

Рисунокъ 18.

*Шляпка* очень толстая, мясистая, обыкновенно односторонняя, воронковидная, сперва тонкобархатистая, потомъ голая, ржаво-бураго цвѣта. Въ сухую погоду поверхность шляпки покрывается трещинками. Край шляпки сильно загнутый, волосистый.

*Пластинки* желтоватыя, частыя, низбѣгающія, у основанія съ поперечными жилками.

*Ножка* короткая, плотная, твердая, снаружи покрытая чернобурым войлокомъ.

*Мясо* желтовато-бѣлое, сочное.

*Вкусъ* и *запахъ* кисловатые.

*Встрѣчается* на сосновыхъ и еловыхъ пняхъ и на корняхъ, начиная съ ранней осени, не особенно часто.

*Цѣнность* почти та же, что и предыдущаго гриба.

### III. Подсемейство мокрухъ (*Hymenogoneae*).

Пластинки безъ поперечныхъ жилокъ, толстыя, рѣдкія, какъ бы восковыя. Между пластинками и въ сухое время находится густая слизь, въ сырую погоду расплывающаяся.

#### 25. Мокруха желтая (*Gomphidius glutinosus* Schaeff.).

(Друг. русск. назв.: Слизнякъ).

*Шляпка* толстая, подушкообразная, сперва плоская, потомъ вогнутая. Въ молодости край шляпки соединенъ съ ножкой тонко-паутинистымъ слизистымъ покрываломъ. Поверхность шляпки пурпурово-бурая, слизистая, липкая.

*Пластинки* низбѣгающія на ножку, развѣтвленныя, толстыя, сперва бѣловатые, потомъ сѣроватые или оливковыя, съ массою слизи.

*Ножка* слизистая, у основанія утолщенная, желтоватая, вверху расширяется въ шляпку и здѣсь съ едва замѣтнымъ слизистымъ кольцомъ.

*Мясо* сначала бѣлое, потомъ сѣроватое.

*Запахъ* слабый, *вкусъ* довольно пріятный.

*Встрѣчается* по опушкамъ хвойныхъ лѣсовъ, по полянамъ, по вереску, начиная съ лѣта.

*Цѣнность*: съѣдобный грибъ, если снять слизистую верхнюю кожицу. По вкусу нѣсколько схожъ съ лисичкой. На нашъ рынокъ пока не попадаетъ.



№ 19. Рыжикъ боровой.  
*Lactaria deliciosa* L.



№ 20. Волнушка.  
*Lactaria torminosa* Schaeff.

Встрѣчающійся въ Россіи другой видъ, *Gomph. viscidus* L. по виду слегка напоминаетъ горькушку (*Lactaria 'rufa*, № 33). Отличается отъ горькушки отсутствіемъ млечного сока, а отъ *G. glutinosus* тонкой внизу и красной внутри ножкой, бурыми пластинками, меньшей величиною.

Тоже съѣдобенъ послѣ снятія слизистой кожицы. На рынокъ не попадаетъ.

#### IV. Подсемейство млечниковыхъ (*Lactariceae*).

Пластинки безъ поперечныхъ жилокъ у основанія, мягкія, хрупкія, пленчатая или кожистыя. Если при надломѣ или надрѣзѣ выходитъ болѣе или менѣе обильный, окрашенный или не окрашенный млечный сокъ, тогда родъ *Lactaria* (№№ 26—37), если же сока нѣтъ и пластинки очень хрупкія, тогда это будутъ сыроѣжки (*Russula*, №№ 38—48).

#### 26. Рыжикъ боровой (*Lactaria deliciosa* L.).

Рисунокъ 19.

*Шляпка* сперва слегка выпуклая, скоро дѣлается вогнутой посрединѣ; край шляпки равномерно загнутъ внутрь. Верхняя кожица оранжево-красная, съ многочисленными болѣе темными или зеленоватыми кольцами (полями.) Въ сырую погоду кожица слегка слизистая. На шляпкѣ часто появляются зеленоватые пятна.

*Пластинки* желтыя слегка низбѣгающія по ножкѣ, при нажиманіи дѣлаются зеленоватыми.

*Ножка* короткая, сперва полная, а затѣмъ полая, внутри бѣлая, снаружи оранжево-красная.

*Мясо* желтое съ обильнымъ *оранжево-краснымъ млечнымъ* сокомъ.

*Запахъ* сильно ароматическій, вкусъ слегка пряный, пріятный.



*Встрѣчается* позднимъ лѣтомъ и осенью въ хвойныхъ мшистыхъ лѣсахъ, на мшистыхъ полянахъ, въ лиственныхъ лѣсахъ, особенно выросшихъ на мѣстѣ хвойныхъ. Область распространения рыжика сѣверная и средняя Россія.

*Цѣнность.* Первосортный грибъ, привозимый всюду на рынки въ огромномъ количествѣ (въ Москву, въ урожайные годы, тысячами пудовъ); привозится по преимуществу въ соленомъ видѣ, рѣже—маринованномъ. Въ свѣжемъ видѣ появляется на рынкѣ не часто. Цѣна на рыжикъ равняется цѣнѣ на бѣлые грибы и грузди, а иногда и превосходитъ ее. Такъ какъ рыжикъ при сушкѣ теряетъ вкусъ и запахъ, то въ сушеномъ видѣ попадаютъ на рынокъ рѣдко и цѣнятся низко. При солкѣ рыжикъ не моются, но просто пересыпаются солью и укладываются въ посуду. На рыжикъ похожа только (№ 27) волнушка (*Lactaria torminosa*).

### 27. Волнушка (*Lactaria torminosa* Schaeff.).

(Друг. русск. назв.: волнянка, волвянка, волденка, отваруха и др.).

Рисунокъ 20.

Похожа на рыжикъ, особенно въ молодости, часто съ нимъ смѣшивается, а иногда, вѣроятно, и умышленно примѣшивается; легко отличается по *бѣлому* млечному соку и шерстистому краю.

*Шляпка* посрединѣ всегда вогнутая, съ шерстистыми сильно загнутыми внутрь краями. Верхняя кожица съ такими же поясками, какъ и у рыжика, но болѣе мясо-красными. Зеленыхъ пятенъ не бываетъ; въ сырую погоду кожица немного клейкая.

*Пластинки* бѣловатыя, многочисленныя, тонкія.

*Ножка* округлая, сначала плотная, а затѣмъ пустая.



№ 21. Груздь.  
*Lactaria piperata* Scop.

*Мясо* гриба бѣлое и нѣжное, потомъ желтоватое и ломкое; изъ всѣхъ частей при изломѣ выдѣляется сперва бѣлый, а потомъ желтѣющій жгучій млечный сокъ.

*Запахъ* слабый, *вкусъ* жгучій и горькій.

*Встрѣчается* лѣтомъ и осенью въ лиственныхъ, особенно березовыхъ лѣсахъ, по кустарникамъ, по мшистымъ лугамъ, часто въ огромномъ количествѣ, иногда вмѣстѣ съ настоящимъ рыжикомъ.

*Цѣнность*: грибъ второго сорта, по качеству и стоимости; въ торговлѣ играетъ, однако, важную роль, такъ какъ въ продажу поступаетъ иногда въ такомъ же количествѣ, какъ и рыжикъ. На рынкѣ продается обыкновенно въ соленомъ видѣ, рѣдко въ свѣжемъ. Свѣжія волнушки жгучи и м. б. даже ядовиты (за границей волнушка всюду считается ядовитой), но при мочении въ соленой водѣ въ течение сутокъ или двухъ горькій, жгучій сокъ вымывается, и грибы становятся вкусными и безвредными.

## 28. Груздь (*Lactaria piperata* Scop.)

(Друг. русск. назв.: всюду груздь).

Рисунокъ 21.

*Величина* ножки небольшая, шляпки до 5 верш. въ поперечникѣ.

*Шляпка* посрединѣ вогнутая съ загнутыми внутрь краями. Кожица слабо зеленовато или желтовато-бѣлая, сухая.

*Пластинки* немного низбѣгающія по ножкѣ, очень узкія и частыя.

*Ножка* толстая, съ болѣе рыхлой сердцевиною, короткая и бѣлая.

*Мясо* бѣлое, очень богатое бѣлымъ, не измѣняющимся млечнымъ сокомъ.

*Запахъ* приятный, *вкусъ* жгучій, перечный.

*Встрѣчается* лѣтомъ и осенью по преимуществу въ хвойныхъ, рѣже въ лиственныхъ лѣсахъ.

Широко распространенный во всей сѣверной, рѣже въ средней и южной Россіи грибъ; цѣнится также высоко, какъ бѣлый грибъ и рыжикъ. На рынокъ попадаетъ въ соленомъ, маринованномъ и, рѣже, свѣжемъ видѣ. Жгучи *вкусъ* гриба пронадааетъ только при мочкѣ (соленыи) или при вываркѣ. Можетъ быть смѣшанъ только съ подгруздемъ и бѣлянкой (№ 29 и № 30), отъ которыхъ отличается не слизистой кожицей шляпки и съ настоящей бѣлянкой (№38), у которой однако млечнаго нѣтъ сока. За границей считается ядовитымъ или несъѣдобнымъ.

## 29. Бѣлянка (*Lactaria sanguinalis* Batsch., *L. controversa* Pers.).

(Другія русскія названія: подорѣшникъ).

Рисунокъ 22.

Название «бѣлянка» въ Ср. Россіи присваивается и другому грибу—бѣлянкѣ настоящей, *Russula delicata* Fries. Грибы эти дѣйствительно чрезвычайно схожи и отличаются почти что только тѣмъ, что у *Lactaria sanguinalis* шляпка въ сырую погоду слизистая и есть млечный сокъ, а у *Russula delicata* шляпка сухая и млечнаго сока нѣтъ. Въ соленомъ видѣ отличить одинъ грибъ отъ другого безъ микроскопическаго изслѣдованія невозможно. Употребляются обѣ бѣлянки совершенно одинаково.

*Шляпка* уже въ молодости вогнутая съ сильно загнутыми внутрь неравно бахромчатыми краями; позднѣе края дѣлаются гладкими и неправильно распрямляются. Верхняя кожица грязно-бѣлаго цвѣта, съ болѣе или менѣе ясными розовыми по-



№ 22. Бълянка.  
*Lactaria sanguinalis* Batsch.  
(*L. controversus* Pers.)



№ 23. Подгруздь желтый.  
*Lactaria scrobiculata* Scop.

ясками, въ сырую погоду слизистая, липкая, всегда съ прилившими остатками земли.

*Пластинки* многочисленныя, тонкия, сходящя на нѣтъ къ краю шляпки и къ ножкѣ, цвѣта грязно-бѣлаго или розоваго.

*Ножка* полная, крѣпкая, къ основанію лишь немного суженная.

*Мясо* бѣлое, не измѣняющееся; млечный сокъ въ обильномъ количествѣ только въ пластинкахъ, бѣлый.

*Запахъ* нѣтъ, *вкусъ* жгучій.

*Встрѣчается* со середины лѣта до осени по лиственнымъ и хвойнымъ (сосновымъ) лѣсамъ, мѣстами въ очень большомъ количествѣ. Которая изъ двухъ бѣлянокъ встрѣчается чаще—сказать пока трудно.

*Цѣнность*: грибъ второго сорта, попадающій, однако, и на московскій рынокъ въ соленомъ видѣ въ довольно большомъ количествѣ. Въ пищу употребляются бѣлянки у насъ только въ соленомъ видѣ, при чемъ передъ соленьемъ отвариваются для мягкости.

### 30. Подгруздь желтый (*Lactaria socrobiculata* Scop.)

(Друг. русск. назв.: подгруздень, подгруздокъ, бѣлая волнушка).

Рисунокъ 23.

*Шляпка* уже въ молодости вогнутая, съ загнутыми внутрь краями, сперва мохнатыми войлочными, потомъ голыми. Верхняя кожица свѣтло-желтая съ болѣе темно-желтыми, углубленными пятнами, къ срединѣ слизисто-липкая.

*Пластинки* бѣловатыя, болѣе грубыя, чѣмъ у груздя.

*Ножка* короткая, толстая, полая, съ желтыми углубленными пятнами.

*Мясо* бѣлое съ обильнымъ, сперва бѣлымъ, потомъ быстро желтѣющимъ сокомъ.

*Запахъ* нѣтъ, *вкусъ* жгучи.

*Встрѣчается* какъ въ хвойныхъ мшистыхъ, такъ и въ лиственныхъ, выросшихъ на мѣстѣ хвойныхъ, лѣсахъ, начиная съ середины лѣта до поздней осени, иногда въ очень большомъ количествѣ. Для подрудья характерно появленіе гнѣздами, при чемъ земля надъ грибами подымается, а не пробивается.

*Цѣнность*: грибъ второго сорта, но попадающіи на рынокъ въ большомъ количествѣ въ соленомъ видѣ. Употребляется въ пищу только въ соленомъ видѣ вслѣдствіе жгучаго сока.

### 31. Молочай (*Lactaria vellerea* Fries).

(Друг. русск. назв.: скрипица, молочакъ, подгрудень, дуплянка).

*Шляпка* большая плотная, сначала выпуклая, потомъ воронковидная; край завернутый. Верхняя поверхность войлочная, бѣлая.

*Пластинки* низбѣгающія, другъ отъ друга отдаленныя, изогнутыя, узкія.

*Ножка* плотная, вздутая, короткая, пушистая бѣлая.

*Мясо* твердое, грубое, съ небольшимъ количествомъ бѣлаго неизмѣняющагося млечнаго сока.

*Вкусъ* острый, *запахъ* нѣтъ.

*Встрѣчается* въ лѣсахъ, начиная съ конца лѣта до конца осени, мѣстами обильно.

*Цѣнность*: употребляется въ пищу только въ соленомъ видѣ; на московскомъ рынкѣ не признается.

По словамъ Кайгородова, въ Россіи встрѣчается еще разновидность этого гриба почти безъ млечнаго сока подъ названіемъ *сухарь* (*L. vellerea*;





№ 24. Подоръшникъ.  
*Lactaria volema* Fr.



№ 25. Горькуха.  
*Lactaria rufa* Scop.

var. *exsucca*). Пластинки у этого гриба широкия, курчавыя и желтоватыя. Подобныя же пластинки могут имѣть и уродливые экземпляры настоящаго молочая.

### 32. Подорѣшникъ (*Lactaria volema* Fr.).

(Друг. русск. назв.: подмолочникъ, поддубень., поддубянка, горькуха).

Рисунокъ 24.

*Шляпка* въ молодости слабо вогнутая съ гладкимъ сильно загнутымъ внутрь краемъ, позднѣе вогнутость больше, а край растрескивается. Кожича, сухая блестящая, красновато-желтая или красновато-бурая.

*Пластинки* слегка сбѣгающія по ножкѣ, сперва свѣтло-желгья, потомъ буроватыя, при нажиманіи дѣлаются бурыми.

*Ножка* круглая, плотная, такого же цвѣта, что и шляпка, при основаніи закругленная.

*Мясо* плотное, бѣлое, съ обильнымъ бѣлымъ млечнымъ сокомъ, который капаетъ даже изъ небольшихъ ранъ.

*Запахъ* пріятный у молодыхъ экземпляровъ, дѣлается непріятнымъ у старыхъ; *вкусъ* сладковатый.

*Встрѣчается*, начиная со середины лѣта до поздней осени, въ хвойныхъ и лиственныхъ лѣсахъ, особенно гдѣ много орѣшины (лещины), иногда въ большомъ количествѣ. Не бываетъ червивымъ.

*Цѣнность*: за границей считается первосортнымъ грибомъ и употребляется въ пищу даже въ сыромъ видѣ, чаще же въ жареномъ или печеномъ. У насъ попадаетъ на рынокъ, повидимому, только въ свѣжемъ видѣ, но цѣнится не особенно высоко, вѣроятно потому, что смѣшивается со слѣдующимъ

грибомъ (горькухой), вмѣстѣ съ которой попадаетъ на рынокъ и въ соленомъ видѣ. Отсюда, вѣроятно, и названіе подорѣшника горькухой, несмотря на его сладкій вкусъ.

### 33. Горькуха (*Lactaria rufa* Scop.).

(Другія русск. назв.: горькупиха, горчenea).

Рисунокъ 25.

*Шляпка* сперва съ бугоркомъ посрединѣ, затѣмъ вогнутая, воронковидная, по краямъ слегка волосистая. Верхняя кожица красно-бурая, сухая, сперва матовая, а потомъ блестящая.

*Пластинки* слегка сбѣгающія по ножкѣ, желтоватыя или красно-бурыя.

*Ножка* одного цвѣта со шляпкою, толстая, длинная, сперва плотная, а потомъ полая.

*Мясо* желтоватое или желто-бурое съ обильнымъ бѣлымъ неизмѣняющимся млечнымъ сокомъ.

*Запахъ* нѣтъ, *вкусъ* очень жгучи и горькій.

*Встрѣчается*, иногда въ очень большихъ количествахъ, въ хвойныхъ лѣсахъ, начиная съ ранняго лѣта до поздней осени.

*Цѣнность*: на рынкѣ мало цѣнимый грибъ третьяго сорта, хотя и продаваемый иногда въ большихъ количествахъ. Въ пищу употребляется только въ соленомъ видѣ, при чемъ до солки вымачивается въ водѣ или отваривается два три-раза. Появляется въ продажѣ раньше другихъ грибовъ. Смѣшивается часто съ подорѣшникомъ и обезцѣниваетъ его.

### 34. Душлянка (*Lactaria subdulcis* Bull.).

(Друг. русск. назв.: бѣлянка).

Небольшой грибъ, нѣсколько похожій на горькушку.

*Шляпка* тонкая, сперва плоская, потомъ воронковидная съ бугоркомъ посрединѣ. Край всегда слегка завороченный внутрь, голый. Верхняя поверхность грязно красно-или желто-бурая, сухая, иногда съ пятнышками.

*Пластинки* приросшия, густыя, сперва желтоватыя, потомъ красноватыя.

*Ножка* тонкая, полая, со слабымъ палетомъ.

*Мясо* желтое, млечный сокъ бѣлый.

*Вкусъ* сначала сладкій, потомъ жгучи.

*Встрѣчается* по мшистымъ мѣстамъ въ хвойныхъ и лиственныхъ лѣсахъ, начиная со средины лѣта.

*Цѣнность*: собирается и солится какъ горькушка.

### 35. Солодчакъ (*Lactaria glyciosma* Fr.).

*Шляпка* сначала выпуклая, потомъ вогнутая съ бугоркомъ посрединѣ, по краю завороченная. Верхняя поверхность сухая, съ чешуйками, бѣловато-желтая или мясисто красноватая.

*Пластинки* слегка низбѣгающія, сперва почти бѣлыя, потомъ цвѣта шляпки.

*Ножка* длинная, ровная, гладкая.

*Мясо* желтое, сокъ бѣлый.

*Запахъ* приятно сладковатый, *вкусъ* острый

*Встрѣчается* въ свѣтлыхъ хвойныхъ и лиственныхъ лѣсахъ, особенно около дорогъ, иногда въ большомъ количествѣ, начиная съ конца лѣта.

*Цѣнность*: сильно пахучій грибъ; у насъ иногда идетъ въ соленье, годець и для варки, въ супъ.

### 36. Подорѣшникъ маленькій (*Lactaria mitissima* Fr.).

Грибъ, близкій къ подорѣшнику (*L. volema*), отъ котораго отличается меньшей величиной.

*Шляпка* довольно мясистая, сперва выпуклая,

потомъ вогнутая, по краю слегка завороченная. Поверхность шляпки сухая красно-бурая, къ серединѣ темнѣе.

*Пластинки* частыя, блѣднѣе шляпки.

*Ножка* длинная, ровная, сперва полная, затѣмъ полая, окрашена какъ шляпка.

*Мясо* блѣдно-желтое съ обильнымъ бѣлымъ млечнымъ сокомъ.

*Вкусъ* мягкій, *запаха* нѣтъ.

*Встрѣчается* по хвойнымъ и лиственнымъ лѣсамъ и по кустарникамъ, начиная съ начала лѣта.

*Цѣнность*: хороши съѣдобный грибъ, годный для соленья.

### 37. Подорѣшникъ сухой (*Lactaria seriflua* D. C.).

Небольшой грибъ. Шляпка тонко-мясистая, вогнутая, съ бугоркомъ и съ немного завернутымъ краемъ. Поверхность сухая, темно-желто-бурая.

*Пластинки* частыя, немного низбѣгающія, сперва блѣдно-желтоватыя, потомъ красновато-желтыя.

*Ножка* тонкая, ровная, цвѣта шляпки.

*Мясо* буроватое, съ мутнымъ водянистымъ, не обильнымъ млечнымъ сокомъ.

*Вкусъ* мягкій.

*Встрѣчается* по сырмъ лѣсамъ съ конца лѣта.

*Цѣнность*: съѣдобный грибъ, годный для соленья.

### Сыроѣжки (*Russula* и *Russulina*),

Сыроѣжки нерѣдко составляютъ наиболѣе значительную часть грибного населенія лѣса и сбора собирателя грибовъ. Сюда относятся исключительно наземные грибы съ ясно развитыми шляпкой и ножкой, съ болѣе или менѣе бѣлымъ мясомъ *безъ млечнаго сока* и съ толстыми, *всегда чрезвычайно хрупкими* пластинками. Ножка гладкая, толщиною

въ палецъ или болѣе. Въ научной систематикѣ грибовъ отличаютъ два рода сыроѣжекъ—съ бѣлыми спорами (*Russula*) и съ желтыми спорами и обыкновенно желтыми же пластинками (*Russulina*). Такъ какъ въ остальномъ оба рода совершенно сходны, а въ молодомъ состояннн и представители рода *Russulina* имѣютъ бѣлыя или бѣловатыя пластинки, то отличить ихъ отъ представителей рода *Russula* чрезвычайно трудно, для практики же и не особенно важно. Вслѣдствіе этого мы не будемъ при описаннн сыроѣжекъ дѣлать различія между видами этихъ двухъ родовъ. Съ настоящими сыроѣжками (научные роды *Russula* и *Russulina*) часто смѣшиваются другіе наземные грибы (гл. обр. принадлежаще къ научному роду *Agaricus*). Кромѣ микроскопическихъ признаковъ (строене ткани гриба) настоящія сыроѣжки можно отличить болѣе или менѣе вѣрно только по одному наружному признаку — чрезвычайной хрупкости пластинокъ.

Въ Росснн почти всѣ сыроѣжки собираются и ѣдятся безъ боязни, м. б. потому, что ядовитыя сыроѣжки у насъ или совсѣмъ не встрѣчаются, или встрѣчаются чрезвычайно рѣдко. Тѣмъ не менѣе, особенно начинающему собирателю грибовъ, полезно прибѣгать къ слѣдующему простому способу для отличія ядовитыхъ отъ неядовитыхъ сыроѣжекъ: если разжевать маленький кусочекъ сырой сыроѣжки, то всѣ признаваемые ядовитыми сыроѣжки жгутъ языкъ какъ перецъ, а всѣ неядовитыя такого остраго жгучаго вкуса не имѣютъ. Ощущается жгучій вкусъ самое позднее по истеченнн 5—10 секундъ и на здоровье такой опытъ совершенно не вліяетъ. Большинство неядовитыхъ, такъ называемыхъ «сладкихъ» сыроѣжекъ принадлежитъ къ числу очень вкусныхъ грибовъ, но только для немедленнаго употребленія. Для соленья онѣ почти не годятся

благодаря ломкости пластинокъ, дѣлающихъ грибы скоро грязными, и большой своей червивости. Въ народѣ распространено употребленіе сыроѣжекъ и въ сыромъ видѣ, при чемъ съ нихъ снимаютъ кожицу, сдуваютъ землю и натираютъ солью (отсюда и названіе).

По окраскѣ шляпки сыроѣжки представляютъ чрезвычайно большое разнообразіе. Ниже дается перечень наиболѣе частыхъ у насъ сыроѣжекъ по характеру окраски шляпокъ зрѣлыхъ экземпляровъ. Надо, однако, замѣтить, что только однимъ этимъ признакомъ руководствоваться нельзя, такъ какъ, во-первыхъ, нѣкоторыя сыроѣжки съ возрастомъ мѣняютъ окраску (чаще всего выцвѣтаютъ), а во-вторыхъ, и у насъ встрѣчаются различно окрашенныя разновидности, напр. бѣлая разновидность зеленой сыроѣжки. Огромное большинство русскихъ сыроѣжекъ особыхъ названій не имѣетъ и если ихъ и отличаютъ, то только по окраскѣ шляпокъ. Кромѣ перечисленныхъ здѣсь у насъ встрѣчаются и другіе виды, но они или рѣдки или опредѣленія ихъ недостаточно надежны, вслѣдствіе чего они и не упоминаются.

### Бѣлыя сыроѣжки.

#### 38. Бѣлянка настоящая (*Russula delica* Fries.)

*Шляпка* мясистая, твердая, сперва выпуклая, потомъ вогнутая, отъ 8 до 15 см. въ поперечникѣ съ загнутымъ краемъ, гладкая, глянцевитая, молочно-бѣлаго цвѣта, обыкновенно припачканная землею.

*Ножка* плотная, твердая, бѣлая.

*Пластинки* низбѣгающія, узкія, отдаленныя другъ отъ друга, бѣлыя, неравной длины. *Мясо* безъ млечнаго сока.

*Запахъ* слабый, плодовой.





№ 27. а) Сыро́жка желтая.  
*Russula depallens* Pers.  
б) Сыро́жка большая.  
*Russula vesca* Fr.

*Встрѣчается* въ лѣсахъ, особенно хвойныхъ, начиная съ конца лѣта, нерѣдко массами.

*Цѣнность*: съѣдобный грибъ, употребляемый и для соления. Появляется иногда въ соленомъ видѣ и на рынкѣ. Смѣшивается очень часто съ *Lactaria sanguinalis* (№ 29), которая также поэтому называется бѣлянкой (подорѣшникомъ).

Къ которой изъ бѣлянокъ относятся указанія г. Бланка (Съѣдобные грибы, Москва, 1862 г.), считающаго бѣлянку однимъ изъ нашихъ самыхъ важныхъ съѣдобныхъ грибовъ, сказать трудно, такъ какъ обѣ бѣлянки (*Lactaria sanguinalis* и *Russula delicata*) распространены широко и собираются дѣйствительно въ больномъ количествѣ. При солкѣ и бѣлянка настоящая отваривается, хотя и не содержитъ млечнаго жгучаго сока. Быть-можетъ, что названіе скрипица, которое упоминается у г. Бланка, относится именно къ бѣлянкѣ настоящей (*Russula*), такъ какъ мясо у нея болѣе жесткое, чѣмъ у бѣлянки (*Lactaria*), но намъ слышать такого названія не приходилось.

Желтыя сыроѣжки.

### 39. Сыроѣжка желтая (*Russula depallens* Pers.).

Р и с у н о к ъ 27, а.

*Шляпка* въ молодости красноватая, а потомъ желтая, неправильно изогнутая; верхняя кожица гладкая, въ молодости слегка липкая. Край шляпки острый, сперва загнутый внутрь, затѣмъ вывернутый кверху.

*Пластинки* приросшія къ ножкѣ, частыя, частью вильчатые, бѣлыя.

*Ножка* полная, сперва бѣлая, потомъ сѣроватая.

*Мясо* бѣлое, крѣпкое.

*Запахъ* пріятный, *вкусъ* напоминаетъ орѣхъ.

*Встрѣчается* не особенно часто по лиственнымъ лѣсамъ осенью.

#### 40. Сыроѣжка яичножелтая (*Russula lutea* Schroet.).

*Шляпка* тонкомясистая, сперва выпуклая, потомъ вогнутая. Верхняя кожица ярко-желтая, мясо бѣлое.

*Пластинки* не приросшия, частыя, отчасти развѣтвляющіяся, яично-желтаго цвѣта.

*Ножка* сперва полная, потомъ полая, бѣлая, гладкая.

*Запахъ* нѣтъ.

*Встрѣчается* по лиственнымъ лѣсамъ и рощамъ, начиная съ конца лѣта.

*Собирается* только любителями, на рынокъ не попадаетъ.

#### 41. Кожано-желтая сыроѣжка (*Russulina alutacea* Schroet.)

*Шляпка* сперва выпуклая, позднѣе вогнутая посрединѣ. Край тонкій, сперва гладкій, потомъ ребристый. Кожица въ молодости слегка клейкая, легко снимающаяся, весьма измѣнчивая по окраскѣ: отъ зеленоватой, зеленовато-желтой, розовой до фіолетовой.

*Пластинки* свободныя или слегка приросшія, сперва желтыя, потомъ цвѣта кожи.

*Ножка* полная, бѣлая или съ розоватымъ налетомъ.

*Запахъ* слабый.

*Встрѣчается* по хвойнымъ, рѣже лиственнымъ лѣсамъ, иногда массами, начиная съ конца лѣта.

*Цѣнность:* одна изъ наиболѣе вкусныхъ сыроѣжекъ.

Мясокрасныя и розовыя сыроѣжки.

42. Сыроѣжка сухая (*Russula lepida* Fr.).

*Шляпка* мясистая плотная, плоская или слегка вогнутая съ тупымъ краемъ. Кожица сухая, трудно сдирающаяся, слегка шелковистая, кроваво-красная до розовой, посрединѣ выцвѣтающая, бѣлая, дающая трещинки.

*Пластинки* толстыя, частыя, развѣтвляющіяся, бѣлыя или съ розоватымъ налетомъ.

*Ножка* плотная, твердая, бѣлая или розоватая.

*Запахъ* нѣтъ.

*Встрѣчается* по лиственнымъ лѣсамъ начиная съ лѣта.

Хорошій съѣдобный грибъ.

43. Сыроѣжка розовая (*Russula rosacea* Bull.).

*Шляпка* мясистая, плотная, сперва выпуклая, потомъ слегка плоская, съ неровнымъ гладкимъ, острымъ краемъ. Верхняя кожица въ молодости слегка клейкая, темно-розовая, выцвѣтающая, иногда съ бѣлыми пятнами.

*Пластинки* развѣтвленные, довольно частыя, бѣлыя.

*Ножка* полная, ровная, бѣлая.

*Запахъ* нѣтъ.

*Встрѣчается* по хвойнымъ лѣсамъ и кустарникамъ, начиная съ конца лѣта.

Хорошій съѣдобный грибъ.

Красныя сыроѣжки.

44. Сыроѣжка красная (*Russulina integra* Schroet.).

*Шляпка* мясистая, слегка вогнутая съ горбикомъ и бороздчатымъ тонкокожистымъ краемъ, различно

окрашенная—розовая, фиолетовая или желтая, клейкая.

*Поверхность* губчатая, гладкая, бѣлая.

*Пластинки* ровныя, широкія, свободныя отъ ножки, другъ отъ друга отдаленныя, но соединенныя жилками, сначала бѣлыя, потомъ желтыя.

*Запахъ* слегка медовый.

*Встрѣчается* по листовнымъ лѣсамъ и по роцамъ съ песчанистой почвой съ начала до конца лѣта.

*Цѣнность*: хорошій съѣдобный грибъ.

#### 45. Сыроѣжка лиловая (*Russula xerampelina* Schroet.).

*Шляпка* мясистая, сперва выпуклая, потомъ слегка въ серединѣ вогнутая съ толстымъ гладкимъ краемъ. Верхняя кожица матовая, красно-лиловая, потомъ желтѣющая.

*Пластинки* приросшія къ ножкѣ, частыя, нѣкоторыя вилчатыя, сперва бѣлыя, потомъ желтыя. У основанія пластинки суживающіяся.

*Поверхность* плотная, кверху слегка утолщенная, бѣлая.

*Мясо* крѣпкое, бѣлое, безъ запаха.

*Встрѣчается* по листовнымъ лѣсамъ и роцамъ съ конца лѣта.

*Цѣнность*: хорошій съѣдобный грибъ.

Зеленая сыроѣжка.

#### 46. Сыроѣжка зеленая (*Russula virescens* Schaeff.).

Рисунокъ 26.

*Шляпка* сперва полушаровидная, затѣмъ плоская и даже вогнутая, съ тупымъ гладкимъ краемъ. Верхняя кожица сухая, сѣровато-зеленая, иногда съ буроватымъ или желтоватымъ отливомъ, легко



№ 26. Сыро́жка зеленая.  
*Russula virescens* Schaeff.



№ 28. Сыроѣжка синяя.  
*Russula cyanoxantha* Fr.

разрывается, отчего поверхность дѣлается пестрой и бородавчатой.

*Пластинки* довольно частыя и толстыя, неодинаковой длины, часто вильчатые.

*Ножка* толстая, бѣлая, полная, книзу утолщенная.

*Мясо* бѣлое, довольно крѣпкое.

*Запахъ* слабый, *вкусъ* пріятный.

*Встрѣчается* въ лиственныхъ лѣсахъ и по кустамъ съ юля до сентября.

Бурыя и буро-красныя сыроѣжки.

#### 47. Сыроѣжка большая (*Russula vesca* Fr.).

Р и с у н о к ъ 27, в.

*Шляпка* крѣпкая, сперва шаровидно выпуклая, затѣмъ воронковидная, съ тонкимъ, кожистымъ, къ старости слегка лопастнымъ краемъ. Верхняя кожица сухая, буро-красная, къ срединѣ болѣе толстая.

*Пластинки* частыя, бѣлыя, тонкія и очень хрупкія.

*Ножка* полная, иногда сѣтчато-морщинистая.

*Мясо* бѣлое и крѣпкое.

*Запахъ* пріятный, *вкусъ* свѣжихъ орѣховъ.

*Встрѣчается*, хотя и не особенно часто, по лѣсамъ, начиная съ августа.

Синія сыроѣжки.

#### 48. Сыроѣжка синія (*Russula cyanoxantha* Fr.).

Р и с у н о к ъ 28.

*Шляпка* сперва шаровидно выпуклая, затѣмъ плоская и воронковидная, неправильно изогнутая. Край сперва внутрь загнутый, потомъ отвороченный и лопастной. Верхняя кожица легко снимается,



липкая, сперва свѣтло-лиловая, а затѣмъ синѣющая, позднѣе дѣлающаяся оливково-зеленой или желто-зеленой.

*Пластинки* неравныя, длинныя и короткія, часто вильчатыя, широкія, бѣлыя.

*Ножка* гладкая, бѣлая, короткая, внутри губчатая.

*Запахъ* нѣтъ, *вкусъ* пріятный.

*Встрѣчается* въ листовныхъ лѣсахъ часто, рѣже въ смѣшанныхъ, начиная со второй половины лѣта.

*Цѣнность* та же, что и другихъ сыроѣжекъ.

#### V. Подсемейство чесночниковъ (*Marasmiaceae*).

Сюда относятся пахучіе грибы съ мясистыми и вмѣстѣ съ тѣмъ не хрупкими плодовыми, тѣлами и съ упругими пластинками.

#### 49. Чесночный грибъ (*Marasmius alliatus* Schaeff.).

*Шляпка* тонко-мясистая, кожистая, сперва выпуклая, даже колокольчатая, потомъ почти плоская, не болѣе двухъ сантиметровъ. Кожича желтоватая, розоватая или свѣтло-бурая, въ сухую погоду сморщивающаяся.

*Пластинки* довольно частыя, волнистыя, бѣлыя.

*Ножка* тоненькая, не толще спички, гладкая, трубчатая, блестящая, вверху желтая, внизу темно-бурая.

*Запахъ* и *вкусъ* чеснока.

*Встрѣчается* грибъ по пустошамъ, по опушкамъ лѣсовъ и по лѣсосѣкамъ, иногда послѣ теплыхъ дождей массами, начиная съ іюня.

*Цѣнность*: у насъ грибъ не собирается, но на западѣ очень цѣнится, какъ приправа къ кушаньямъ (особенно къ баранинѣ). Отлично сушится, сохраняя запахъ и вкусъ. Особенно много его собираютъ въ

Франции, откуда онъ въ сухомъ видѣ экспортируется въ другія страны.

**50. Гвоздичный грибъ (*Marasmius caryophylleus* Schaeff.).**

*Грибъ* нѣсколько большихъ размѣровъ, чѣмъ предыдущи со сперва конусовидной, а затѣмъ почти плоской, тонкомясистой шляпкой кожано-желтаго цвѣта.

*Пластинки* рѣдкія, свѣтлыя.

*Ножка* тонкая, плотная.

*Запахъ* пряный, напоминаетъ гвоздику, вкусъ пріятный.

*Встрѣчается*, начиная съ весны, по полямъ, особенно по полевымъ дорогамъ, образуя нерѣдко кольца. У насъ рѣдокъ.

*Цѣнность*: прекрасный съѣдобный грибъ, отлично сушится и даетъ превосходный отваръ.

**VI. Подсемейство настоящихъ пластиночниковъ (*Agariceae*).**

Плодовая тѣла со шляпкой и ножкой. Пластинки тонкокожистыя, мягкія, но не хрупкія, какъ у сыроѣжекъ. Къ этому подсемейству относится довольно большое число грибовъ, иногда довольно трудно отличимыхъ другъ отъ друга. Для облегченія опредѣленія можетъ служить слѣдующая таблица, при чемъ всѣ признаки взяты изъ строения шляпки отчасти молодыхъ и отчасти зрѣлыхъ живыхъ экземпляровъ.

1. Шляпка снизу и у молодыхъ экземпляровъ не покрытая покрываломъ, кольца нѣтъ.

а) Пластинки сперва бѣлыя, потомъ мясо-красныя, запахъ и вкусъ муки. 4. *Rhodosporus*.

б) Пластинки бѣлыя все время, запаха и вкуса муки нѣтъ. 5. *Agaricus*.

II. Шляпка съ покрываломъ, не дающимъ на ножкѣ кольца. 6. *Cortinellus*.

III. Покрывало есть и остается на ножкѣ въ видѣ кольца или манжеты.

а) Пластинки присоснѣ къ ножкѣ или низбѣгающія по ней.

a<sub>1</sub>) Пластинки коричневыя, шляпка голая или лишь въ молодости покрытая чешуйками. 2. *Pholiota*.

b<sub>1</sub>) Пластинки бѣловатыя, потомъ мяскокрасныя, шляпка покрыта бурыми чешуйками. 7. *Armillaria*.

б) Пластинки свободныя, не присоснѣ къ ножкѣ.

a<sub>1</sub>) Кольцо плотное, кожистое, подвижное. 8. *Lepiota*.

b<sub>1</sub>) Кольцо неподвижное, присоснѣ къ ножкѣ. 1. *Psalliota*.

IV. Покрывало подъ шляпкой есть или отсутствуетъ; кромѣ того есть общее покрывало, покрывающее шляпку въ молодости сверху и оставляющее при разрывѣ при основанія ножки влагалище, а на шляпкѣ остатки въ видѣ хлопьевъ.

а) Внутреннее покрывало подъ шляпкой есть. 3. *Rozites*.

б) Внутренняго покрывала подъ шляпкой нѣтъ. 9. *Amanitopsis*.

### Шампиньоны (*Psalliota*).

Къ этому роду принадлежать мясистые шляпочные грибы съ покрываломъ и кольцомъ, съ темно или пурпурово-бурыми спорами. Въ общемъ, грибы чрезвычайно характерныя, которые можно смѣшивать только съ блѣдной поганкой (*Amanita bulbosa* Bull.), правда, чрезвычайно ядовитымъ грибомъ (см. выше), но достаточно рѣзко отличающимся присутствіемъ влагалища у основанія ножки и блѣ-

лыми или желтоватыми, но не розовыми или мясо-красными, какъ у шампиньона, пластинками. Блѣдная поганка у насъ къ счастью встрѣчается, кажется очень рѣдко (пока она или очень близкій къ пей видъ *Amanita Marra* указаны для Малороссии, гдѣ встрѣчаются по сырѣмъ лугамъ и лѣсамъ, для Смоленской губ. и для Петербургской; Кайгородовъ указываетъ ее для парка Лѣснаго Института); въ Московской губ. равно какъ и въ восточныхъ губерняхъ Ср. Россіи ни *Am. bulbosa* ни *A. Marra* никѣмъ не указаны. Тѣмъ удивительнѣе, что во многихъ мѣстахъ Ср. Россіи крестьяне считаютъ шампиньоны ядовитыми поганками. Къ этому роду принадлежитъ пока единственный настоящій культурный грибъ, даже съ культурными разновидностями и сортами (нѣсколько сортовъ удалось вывести американцамъ). Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ (въ Парижѣ) культурный шампиньонъ почти до нашихъ дней былъ единственнымъ грибомъ, допускавшимся на рынокъ, вслѣдствіе чего культура этого гриба именно въ окрестностяхъ Парижа достигла чрезвычайнаго развитія.

#### 51. Шампиньонъ культурный (*Psalliota campestris*, var. *pratensis* Vitt).

Рисунокъ 30.

Представляетъ разновидность настоящаго полевого шампиньона или печерицы (см. слѣд. описаніе), отъ котораго отличается гораздо болѣе темной окраской шляпки и тонкими чешуйками на ея поверхности, мясомъ при разрѣзѣ вначалѣ бѣлымъ, потомъ же дѣлающимся розоватымъ. Въ остальномъ признаки сходны съ печерицей. Культурный шампиньонъ культивируется во многихъ мѣстахъ искусственно на навозѣ изъ разводковъ грибницы, которая продается теперь и въ Россіи. О культурѣ

шампиньоновъ есть какъ спеціальныя сочиненія, такъ и указанія во всѣхъ учебникахъ по садоводству.

## 52. Печерица (*Psalliota campestris* L.).

(Другія русскія названія: шампиньонъ полевой, печерка, печура).

Рисунокъ 29.

*Шляпка* въ молодости почти шаровидная, затѣмъ дѣлается полушаровидной и наконецъ зонтиковидной. Верхняя кожица бѣлая или буроватая, шелковистая, иногда хлопчатая и мелкочешуйчатая. У взрослыхъ грибовъ шляпка до 20 сант. въ поперечникѣ.

*Пластинки* сперва прикрыты бѣлымъ тонкимъ покрываломъ, которое отрывается по краю шляпки и остается въ видѣ кольца или манжетки. Пластинки не приросши къ ножкѣ, у молодого гриба розовыя, затѣмъ дѣлаются мясо-красными и даже шоколадно-коричневыми. Эти признаки очень важны, такъ какъ отличаютъ печерицу отъ перѣдко рядомъ (по крайней мѣрѣ въ Западной Европѣ) съ ней встрѣчающейся и очень ядовитой блѣдной поганки (*Amanita bulbosa* Bull.), у которой пластинки всегда бѣлыя или желтоватыя.

*Ножка* полная, бѣлая, довольно длинная, съ бѣлымъ кольцомъ, къ основанію нѣсколько утолщенная.

*Мясо* толстое, бѣлое, при изломѣ часто краснѣющее.

*Запахъ и вкусъ* пріятные.

*Встрѣчается* съ начала лѣта до осени въ средней Россіи, на поляхъ, удобренныхъ навозомъ, и на выгонахъ часто, но не большими массаами, въ черноземныхъ же губерніяхъ иногда въ огромномъ количествѣ, особенно на толокахъ и на поляхъ, удобренныхъ



№ 29. Печерица, шампиньонъ полевой.  
*Psalliota campestris* L.



№ 30. Шампиньонъ (культурный).  
*Psalliota campestris* — *praticola* Vitt.



№ 31. Шампиньонъ лѣсной.  
*Psalliota silvatica* Schaeff.

навозомъ. Въ степныхъ губерніяхъ единственный широко распространенный грибъ. На рынокъ попадаетъ въ свѣжемъ видѣ или въ видѣ консервовъ. Въ средней Россіи дикая печерица на рынокъ (по крайней мѣрѣ московскій) въ свѣжемъ состояннн, кажется, не попадаетъ, такъ какъ здѣсь замѣняется культурной разновидностью. Въ южныхъ губерніяхъ печерицы сушатся какъ бѣлые грибы и даютъ превосходные отвары, по вкусу не уступающе отварамъ изъ лучшихъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ. Дикая печерица въ черноземныхъ губерніяхъ мѣстами появляется въ огромныхъ количествахъ, отличается превосходнымъ вкусомъ и могла бы легко конкурировать съ культурнымъ, особенно въ формѣ консервовъ.

### 53. Шампиньонъ лѣсной (*Psalliota silvatica* Schaeff.).

Рисунокъ 31.

*Шляпка* сперва колокольчатая, потомъ распростертая съ маленькимъ горбикомъ. Кожница сперва бѣловато-желтая, потомъ, особенно посрединѣ, бурая съ бурыми же чешуйками.

*Пластинки* свободныя, къ обоимъ концамъ утончающіяся, сперва розовыя, потомъ буроватѣя или темно-бурыя.

*Ножка* довольно длинная, полая, книзу утолщающаяся, въ молодости соединенная съ краемъ шляпки покрываломъ, которое остается въ видѣ толстаго отстоящаго кольца.

*Мясо* сперва бѣлое, потомъ розово-красное.

*Встрѣчается* шампиньонъ по лѣснымъ полянамъ, какъ въ хвойныхъ, такъ и въ лиственныхъ лѣсахъ, въ паркахъ, начиная съ августа до октября.

*Цѣнность*: превосходный съѣдобный грибъ, упо-



требляемый также, какъ настоящий шампиньонъ или печерица.

#### 54. Опенокъ ложный (*Pholiota mutabilis* Schaeff).

(Другія русскія названія: подорѣшникъ, говорушка, орѣховый грибъ).

Р и с у н о к ъ 3 2.

*Шляпка* сперва выпуклая, затѣмъ дѣлается плоской съ горбикомъ по серединѣ. Цвѣтъ желтовато-бурый, по серединѣ нѣсколько ярче.

*Пластинки* толстыя, сперва свѣтло-бурая, затѣмъ ржаво-бурая.

*Ножка* довольно длинная и тонкая, полая, покрыта отстоящими чешуйками и имѣетъ бурое кольцо. Внизу ножка темно-бурая.

*Мясо* сочное, буроватое.

*Запахъ* ароматическій, *вкусъ* приятный.

*Встрѣчается* на стволахъ и пняхъ лиственныхъ деревьевъ (рѣдко на землѣ), начиная съ мая, почти все лѣто, иногда въ большомъ количествѣ.

*Цѣнность*: на рынокъ попадаетъ не часто, въ свѣжемъ видѣ. Вкусный грибъ для разнаго приготовления. Одинъ изъ немногихъ сравнительно легко культивируемыхъ грибовъ (на гнилушкахъ).

Можетъ быть смѣшанъ съ *ядовитымъ* *Hypophota fasciculata* Fries, сърымъ или желтымъ опенкомъ, который отличается гладкой ножкой, отсутствіемъ кольца и пластинками, сперва желтыми, а потомъ зеленоватыми.

#### 55. Опенокъ морщинистый (*Rozites caperata* Karst.).

*Шляпка* мясистая, сначала колокольчатая, потомъ распростертая. Верхняя кожица желто-охряная. Край шляпки соединяется сначала съ ножкой по-



№ 32. Опенок ложный.  
*Pholiota mutabilis* Schaeff.



№ 33. Ивишень.  
*Rhodosporus Prunulus* Scop.

крываломъ, которое остается на ножкѣ въ видѣ большого висячаго кольца. Молодой грибъ покрытъ общимъ покрываломъ, которое на шляпкѣ образуетъ исчезающіе лоскуты, а на ножкѣ приросшее влагалище.

*Пластинки* довольно толстыя, цвѣта глины или ржаво-красныя съ остропильчатымъ бѣлымъ краемъ.

*Ножка* длинная, полная, съ кольцомъ.

*Запахъ* и *вкусъ* пріятные.

*Встрѣчается*, начиная съ конца лѣта, по мшистымъ мѣстамъ въ лиственныхъ и хвойныхъ лѣсахъ, довольно рѣдко.

*Цѣнность*: На Западѣ считается однимъ изъ самыхъ вкусныхъ грибовъ, но у насъ не собирается.

## 56. Ивишень (*Rhodosporus Prunulus* Scop., *Hypogonidium Prunulus* P. Henn.).

(Другія русскія названія: вишенникъ, садовка, подвишень, настоящи муссеронъ).

Рисунокъ 33.

*Шляпка* мясистая, сперва выпуклая, затѣмъ вогнутая посредиѣ, иногда съ сдвинутой къ сторонѣ ножкой. Сверху шляпка въ сухую погоду сухая, покрытая налетомъ, бѣло-сѣрая, въ сырую погоду слегка липкая. Край въ молодости загнутый, поздне волнистый.

*Пластинки* рѣдкія, далеко низбѣгающія, сперва бѣлыя, затѣмъ почти мясо-красныя (важный признакъ отличія отъ нѣсколько сходной съ ивишнемъ ядовитой блѣдной поганки).

*Ножка* короткая, плотная, кверху расширенная, голая, безъ кольца.

*Мясо* бѣлое, плотное.

*Вкусъ* и *запахъ* свѣжей муки.

*Встрѣчается* по лиственнымъ лѣсамъ на полянахъ, особенно на мшистыхъ, осенью, въ средней Россіи рѣдко, въ южныхъ губерніяхъ чаще.

*Цѣнность:* на московскіи рынокъ, кажется, не попадаетъ. На рынкахъ южныхъ губерніяхъ вѣроятно встрѣчается чаще, хотя не вѣсѣмъ извѣстенъ. Въ Западной Европѣ считается однимъ изъ самыхъ вкусныхъ грибовъ (муссеронъ), у насъ собирается любителями; въ солѣу, кажется, не годенъ.

### 57. Ивишень олепій (*Rhodosporus cervinus* Schaeff).

*Шляпка* довольно мясистая, сначала колокольчатая, а потомъ плоская. Верхняя кожица желтоили сѣро-бурая, дѣлается пепельно-сѣрой и распадается на нити или чешуйки.

*Пластинки* свободныя и частыя, широкія, сперва бѣловатыя, потомъ мясо-красныя.

*Ножка* длинная,верху немного утончающаяся, полная, бѣлая съ кольцами изъ зигзагообразнаго бураго рисунка отъ пятенъ.

*Мясо* мягкое и бѣлое.

*Встрѣчается* съ мая до конца осени на пняхъ лиственныхъ деревьевъ.

*Цѣнность:* Тоже хорошия съѣдобный грибъ.

### Свинухи коренныя.

Какъ было выше (см. № 23) упомянуто, название свинуха, свиной грибъ, придается различнымъ грибамъ. Такое название придается, можетъ быть, для обозначенія плохого достоинства грибовъ, но, можетъ быть, и потому, что вѣ свинухи растутъ у корней деревьевъ, откуда ихъ легко могутъ добывать свиньи. Несмотря на все неудобство обозначать однимъ и тѣмъ же русскимъ названіемъ совершенно неродственные грибы, мы оставляемъ для трехъ ниже



№ 34. Свинуха коренная.  
*Agaricus (Pleurotus) ostreatus* Jacq.

описываемыхъ видовъ названіе свинухи, такъ какъ подъ этимъ названіемъ одинъ видъ попадаетъ на рынокъ. Отъ другихъ свинухъ (родъ *Paxillus*) коренныя свинухи отличаются достаточно рѣдко.

58. Свинуха коренная (*Pleurotus ostreatus*,  
*Agarius ostreatus* Jacq).

Рисунокъ 34.

Грибъ встрѣчается всегда обществами.

*Шляпка* обыкновенно половинчатая, въ молодости слегка выпуклая, потомъ слегка вогнутая, очень мясистая, съ внутрь завороченнымъ краемъ. Достигаетъ до 20 сант. Поверхность гладкая, бурая или темно-сѣрая или желтоватая.

*Пластинки* довольно рѣдкія, толстыя, бѣлыя, низбѣгають далеко по ножкѣ.

*Ножка* короткая, бѣлая, толстая, при основаніи щетинисто-волосистая.

*Мясо* бѣлое, мягкое.

*Запахъ* и *вкусъ* пріятные.

*Встрѣчается* на живыхъ листовенныхъ деревьяхъ и на пняхъ (на ольхѣ), начиная съ ранней осени.

*Цѣнность*: хороши съѣдобный грибъ, особенно для отваровъ Иногда на одномъ пнѣ можно его собрать фунта 2—3. На рынокѣ рѣдко.

59. Свинуха пивовая (*Pleurotus salignus* Pers., *Agaricus salignus* Pers.).

*Шляпка* мясистая, однобокая, вытянутая, сперва слегка выпуклая, потомъ вдавленная. Верхняя кожа гладкая, сѣрая или бурая, позднѣе блѣднѣющая.

*Пластинки* широкія, частыя, низбѣгающія, сзади съ жилками, сперва бѣлыя, потомъ грязно-охристаго цвѣта.

*Мясо* бѣлое, мягкое.

*Запахъ* нѣтъ.

*Встрѣчается* на старыхъ пняхъ лиственныхъ деревьевъ; можно разводить на старой древесинѣ ивъ и тополей.

*Цѣнность*: молодые грибы вкусны.

## 60. Свипуха Вязовая (*Pleurotus ulmarius* Quel., *Agaricus ulmarius* Bull.).

*Шляпка* довольно мясистая, сначала выпуклая, потомъ плоская, въ серединѣ немного вогнутая, сперва съ загнутымъ, потомъ прямымъ краемъ. Верхняя кожица гладкая, голая, бѣловато-желтая или охристая, къ краю почти бѣлая, въ старости раздѣляющаяся на поля.

*Пластинки* довольно тѣсно стоящія, широкія, бѣлыя, къ старости желтоватыя.

*Ножка* часто немного эксцентрическая, почти всегда согнутая, полная и крѣпкая, длинная, кверху болѣе тонкая, бѣловато-желтая, внизу войлочнопушистая.

*Мясо* нѣжное, бѣлое.

*Запахъ* пріятный, *вкусъ* немного кисловатый.

*Встрѣчается* единичными экземплярами, рѣже группами на стволахъ лиственныхъ деревьевъ (липъ), обыкновенно довольно высоко надъ землей, осенью.

*Цѣнность*: хороши съѣдобный грибъ.

### Говорушки—*Agaricus*\*).

Къ этому роду относится много съѣдобныхъ грибовъ, при чемъ нѣкоторые имѣютъ даже народ-

---

\*) Такъ какъ для рода *Agaricus* нѣтъ русскаго названія, то мы для всѣхъ представителей этого рода, не имѣющихъ еще собственнаго названія, предлагаемъ названіе «говорушка», примѣняемое и въ народѣ.



ныя названія. Изъ прежняго рода *Agaricus*, къ которому раньше относились чуть не всѣ пластинчатые грибы, въ настоящее время выдѣленъ цѣлый рядъ родовъ. Но и за выдѣленіемъ ихъ къ роду *Agaricus* относится нѣсколько сотъ видовъ. Въ настоящее время родъ *Agaricus* раздѣляется обычно на рядъ подродевъ, но нѣкоторые авторы эти подродевъ считаютъ за самостоятельные роды. Поэтому при №№ 62—72 имѣются двойныя латинскія видовыя названія, при чемъ второе указываетъ на соответствующій подродевъ рода *Agaricus* (напр. *Agaricus Dryophilus* принадлежитъ къ подродеву *Collybia*). Къ роду *Agaricus* въ этомъ объемѣ принадлежатъ шляпочные грибы безъ кольца и влагалища съ бѣлыми спорами. Родъ свинухъ, *Pleurotus*, мы изъ практическихъ цѣлей выдѣлили изъ рода *Agaricus*.

**62. Говоруха лѣсная (*Agaricus dryophilus* Bull.;  
*Collybia dryophila* Bull.)**

*Шляпка* слабомясистая, сначала слегка выпуклая, потомъ плоская съ бугоркомъ или выпуклая съ поднятымъ и волнистымъ краемъ. Верхняя кожица сухая, голая, охристая или желтовато-бурая съ болѣе темной серединой. Въ старости шляпка дѣлается немного буро-пятнистой. Край шляпки острый и гладкій.

*Пластинки* частыя, узкія, свободныя, сперва бѣлыя, а потомъ желтоватыя.

*Ножка* тягучая, трубчатая, длинная, ровная или при основаніи слегка утолщенная, вверху бѣловатая или свѣтло-оранжевая, книзу буро-красная, волокнистая.

*Мясо* нѣжное, водянистое.

*Вкусъ* и *запахъ* пріятные.

*Встръчается* по полянамъ, пустошамъ, въ лѣсахъ съ іюня до осени.

*Цѣнность*: хорошій съѣдобный грибъ. Годень для сушки, причеъ шляпка значительно блѣднеть.

**62. Говорушка желтая (*Agaricus velutipes* Curt.,  
*Collybia velutipes* Quel.)**

*Шляпка* довольно мясистая, сперва нѣсколько выпуклая, потомъ совершенно плоская; край немного завороченный и слабо волнистый. Кожица голая, гладкая, сырая, немного клейкая, медово-желтаго цвѣта, посрединѣ буро-желтая.

*Пластинки* у ножки слегка низбѣгающія, выемчато-зубчатая, довольно рѣдкія, широкія, свѣтло-желтыя.

*Ножка* длинная, плотная, твердая и упругая, книзу утончающаяся, бурая, позднѣе почти черная, и подъ шляпкой тогда глубоко-бороздчатая, густо-бархатистая.

*Мясо* желтоватое.

*Вкусъ* и *запахъ* приятныя.

*Встръчается* на пняхъ различныхъ лиственныхъ деревьевъ то поодиначкѣ, то группами поздней осенью.

*Цѣнность*: съѣдобный грибъ.

**63. Говорушка лакированная (*Agaricus laecatus*  
*Scop.*, *Clitocyle laecata* Scop.).**

*Шляпка* сперва выпуклая, потомъ дѣлается плоской съ бугоркомъ или вдавленіемъ посрединѣ. Край сперва завороченный внутрь, потомъ прямой или волнисто-сплоенный. Кожица тонко-чешуйчатая, красноватая, буроватая, желто-бурая (*var. rubra*) или фіолетовая (*var. amethystina*). У сухихъ шляпокъ кожица выцвѣтающая.

*Пластинки* другъ отъ друга отдаленныя, толстыя, приросшия, слегка избѣгающія, одного цвѣта со шляпкой, какъ бы покрытыя мукой (спорами).

*Ножка* часто изогнутая, сухая, волокнистая, полная, одного цвѣта со шляпкой, то голая, то воло-  
систая, покрытая бѣлой пылью споръ.

*Мясо* водянистое, окрашенное.

*Запахъ* и *вкусъ* пріятные.

*Встрѣчается* грибъ въ сырыхъ лѣсахъ и по травянистымъ и мшистымъ мѣстамъ съ начала лѣта до осени.

*Цѣнность*: вкусный грибъ; его можно культивировать искусственно.

#### 64. Говорушка ворончатая (*Agaricus infundibuliformis* Schaeff., *Clitocybe infundib.* Schaeff.)

*Шляпка* сперва выпуклая, потомъ воронковидная, съ бугоркомъ. Кожица охристо-желтая или буроватая, сухая, пушистая.

*Пластинки* прямыя, частыя, довольно низко избѣгающія по ножкѣ, сперва бѣлыя, потомъ желтоватыя.

*Ножка* губчатая, мягкая, эластичная, бѣловатая, у основанія нѣсколько утолщенная.

*Мясо* бѣлое и мягкое.

*Запахъ* нѣсколько сладкій, *вкусъ* пріятный.

*Встрѣчается* по мшистымъ лѣсамъ, по лѣснымъ ямамъ на листьяхъ, осенью, иногда обильно.

*Цѣнность*: хороший съѣдобный грибъ.

#### 65. Говорушка душистая (*Agaricus odorus* Bull.; *Clitocybe odora* Bull.)

*Шляпка* довольно мясистая, сперва выпуклая, потомъ вогнутая воронкообразно съ бугоркомъ посрединѣ и крупно волнистымъ краемъ. Верхняя ко-

жица влажная, голая, съ шелковистыми полосками, вначалѣ ярко синевато-или сѣровато-зеленая, позднѣе выцвѣтаетъ и дѣлается зеленовато-сѣрой.

*Пластинки* довольно частыя, немного нисходящія, обыкновенно одного цвѣта со шляпкой.

*Ножка* тонкая, полая, книзу немного утолщенная и согнутая, гладкая, сперва бѣловато-зеленая, потомъ темнѣетъ.

*Мясо* бѣлое, водянистое.

*Запахъ* аниса или укропа, *вкусъ* пріятный, напоминаетъ эстрагонъ.

*Встрѣчается* по хвойнымъ и лиственнымъ лѣсамъ осенью.

*Цѣнность*: съдобенъ, особенно какъ приправа.

## 66. Говорушка сѣрая (*Agaricus nebularis* Batsch., *Clitocybe neb.* Batsch).

*Шляпка* очень мясистая, сперва выпуклая съ загнутымъ внутрь краемъ, потомъ почти плоская. Верхняя кожица голая, матовая, свѣтлс-или темно-пенельно-сѣрая, сперва съ сѣровато-буроватымъ налетомъ, потомъ гладкая.

*Пластинки* частыя, изогнутыя, немного нисходящія по ножкѣ, сперва бѣловатыя, потомъ желтоватыя.

*Ножка* очень толстая, полная, плотная, внизу немного расширенная, переходитъ незамѣтно въ шляпку. Снаружи она сѣроватая или желтоватая, иногда съ полосками.

*Мясо* бѣлое, крѣпкое, но нѣжное.

*Вкусъ* пріятный, орѣховый, *запахъ* пряный.

*Встрѣчается* грибъ осенью на полянахъ, по травянистымъ мѣстамъ въ лиственныхъ лѣсахъ, рѣже на гипломъ деревѣ; образуетъ иногда кольца или сидитъ группами.

*Цѣнность*: принадлежитъ къ числу вкусныхъ грибовъ, годныхъ для сушки и соления.

**67. Говорушка мыльная (Agaricus saponaceus Fr.,  
Tricholoma saponaceum Fr.)**

*Шляпка* мясистая, сперва почти полушаровидная, потомъ распростертая съ тупымъ бугоркомъ и волнистымъ краемъ. Кожица гладкая, при сухой погодѣ очень часто растрескивающаяся на поля; окраска кожицы чрезвычайно измѣнчивая, отъ темно-бурой до зеленоватой. Грибъ однако легко узнать по нѣжно-розовой окраскѣ, которую принимаетъ при разрѣзѣ его первоначально бѣлое мясо, и по запаху мыла.

*Пластинки* довольно частыя, широкія, къ обоимъ концамъ суживающіяся, сперва бѣлыя, потомъ желтоватыя.

*Ножка* толстая, иногда вздутая, при основаніи утончающаяся, иногда съ черными чешуйками.

*Вкуса* почти нѣтъ, *запахъ* мыльный.

*Встрѣчается* въ хвойныхъ лѣсахъ, иногда массами, осенью.

*Цѣнность*: съѣдобный грибъ.

**68. Голубокъ (Agaricus Columbeta Fr., Tricholoma  
Columbeta Fr.)**

*Шляпка* мясистая, сперва почти колокольчатая, потомъ распростертая съ бугоркомъ; край немного волнистый. Кожица бѣлая, немного клейкая, шелковисто-глянцевитая, позднѣе волокнистая или мелкочешуйчатая съ розовыми или голубыми пятнами.

*Пластинки* широкія, у основанія съ тупымъ зубцомъ, бѣлыя.

*Ножка* цилиндрическая, плотная, хрупкая, бѣлая.

*Мясо* бѣлое.

*Запахъ* сладковатый.

*Встрѣчается* по хвойнымъ лѣсамъ на песчанистой почвѣ, иногда въ большомъ количествѣ, осенью.

*Цѣнность*: хороший съѣдобный грибъ.

**69. Говорушка волосистая (Agaricus terreus Schaeff.,  
Tricholoma terreum Schaeff.).**

*Шляпка* тонко-мясистая, ломкая, сперва почти плоская съ бугоркомъ, потомъ слегка вогнутая; край волнистый. Кожица сѣрая или бурая, покрытая черноватыми лохматыми чешуйками.

*Пластинки* не частыя, прикрѣпленныя, низбѣгающія, съ зубцомъ у основанія, сперва бѣловатыя, потомъ сѣрыя.

*Ножка* тонкая, цилиндрическая, бѣлая, гладкая или прижато-волосистая.

*Мясо* бѣлое.

*Вкусъ* и *запахъ* слабые, но приятные.

*Встрѣчается* грибъ въ хвойныхъ и въ смѣшанныхъ лѣсахъ по полянамъ, иногда обильно, осенью.

*Цѣнность*: хороший съѣдобный грибъ.

**70. Опенокъ красный, подтубенка (Agaricus rutilans  
Schaeff, Tricholoma rutilans Schaeff).**

Рисунокъ 36.

*Шляпка* мясистая, въ молодости выпуклая, покрытая пурпурово-краснымъ войлокомъ; позднѣе шляпка дѣлается плоской, а войлокъ разбивается на отдѣльныя красныя чешуйки съ желтымъ основаниемъ.

*Пластинки* частыя, желтыя, по краю утолщенныя, въ старости тонко-зазубренныя.

*Ножка* цилиндрическая, полная, позднѣе немного полая, желтая съ краснымъ налетомъ.

*Мясо* бѣлое.

*Запахъ* сладковатый.

*Встрѣчается* по хвойнымъ лѣсамъ на песчанистой почвѣ, иногда въ большомъ количествѣ, осенью.

*Цѣнность*: хорошій съѣдобный грибъ.

**69. Говорушка волосистая (Agaricus terreus Schaeff., Tricholoma terreum Schaeff.).**

*Шляпка* тонко-мясистерая, ломкая, сперва почти плоская съ бугоркомъ, потомъ слегка вогнутая; край волнистый. Кожица сѣрая или бурая, покрытая черноватыми лохматыми чешуйками.

*Пластинки* не частыя, прикрѣпленныя, низбѣгающія, съ зубцомъ у основанія, сперва бѣловатая, потомъ сѣрая.

*Ножка* тонкая, цилиндрическая, бѣлая, гладкая или прижато-волосистая.

*Мясо* бѣлое.

*Вкусъ* и *запахъ* слабые, но пріятные.

*Встрѣчается* грибъ въ хвойныхъ и въ смѣшанныхъ лѣсахъ по полянамъ, иногда обильно, осенью.

*Цѣнность*: хорошій съѣдобный грибъ.

**70. Опенокъ красный, поддубенка (Agaricus rutilus Schaeff., Tricholoma rutilus Schaeff.).**

Рисунокъ 36.

*Шляпка* мясистерая, въ молодости выпуклая, покрытая пурпурово-краснымъ войлокомъ; позднѣе шляпка дѣлается плоской, а войлокъ разбивается на отдѣльныя красныя чешуйки съ желтымъ основаниемъ.

*Пластинки* частыя, желтыя, по краю утолщенныя, въ старости тонко-зазубренныя.

*Ножка* цилиндрическая, полная, позднѣе немного полая, желтая съ краснымъ налетомъ.



№ 36. Красный опенокъ, поддубенка.  
*Tricholoma rutilans* Schaeff.





№ 35. Голубникъ (сыроѣжка красная).  
*Agaricus Russula* Schaeff.

*Мясо* желтое нѣжное.

*Запахъ* и *вкусъ* пріятные.

*Встрѣчается* въ лиственныхъ и въ хвойныхъ лѣсахъ при основаніи старыхъ стволовъ и на пняхъ, иногда цѣлыми гнѣздами, начиная со второй половины лѣта.

*Цѣнность*: на рынокъ, кажется, не попадаетъ, хотя и можетъ быть отнесенъ къ числу вкусныхъ грибовъ; одинаково пригоденъ какъ для приготовления въ свѣжемъ видѣ, такъ и для солки.

### 71. Голубникъ (*Agaricus Russula Schaeff.*, *Tricholoma Russula Schaeff.*)

(Друг. русск. назв.: сыроѣжка красная.)

Рисунокъ 35.

*Шляпка* сперва выпуклая, затѣмъ дѣлается вогнутой; край шляпки нѣсколько завороченный внутрь. Поверхность шляпки темно-розовая, къ краямъ свѣтлѣе, покрытая мелкими зернышками.

*Пластинки* бѣлыя, обыкновенно съ розовыми пятнами, неравно длинныя, немного спускающіяся по ножкѣ.

*Ножка* ровная, довольно толстая, полная, покрытая розовыми чешуйками.

*Мясо* бѣлое, плотное.

*Вкусъ* и *запахъ* пріятные.

*Встрѣчается* не очень часто въ сѣверныхъ областяхъ въ хвойныхъ лѣсахъ, чаще къ югу въ дубовыхъ или смѣшанныхъ лѣсахъ, начиная съ ранней осени.

Одинъ изъ самыхъ вкусныхъ пластинниковъ.

### 72. Зеленушка (*Agaricus equester* L. *Tricholoma equestris* L.).

*Шляпка* мясистая, сперва колокольчатая, потомъ распростертая съ бугоркомъ. Кожица въ сырую по-

году слизисто-липкая, въ сухую чешуйчатая, буровато-желтая или оливково-желтая.

*Пластинки* довольно частыя, сзади свободныя и выемчатыя, сѣрно-желтаго цвѣта.

*Ножка* къ основанію утолщенная, гладкая, желтая, почти цѣликомъ скрыта въ землѣ, почему шляпка почти лежитъ на землѣ.

*Мясо* желтое.

*Вкусъ* и *запахъ* пріятные.

*Встрѣчается* грибъ въ хвойныхъ лѣсахъ, особенно сосновыхъ, иногда массаами, осенью.

*Цѣнность*: хороший съѣдобный грибъ, если снять съ него верхнюю кожицу. Въ Германіи очень цѣнится на рынкѣ.

### 73. Сластушка (*Cortinellus imbricatus* Karst).

Рисунокъ 37.

*Шляпка* мясистая, плотная, сначала выпуклая, затѣмъ слегка вдавленная. Поверхность покрыта чешуйками, буро-красная, къ срединѣ болѣе темная. Край сначала завернутый, пушистый, затѣмъ гладкій, волнистый.

*Пластинки* довольно частыя, низбѣгають немного по ножкѣ, сперва бѣлыя, позднѣе съ красно-бурыми пятнами.

*Ножка* плотная, полная, сперва ровная, затѣмъ кверху утолщенная, внизу грязно-бурая, вверху съ бѣлыми пятнышками.

*Мясо* бѣлое, плотное.

*Запахъ* острый; *вкусъ* пріятный.

*Встрѣчается* на землѣ въ хвойныхъ лѣсахъ, иногда массаами, все лѣто. Нерѣдко образуетъ кольца.

*Цѣнность*: на московскій рынокъ грибъ, кажется, не попадаетъ, но въ народѣ хорошо извѣстенъ и цѣ-



№ 37. Сластушка.  
*Cortinellus imbricatus* Karst.



№ 38. Опенокъ.  
*Armillaria mellea* Quélet.

нится какъ довольно вкусный съѣдобный грибъ. Въ солку, кажется, совсѣмъ не идетъ или идетъ мало.

#### 74. Опенокъ (*Armillaria mellea* Quellet.).

(Другія русск. назв.: опенка, осенникъ, осенній грибъ).

Рисунокъ 38.

*Шляпка* медвяно-желтая или грязно-бурая, съ бурыми легко стирающимися чешуйками и пучками волосковъ. Край шляпки загнутый внутрь и въ молодости соединенъ съ ножкой тонкимъ покрываломъ, прикрывающимъ пластинки. Позднѣ покрывало разрывается и остается на ножкѣ въ видѣ кольца.

*Пластинки* рѣдкія, сперва бѣловатыя, потомъ буроватыя, пятнистыя.

*Ножка* длинная, сперва свѣтлая, дѣлается сѣровато-желтой, а книзу красновато-бурой. При основаніи ножка вздутая, волокнистая и неломкая.

*Мясо* свѣтло-бурое.

*Вкусъ* непріятный, кисловатый, *запахъ* слабый.

*Встрѣчается* осенью, иногда массами, на старыхъ стволахъ, пняхъ и корняхъ, какъ лиственныхъ, такъ и хвойныхъ деревьевъ.

*Цѣнность*: распространенный съѣдобный грибъ, на рынокъ попадающіи обыкновенно въ свѣжемъ видѣ, рѣдко въ соленомъ; теперь стали продавать и въ сушеномъ. Благодаря массовому появленію относится къ числу важныхъ грибовъ.

Грибница опенка нападаетъ на живыя деревья и проводитъ ихъ къ отмиранію, вслѣдствіе чего грибъ относится къ числу опасныхъ враговъ не только лѣсовъ, но и другихъ лѣсныхъ насажденій. Можетъ быть смѣшанъ съ ядовитой *Hyrpholoma fasciculare*, отъ которой отличается полной ножкой и кисловато-сладкимъ пріятнымъ вкусомъ.

**75. Грибъ зонтикъ (*Lepiota procera* Scop.).**

(Друг. русск. назв.: поплаушка, скрипица пестрая, бѣлый мухоморъ, индюкъ.)

Высокии, стройный грибъ. *Шляпка* мясистая, 30 см. ширины, сперва яйцевидная, потомъ дѣлается шаровидной и затѣмъ широко-колокольчатой на подобіе зонтика съ темно-бурымъ бугоркомъ посрединѣ. Кожица покрыта бурыми или шоколадными мягкими чешуйками, образующими по краю бахрому.

*Пластинки* частыя, свободныя, широкія, бѣлыя.

*Ножка* очень высокая (до 30 см.), тонкая, трубчатая, при основаніи яйцевидно-вздутая. Поверхность ножки покрыта ярко-бурыми пятнами; въ верхней части ножка несетъ *толстое, кожистое, передвигающееся* кольцо.

*Мясо* сперва нѣжное, бѣлое, потомъ жесткое.

*Запахъ и вкусъ* пріятные, сладкіе.

*Встрѣчается* по свѣтлымъ мѣстамъ, по опушкамъ, вырубкамъ, лѣтомъ и осенью по-одиночкѣ.

*Цѣнность:* въ молодомъ состояніи хорошій съѣдобный грибъ

Можетъ быть смѣшанъ только съ сѣрымъ мухоморомъ (*Amanita pustulosa* Schaeff.), грибомъ, съѣдобнымъ безъ верхней кожицы и отличающимся отъ скрипицы легко по краснѣющему при изломѣ мясу, по бородавчатой, а не чешуйчатой поверхности и по неподвижному кольцу.

**76. Грибъ зонтикъ бѣлый (*Lepiota excoriata* Schaeff.).**

(Другія русск. назв.: скрипица бѣлая, индюкъ бѣлый.)

*Шляпка* тонко-мясистая, широко-колокольчатая съ бугоркомъ посрединѣ. Кожица на бугоркѣ бурая, къ краю разбивается на блѣдно-бурыя чешуйки.

*Пластинки* частыя, широкія, бѣлыя.



№ 39. Поплавки.  
*Amanitopsis plumbea* Schaeff.



*Пожка* длинная, тонкая, трубчатая, внизу клубневидно - вздутая, вверху съ *подвижнымъ* кольцомъ, у котораго край разорванный. Снаружи ножка бѣлая.

*Мясо* нѣжное и бѣлое.

*Вкуса* и *запаха* нѣтъ.

*Встрѣчается* раннимъ лѣтомъ по лѣснымъ полянамъ, выгонамъ, на залежахъ и на пару, иногда массаами.

*Цѣнность*: хороши съѣдобный грибъ.

## 77. Поплавки (*Amanitopsis plumbea* Schaeff.).

(Друг. русск. назв.: толкачики.)

Р и с у н о к ъ 39.

Въ молодости весь грибъ покрытъ, какъ яичной скорлупой, толстокожистой оберткой, разрывающейся при вытягиваннн ножки, около основанн которой остается широкое влагалище. Часть обертки остается обыкновенно нѣкоторое время на шляпкѣ въ видѣ неправильныхъ волосистыхъ хлопьевъ. *Шляпка* мясистая, сначала колокольчатая потомъ распростертая съ бугоркомъ или даже вогнутая, сухая, шелковисто-глянцевитая. Край всегда тонко и длиннополосатый.

*Пластинки* частыя, свободныя, выпуклыя, бѣлыя.

*Пожка* трубчатая, кверху утончающаяся, ломкая, пушисто-чешуйчатая, безъ кольца.

Окраска шляпки очень измѣнчивая, въ зависимости отъ условнн обитанн, отъ бѣлой, сѣрой и до оранжево-бурой.

*Запахъ* и *вкусъ* едва замѣтныя.

*Встрѣчается* въ лиственныхъ и хвойныхъ лѣсахъ по мшистымъ мѣстамъ, иногда обильно, начиная съ іюля.

*Цѣнность*: на рынокъ грибъ не попадаетъ, вѣ-

роятно благодаря своей хрупкости, но собирается усердно и считается очень вкуснымъ грибомъ.

Можетъ быть смѣшанъ съ мухоморомъ (особенно съ блѣдной поганкой), отъ котораго легко, однако, отличается отсутствіемъ кольца.

### Сумчатые грибы—Ascomycetes.

Изъ всего огромнаго отдѣла сумчатыхъ грибовъ (всѣхъ ихъ насчитываютъ болѣе 20.000 видовъ) для насъ въ качествѣ съѣдобныхъ грибовъ имѣютъ значеніе только представители семейства сморчковыхъ (*Helvellineae*) и затѣмъ семейства трюфелевыхъ (*Tuberaceae*). Въ Западной Европѣ къ числу съѣдобныхъ причисляются и нѣкоторые другіе представители (напр., чашницы или заячы ушки, виды *Reziza*), но у насъ они встрѣчаются не особенно часто, да и по своему внѣшнему виду врядъ ли могутъ разсчитывать на широкое распространеніе въ качествѣ съѣдобныхъ грибовъ. Къ *сморчковымъ* принадлежатъ надземные грибы съ ножкой и болѣе или менѣе ясной морщинистой или мясистой шляпкой а къ *трюфельнымъ* подземные, клубневидные грибы.

### Сем. сморчковыхъ—*Helvellineae*.

#### Сморчки и строчки.

Названія различныхъ видовъ грибовъ, принадлежащихъ къ этой группѣ, на московскомъ грибномъ рынкѣ очень неопредѣленны и измѣнчивы, несмотря на то, что грибы эти имѣютъ въ общемъ большую рыночную цѣнность и весной появляются иногда въ огромномъ количествѣ. Это отсутствіе болѣе точныхъ и установившихся обозначеній тѣмъ болѣе удивительно, что рыночная цѣнность различныхъ сморчковъ весьма различна. Ввиду этого пришлось дать каждому виду особое названіе, выбравъ для этого

болѣе часто употребляющіяся мѣстные названия. Въ популярныхъ сочиненіяхъ о полезныхъ и вредныхъ грибахъ принято названіемъ «сморчокъ» обозначать грибы, у которыхъ поверхность покрыта извилистыми складками спороносной ткани, а названіемъ «строчокъ» обозначать грибы съ поверхностью лапчатою или ячеистою \*). Въ подмосковномъ районѣ примѣняютъ (хотя не всегда и не вездѣ) названіе «сморчокъ» для грибовъ съ неясной ножкой, а названіе «строчокъ»—для грибовъ съ ножкой. Въ научной систематикѣ грибовъ сморчки и строчки относятся по крайней мѣрѣ къ четыремъ различнымъ родамъ съ нѣсколькими видами, весьма легко отличаемыми по цѣлому ряду совершенно ясныхъ признаковъ, но на практикѣ такого различія, какъ сказано, не дѣлаютъ. Мы рѣшились поэтому примѣнить къ сморчкамъ тѣ русскія названія, которыя примѣняются на московскомъ грибномъ рынкѣ, хотя въ этихъ названіяхъ и не проводится строгаго различія между сморчками и строчками. Латинскія названія, конечно, примѣняются согласно съ научной систематикой.

Всѣ сморчки и строчки относятся къ числу вкусныхъ и частью даже первосортныхъ грибовъ, превосходныхъ не только для немедленнаго приготовленія, но и для сушки и консервированія. Тѣмъ не менѣе приходится совѣтовать быть очень осторожными какъ при употребленіи, такъ и особенно при приготовленіи этихъ грибовъ, такъ какъ болѣе тщательныя изслѣдованія, произведенныя на Западѣ, показали, что въ большинствѣ случаевъ болѣе или менѣе тяжелыхъ отравленій грибами виною этихъ отравленій являлись сморчки. Дѣло въ томъ, что нѣкоторые сморчки даже въ свѣжемъ, здо-

---

\*) Нѣмцы также отличаютъ «Morchel» и «Lorchel».

ровомъ состояннн содержатъ весьма ядовитую гелъвелловую кислоту, затѣмъ сморчки, какъ содержащїе большое количество воды и бѣлковъ (см. выше таблицу на стр. 22,) чрезвычайно легко загниваютъ съ выдѣленїемъ различныхъ очень ядовитыхъ веществъ и, наконецъ, всѣ сморчки имѣютъ крупныя острыя споры съ толстой оболочкой, которыя не перевариваются, но лишь раздражаютъ стѣнки желудка. Поэтому безусловно опасно употреблять въ пищу старыя и начавшыя уже разлагаться сморчки; затѣмъ необходимо *всѣ* сморчки передъ приготовленїемъ хорошо промыть горячей водой, при чемъ воду надо смѣнить два—три раза. Горячая вода, во-первыхъ, растворяетъ и извлекаетъ ядовитую гелъвелловую кислоту, а во-вторыхъ вымываетъ споры и разный соръ, легко остающїйся въ складкахъ ткани грибовъ. Послѣ такой промывки грибы становятся безвредными.

Описанїя сморчковыхъ мы даемъ въ не порядкѣ систематическомъ, но въ порядкѣ ихъ рыночной стоимости.

**78. Строчокъ шапочка. (*Verpa bohemica* Krombh.,  
*Morchella bohemica* Krombh.).**

(Другое русск. наз.: колначки.)

Р и с у н о к ъ 43.

Очень характерныя грибы съ ножкой и шляпкой въ видѣ наперстка или шапочки колокольчикомъ.

*Шляпка* колокольчатая, отъ 2—4 сантим. высотой, прироста къ ножкѣ только у вершины; края ея свободны. Сверху шляпка покрыта многочисленными изогнутыми морщинами, иногда вѣтвящимися. Снаружи шапочка бурога цвѣта, совнутри бѣлая.



№ 43. Строчокъ (сморчокъ) шапочка.  
*Verpa bohemica* Krombh.



№ 40. Строчокъ большой.  
*Morchella esculenta* L.



№ 41. Строчокъ малый.  
*Morchella conica* Pers.

*Ножка* длинная, цилиндрическая, полая, ломкая, бѣлая, покрытая мелкими крупинками.

*Мясо* бѣлое, нѣжное.

*Вкусъ* и *запахъ* пріятные, своеобразные.

*Встрѣчается* по лиственнымъ и по хвойнымъ лѣсамъ весною, иногда попадается и осенью.

*Цѣнность*: вкусный съѣдобный грибъ; цѣнится выше другихъ строчковъ ради удобства для фарширования и за чистоту шапочекъ отъ песка и земли. Отлично сушится.

### 79. Строчокъ малый (*Morchella conica* Pers.).

(Другое русск. назв.: ковначекъ).

Рисунокъ 41.

*Шляпка* полая, болѣе или менѣе коническая, приросшая краемъ къ ножкѣ. Поверхность неправильно - сотообразно - ямчатая отъ выдающихся и сливающихся реберъ, иногда развѣтвляющихся. Окраска измѣнчивая, отъ сѣровато-желтой до темно-бурой.

*Ножка* короткая, гладкая, бѣлая.

*Мясо* бѣлое, нѣжное, мягкое; *запахъ* пріятный.

*Встрѣчается* на лѣсныхъ полянахъ, по опушкамъ, въ садахъ, весною, рѣдко и осенью.

*Цѣнность*: вкусный и высоко цѣнимый грибъ.

### 80. Строчокъ большой (*Morchella esculenta* Pers.).

(Другія русск. назван.: сморчокъ, настоящій, ковначекъ).

Рисунокъ 40.

По формѣ шляпки одинъ изъ наиболѣе измѣнчивыхъ сморчковъ.

*Шляпка* у него чаще яйцевидная или почти коническая, иногда округлая, покрытая сотообраз-

ными ячейками; стѣнки ячеекъ изогнутыя и складчатыя. Окраска шляпки измѣнчивая отъ свѣтло-охряно-желтой до темно-бурой. Шляпка переходитъ въ ножку. Внутри шляпка полая и полость ея сливается съ полостью ножки. Совнутри шляпка бѣлая.

*Ножка* довольно короткая, толстая, бѣлая, гладкая или слегка складчатая, полая.

*Мясо* хрупкое, сочное.

*Встрѣчается* весною въ свѣтлыхъ лѣсахъ, кустарникахъ, по травянистымъ мѣстамъ на глинистой почвѣ.

*Цѣнность*: появляется на рынкѣ обыкновенно въ маѣ и цѣнится также высоко, какъ и предыдущій. Весьма пригоденъ для сушки и консервирования, но именно его необходимо предварительно основательно промыть горячею водою два—три раза, а еще лучше вскипятить въ водѣ.

### 81. Сморчокъ малый (*Hélvella esculenta* Pers., *Gyromitra esculenta* Fries).

(Друг. русск. назв.: сморчокъ, торчокъ, бабура, пестрица).

Рисунокъ 45.

*Шляпка* полая, неправильная, бугроватая, покрытая толстыми извивающимися ребрами, между которыми остаются ячейки. Окраска отъ свѣтло-до темно-бурой.

*Ножка* толстая, кверху утолщающаяся, сплюснутая, какъ и шляпка полая.

*Мясо* воскообразное, тонкое; чрезвычайно хрупкое.

*Вкусъ и запахъ* пріятные.

*Встрѣчается* весною въ песчанистыхъ хвойныхъ лѣсахъ, особенно на пожарищахъ.

*Цѣнность*: высоко цѣнимый, вкусный грибъ, ежегодно встрѣчающійся на рынкѣ.





№ 45. Сморчокъ малый.  
*Helvella esculenta* Pers.



№ 46. Трюфель бѣлый (польскій).  
*Chaeromyces méandriiformis* Vitt.



№ 42. Сморчокъ большой.  
*Gyromitra gigas* Krombh.



№ 44. Сморчокъ осенній.  
*Helvella crispa* Fr.

## 82. Строчокъ осенній (*Helvella crispa* Fr.).

*Шляпка* небольшая, состоящая изъ 3—4 лопастей, неправильно волнистыхъ и изогнутыхъ. Сверху лопасти бѣловато-желтыя, снизу бѣлыя.

*Ножка* полая, длинная, неправильно утолщенная, бѣлая, съ нѣсколькими продольными сильными ребрами, между которыми образуются длинныя ложбинки. Ребра внутри пустыя.

*Вкусъ и запахъ* пріятные.

*Встрѣчается* по листовнымъ лѣсамъ и по кустарникамъ осенью, иногда въ значительномъ количествѣ.

*Цѣнность:* съѣдобный и вкусный грибъ, изрѣдка появляющійся и на рынкѣ и цѣнимый какъ сморчки.

## 83. Строчокъ ямчатый. (*Helvella lacunosa* Afzelius).

*Шляпка* вздутая, чрезвычайно измѣнчивая по устройству и формѣ. Лопастя чаще всего съ завороченными краями, буровато-черныя или сѣровато черныя. Полость шляпки раздѣлена перегородками; мясо тонкое, ломкое.

*Ножка* длинная, съ многочисленными ребрами, сливающимися и образующими ямки, свѣтло или темно-сѣраго цвѣта. Внутри полость ножки раздѣлена перегородками.

*Вкусъ и запахъ* пріятные.

*Встрѣчается* этотъ сморчокъ въ лѣсахъ, на лѣсныхъ полянахъ, обыкновенно около деревьевъ, въ отличіе отъ предыдущаго, на который онъ похожъ, какъ весной, такъ и осенью.

*Цѣнность:* хороши съѣдобный грибъ.

## 84. Сморчокъ большой (*Gyromitra gigas* Krombh.).

Рисунокъ. 42.

Самый крупный изъ сморчковъ, достигающій до фунта вѣсомъ.

*Шляпка* неправильная, округлая, вся покрытая широкими изогнутыми, надрѣзанными и лопастыми складками, налегающими одна на другую. Окраска шляпки различная: желтоватая или буроватая, у старыхъ экземпляровъ оливково-зеленая.

*Ножка* небольшая, толстая, бѣлая, покрытая продольными складками или ямками. Внутри какъ шляпка, такъ и ножка полныя, но полость раздѣлена на отдѣльные полости различно идущими перегородками.

*Мясо* хрупкое, воскообразное, сочное.

*Встрѣчается* по хвойнымъ лѣсамъ, на мшистыхъ мѣстахъ и на песчаной почвѣ, весной иногда въ очей въ большомъ количествѣ, гнѣздами.

*Цѣнность*: наиболѣе дешевый изъ сморчковъ, такъ какъ съ трудомъ отмывается отъ песка, забивающагося въ складки; на рынкѣ этотъ грибъ можно встрѣтить чаще другихъ.

### Трюфелевые—*Tuberineae* \*).

#### 85. Бѣлый трюфель (*Chaeromyces meandriformis* Vitt.).

(Другія русск. назв.: польскій трюфель, Троицкій трюфель).

Рисунокъ 46.

Плодовое тѣло напоминаетъ по формѣ и величинѣ картофелину и или совсѣмъ скрыто подъ землею или немного выступаетъ. Кожица тонкая, сперва гладкая, а потомъ часто трещиноватая, вначалѣ сѣровато-бѣлая, позднѣе свѣтло-бурая.

Нѣжное, хотя и твердое *мясо* первоначально на разрѣзѣ бѣлаго цвѣта, позднѣе оно дѣлается

\*) О трюфеляхъ Россіи см. особенно: Бухгольцъ Ф. В.: Материалы къ морфологии и систематикѣ подземныхъ грибовъ, Рига, 1902.

сѣровато-желтоватымъ и пронизаннымъ многочисленными темными извилистыми жилками.

*Запахъ* довольно сильный, пріятный.

*Встрѣчается*, начиная со второй половины лѣта, въ лиственныхъ, смѣшанныхъ и сосновыхъ лѣсахъ на известковой, рѣже песчанистой почвѣ. У насъ въ Россіи область распространения бѣл. трюфеля довольно обширная; главными областями являются западныя губерніи (откуда и названіе польскій трюфель) и Дмитровскій уѣздъ Моск. губ. Собирается этотъ трюфель съ помощью прирученныхъ собакъ и свиней мѣстами въ большомъ количествѣ, какъ кажется, больше для фальсификаціи французскаго трюфеля, которому онъ уступаетъ по вкусу и аромату, чѣмъ для непосредственной продажи. Во многихъ мѣстахъ бѣлый трюфель выходитъ изъ-подъ земли, вслѣдствіе чего сборъ его особыхъ затрудненій не представляетъ.

### 86 Трюфель нѣмецкій (*Tuber aestivum* Vitt.).

(Другія русск. назв.: лѣтній трюфель, черный трюфель).

Плодовое тѣло болѣе или менѣе шаровидное, у основанія часто вдавленное, величиною отъ грецкаго орѣха до кулака; оболочка буро-черная, усаженная большими пирамидальными или бородавчатыми щитками, часто въ серединѣ вдавленными.

*Мясо* плодоваго тѣла вначалѣ бѣлое, а потомъ желтовато-бурое, мраморовидное отъ многочисленныхъ буровато-бѣлыхъ или бурыхъ жилокъ.

*Запахъ* ароматичный.

*Встрѣчается* по лиственнымъ, особонно дубовымъ лѣсамъ, преимущественно на известковистой почвѣ, осенью (сентябрь, октябрь), только въ юго-западныхъ губерніяхъ, и въ южной Польшѣ.

*Цѣнность:* русскій черный трюфель уступаетъ и по вкусу и по запаху французскому, но тѣмъ не менѣе собирается и продается въ большомъ количествѣ, правда, больше, кажется, подъ именемъ французскаго. Свѣдѣнїи объ организаціи дѣла продажи чернаго трюфеля, къ сожалѣнїю, мы не имѣемъ. Ищутъ этотъ трюфель помощью прирученныхъ свиней или собакъ.

---

## Указатель русскихъ названій грибовъ.

- Бабура 104.  
Баранъ 42.  
Березовикъ 44, 46.  
Боровикъ 44, 46, 47, 54.  
Булавницы 39.  
Бѣловикъ 44.  
Бѣлянка 64, 68, 73.
- Вишенникъ 85.  
Волвянка 63.  
Волденка 63.  
Волдянка 63.  
Волнушка 62.  
    »    бѣлая 65.
- Глухарь 44.  
Говорушка 84, 89.  
    »    волосистая 94.  
    »    ворончатая 91.  
    »    душистая 91.  
    »    желтая 90.  
    »    лакированная 90.  
    »    лѣсная 89.  
    »    мыльная 93.  
    »    сѣрая 92.
- Голубникъ 95.  
Голубокъ 93.  
Горькуха 67, 68.  
Горькуниха 68.  
Горчenea 68.  
Грибъ бѣлый 44.  
    »    гвоздичный 79.  
    »    глухой 52.
- Грибъ желчный 45.  
    »    зонтикъ 98.  
    »    зонтикъ бѣлый 98.  
    »    красный 45.  
    »    орѣховый 84.  
    »    осенній 97.  
    »    перечный 49, 55.  
    »    сатанинскій 45.
- Грибы губчатые 42.  
    »    сумчатые 100.  
    »    базидиальные 39.
- Дрягель 39.  
Дубинникъ 39.  
Дубовикъ 47.  
Дуплянка 66, 86.
- Ежовиковыя 16, 40.
- Желтокъ 48.
- Зеленушка 95.
- Ивишень 85.  
    »    оленій 86.
- Индюкъ 98.  
    »    бѣлый 98.
- Ковначекъ 103.  
Козарка 45.  
Козлиная борода 39, 40.  
Козликъ 54.  
Колпачки 102.



- Колчакъ 40, 41.  
 Коровякъ 54.  
 Красикъ 47.  
  
 Лисичка 57.  
     ложная 58.  
  
 Масленка 48.  
 Масленикъ 48.  
     » болотный 51.  
     » зернистый 50.  
     » желтый 49.  
     » поадный 50.  
 Маслюкъ 48.  
 Мокруха 60.  
     » желтая 60.  
 Молочай 66.  
 Моховикъ 48, 51, 54.  
     » болотный 51, 52, 53.  
     » велепый 52.  
 Моховикъ каштановый 54.  
 Моховикъ красный 52-  
 Муссеронъ 85.  
 Мухоморъ бѣлый 98.  
  
 Обабокъ 46, 47.  
 Овечка 54.  
 Оленья губка 40.  
 Опенка 97.  
 Опенокъ 97.  
     » красный 94.  
     » ложный 84.  
     » морщинистый 84.  
 Осеникъ 97.  
 Осиповикъ 45.  
 Отваруха 63.  
  
 Перцовка 45.  
 Пестрецъ 52, 53.  
 Пестрица 104.  
 Печеночникъ 42, 43.  
 Печерица 82.  
 Печурка 82.  
  
 Печурка 82.  
 Пластиночниковыя 16.  
 Пластинники 56.  
 Пластинники настояще 79.  
 Поганка бѣдная 19, 26, 28,  
     81  
 Подберезовикъ 46.  
 Подвишень 85.  
 Подгребъ 46.  
 Подгруздень 65, 66.  
 Подгруздокъ 65.  
 Подгруздь 65  
     » желтый 64.  
 Поддубенка 94.  
 Поддубень 67.  
 Поддубовикъ 47, 48.  
 Поддубянка 67.  
 Подмолочникъ 67.  
 Подмошникъ 52.  
 Подорѣшникъ 47, 64, 67, 84  
     » сухой 70.  
 Подорѣшникъ маленький 69.  
 Подосиновикъ 45.  
     » желтый 53.  
 Поплавки 99.  
 Поплаушка 98.  
 Пѣтушій гребешокъ 39.  
 Пѣтушки 57.  
  
 Рогатиковыя 15, 19.  
 Рыжикъ боровой. 61.  
 Рѣшетникъ 52.  
  
 Садовка 85.  
 Свиноухи-ушки 58, 86.  
 Свиноуха вяжовая 88.  
     » ивовая 87.  
     » коренная 86, 87.  
     » толстая 59.  
     » тонкая 59.  
 Синикъ 44, 45, 47, 55.  
 Синюкъ 55.  
 Сиянякъ 55.

- Скрипица 66.  
» бѣлая 98.  
» пестрая 98.  
Сластушка 96.  
Слизнякъ 60.  
Сморчокъ 101, 104.  
» большой 105.  
Сморчокъ березовый бѣ-  
лый 39.  
Сморчокъ малый 104.  
» настоящій 103.  
» осенній 105.  
» ямчатый 105.  
Солодчакъ 69.  
Строчокъ 101.  
» малый 103.  
» большой 103.  
» шапочка 102.  
Сыроѣжки 71.  
Толкачики 99.  
Толстоножка 45.  
Торчокъ 104.  
Трутовиковыя 16, 42.  
Трюфелевыя 106.  
Трюфель бѣлый 106.  
» лѣтній 107.  
» нѣмецкій 107.  
» польскій 106.  
» Троицкій 108.  
» черный 107.  
Чернышъ 46.  
Чесночникъ 78.  
Шампиньонъ 80, 82.  
» полевой 82.  
» лѣсной 83.
-

## Указатель латинскихъ названій грибовъ.

- Agariceae 15. 79.  
Agaricus 88.  
    » Columbetta 93.  
    » dryophilus 89.  
    » equester. 95.  
Agaricus infundibuliformis 91  
    » laccatus 90.  
    » nebularis 92.  
    » odoratus 91.  
    » ostreatus 87.  
    » Russula 95.  
    » rutilans 94.  
    » salignus 87.  
    » saponaceus 93.  
    » terreus 94.  
    » ulmarius 88.  
    » velutipes 90.  
Amanitopsis plumbea 99.  
Armillaria mellea 99.  
Ascomycetes 100.  
Boletus 43.  
    » badius 54.  
    » bovinus 54.  
    » bulbosus 44.  
    » chrysenthereon 52.  
    » duriusculus 47.  
    » edulis 44.  
    » fellues 45.  
    » flavidus 51.  
    » flavus 49.  
    » granulatus 50.  
    » luridus 45, 47.  
Boletus luteus 50.  
    » nigrescens 47.  
    » pachypus 45, 47.  
    » piperatus 49, 55.  
    » rufus 45.  
    » Satanas 45, 47.  
    » scaber 46.  
    » subtomentosus 52.  
    » variegatus 52.  
    » versipellis 45.  
Cantharellus aurantiacus 58.  
    » cibarius 57.  
Chaeromyces meandriformis 106.  
Clavaria-ceae 16, 39.  
Collybia dryophila 89.  
    » velutipes 90.  
Clitocybe infundibuliformis 91.  
    » laccata 90.  
    » nebularis 92.  
    » odora 91.  
Cortinellus imbricatus 96.  
Fistulina hepatica 42, 43.  
Gomphidius glutinosus 60.  
    » viscidus 61.  
Gyromitra esculenta 104.  
    » gigas 105.  
Helvella crispa 105.  
    » esculenta 104.

- Helvella lacunosa 105.  
Helvellinae 100.  
Hygrophoraceae 60.  
Hydnaceae 16.  
Hydnum 40.  
    » coralloides 41.  
    » imbricatum 40.  
    » repandum 40.  
Hyporodius Prunulus 85.
- Lactaria 61.  
    » controversa 64.  
    » deliciosa 61.  
    » glycosma 69.  
    » mitissima 69.  
    » piperata 63.  
    » rufa 68.  
    » sanguinalis 64.  
    » scrobiculata 65.  
    » subdulcis 68.  
    » torminosa 62.  
    » vellerca 66.  
    » volema 67.
- Lepiota procera 98.
- Marasmius alliatus 78.  
    » caryophylleus 79.
- Morchella bohémica 102.  
    » conica 103.  
    » esculenta 103.
- Paxillus atrotomentosus 59.  
Paxillus involutus 59.  
Pholiota mutabilis 84.  
Pleurotus ostreatus 87.  
Pleurotus salignus 87.  
    » ulmarius 88.
- Polyporaceae 42.  
Polyporus umbellatus 42.  
Psalliota 80.  
Psalliota campestris 81, 82  
    » silvatica 83.
- Rhodosporus cervinus 86.  
    » Prunulus 85.
- Rozites caperata 84.
- Russula 61, 71.  
    » alutacea 74.  
    » cyanoxantha 77.  
    » delica 64, 72.  
    » depallens 73.  
    » integra 75.  
    » lepida 75.  
    » lutea 74.  
    » rosacea 75.  
    » vesca 77.  
    » virescens 76.  
    » xerampelina 76.
- Russulina 71.
- Suillus 44, 55.  
    » cyanescens 45, 55.
- Tricholoma Columbetta 93.  
Tricholoma equestris 95.  
    » Russula 95.  
    » seponaceum 93.  
    » rutilans 94.  
    » terreum 94.
- Tuber aestivum 107.  
Tuberaceae 100.  
Tuberineae 106.
- Verpa bohémica 102.

## Указатель важнѣйшей литературы.

### *А. Сочиненія русскія и по русскимъ грибамъ.*

- Аксаковъ, С. Т.** Замѣчанія и наблюдения охотника братья грибы.
- Алекѣевъ, Е.** Грибы какъ одинъ изъ главн. продукт. продовольствія населенія Ношехонскаго у. Вѣстникъ Ярославскаго Земства. 1875.
- Анненковъ, П.** Ботаническій словарь. II изд., Спб. 1878.
- Апашинъ.** Промыселъ рыжиковъ въ Каргопольскомъ у. «Природа и Охота». 1877.
- Бланкъ, П.** Описаніе полезныхъ растений, дикорастущихъ въ ср. полосѣ Россіи. Вып. I. Съѣдобные грибы. Москва. 1862.
- Бородинъ, П. П., проф.** Кратки очеркъ микологии. Спб. 1897. Много замѣчаній о съѣдобныхъ русскихъ грибахъ.
- Borscov.** Ein Beitrag zur Pilzflora der Provinz Cernigov. Bull. de l'Acad. des sc. Petersb. 1869.
- Бухгольцъ, Ф. В.** Матеріалы къ морфологии и систематикѣ подземныхъ грибовъ. Рига. 1902.
- Buehholtz, F.** Uebersicht aller bis jetzt angetroffenen und beschriebenen Pilzarten des Moskauer Gouvernements. Bull. de la Soc. des nat. de Moscou. 1897.
- Вальцъ, И. И.** Значеніе грибовъ въ экономіи природы. Зап. Имп. Общ. сельск. хоз. Южн. Россіи. Одесса. 1872. Т. I.
- Weinmann.** Hymeno et Gasteromycetes, hucusque in Imperio rossico observatos. Petropoli. 1836.
- Горининовъ, П.** Грибы, плѣсени и пылевика въ мед. полнц. и др. отношеніяхъ. Спб. 1848.
- Heyden, K. K.** Zur Pilzflora des Gouvernements Moskau, Hedwigia, Bd. XXXVIII. 1899.
- Demitsch.** Litterarische Studien über die wichtigsten russischen Volksheilmittel aus dem Pflanzenreich. Dorpat. 1888.

- Желѣновъ, П.** О распространеніи ъблага трюфели въ Россіи. «Вѣстн. Садоводства». 1873.
- Кайгородовъ, Д.** Собиратель грибовъ. Спб. 1903 (изд. 4-е съ 14 раскраш. таблицами).
- Киммер, Р.** Практическое руководство къ опредѣленію съѣдобныхъ и несъѣдобныхъ грибовъ. Книжка для собирателей грибовъ. Перев. Мелюранскіи. Спб. 1882.
- Куроптевъ, М.** Сборъ ягодъ и грибовъ въ Слободск. у. Витской губ. «Лѣсной журналъ» 1899 и «Природа и охота» 1879
- Левинъ, К.** Петербургская флора. 1836—1844.
- Левченко, М.** Грибы, находимые въ Радомысльскомъ у. Кіевск. губ. «Вѣстникъ Садоводства». 1884.
- Махасевичъ.** Грибы и поросты. Архивъ суд. мед. и общ. гиг. 1867 и 1869.
- Моревичъ.** Съѣдобные грибы, опредѣленіе въ нихъ питательныхъ веществъ. Петербургъ. 1883.
- Мосоловъ, П. А.** Списокъ грибовъ, найденныхъ въ Подольскомъ у. (Естеств. истор. коллекція гр. Е. П. Шереметевои въ с. Михайловскомъ, Московск. губ.). П. Грибы. 2-ое дополи. изд. Москва. 1906.
- Никитичъ.** Опыты разведенія съѣдобныхъ грибовъ. «Вѣстникъ Росс. Общ. садоводства». 1878.
- Островскій, В. П.** Свѣдѣнія о мѣстныхъ ядовитыхъ грибахъ и внутривкаяхъ. Писцкъ. 1877.
- Симоновъ, Л. П.** Главнѣйшіе съѣдобн. и вредн. грибы. Съ 8 табл. рис. Спб. 1888—1890.
- Sokoloff, N.** Analyses de quelques espèces de champignons comestibles, exécutées dans le labor. de l'Institut. agronomique de St.-Petersb. 1873.
- Тихомировъ, В. А.** Съѣдобные и ядовитые грибы. Воскресный объяснен. при Московск. Политехнич. Музеѣ. Вып. I. Москва. 1879.
- Траншель, В.** Списокъ грибовъ, собранныхъ въ Валдайск. у. Новгородск. губ.—Труды Прѣсноводн. Биологич. станціи Спб. Общ. естествоиспытателей. Т. I. 1900.
- Thümen, F.** Beitrage zur Pilzflora Sibiriens. Bull. de la Soc. des nat. de Moscou. 1877, 1878, 1880.
- Троицкій, П.** Собиратель грибовъ (справочная книжка для любителей). 14 рисун., 48 стр. Спб. 1891.
- Фейнбергъ, А. Г.** Статья «Грибы» въ Eulenburg—Афанасьевъ. Реальная энциклопедія медицинск. наукъ. Т. V.

- Шереметева, Е. П.**, графиня. Иллюстрированный определитель грибовъ Средней Россіи. Рига, 1908. Вышла часть I, *Hymenomycetinae*. Важнѣйшее сочинене для Сред. Россіи.
- Штауде.** Питательность грибовъ, ихъ польза и вредъ. Пива, 1882.
- Ичевскій, А. А.** Каталогъ грибовъ Смоленск. губ., собранныхъ въ 1892 и 1894. Bull. de la Soc. des nat. de Moscou 1895. (См. также Jaszewski, A. *ibid*, за 1896 и 1897).
- Ичевскій, А.** Таблицы для опредѣленія родовъ грибовъ. Москва. 1897. I томъ Микологической флоры Россіи.

### *В. Иностранныя сочиненія.*

(Въ виду огромнаго количества опредѣлителей и сочиненій по съѣдобнымъ грибамъ, имѣющихся въ западной литературѣ, приводится только лучшія и вмѣстѣ съ тѣмъ дешевыя иллюстрированныя изданія, притомъ по возможности въ порядкѣ ихъ качества).

### НѢМЕЦКІЯ СОЧИНЕНІЯ.

- Michael, Ed.** Führer für Pilzfreunde. Zwickau. Большое изданіе (В) съ 307 таблицами, превосходно исполненными, 18 марокъ; малое изданіе (20 табл.) 4, 5 мар.
- Hahn, C.** Der Pilzsammler. Gera. 1903. II Auflage. 176 изображеній грибовъ, хорошо исполненныхъ; хорошій текстъ. 6 марокъ.
- Ahles.** Allgemein verbreitete essbare und schadhliche-Pilze. Esslingen. II Aufl. Рисунки (XXVIII) не важныя, хорошій текстъ.
- Roll, Jul.** Unsere essbaren Pilze. Tübingen. 1908. VII Aufl. 14 очень хорошихъ таблицъ. 9 марокъ.
- Hinterthür.** Praktische Pilzkunde. 65 таблицъ съ хорошо исполненными изображ. грибовъ.
- Ricken, A.** Die Blatterpilze. Leipzig, Weigel. Изданіе выходитъ выпусками по 3 марки. Всего будетъ 16 выпусковъ съ 128 таблицами. Превосходное изданіе.

### ФРАНЦУЗСКІЯ СОЧИНЕНІЯ.

- Rolland, L.** Atlas des champignons de France, Suisse et Belgique. Paris. 1910. 120 прекрасно исполненныхъ таблицъ (283 вида) и хорошій текстъ. 25 франковъ.

- Dumée, L.** *Nouvel Atlas de poche des champignons comestibles et vénéneux.* Paris. 1908. II édit. 64 превосходная таблицы, очень хорошии текстъ. 6 франковъ.
- Dufour, L.** *Atlas des champignons comestibles et vénéneux.* 80 таблицъ съ 191 хорошимъ изображенемъ грибовъ. 15 франковъ.
- Costantin, M.** *Atlas des champignons.* 227 цвѣтныхъ изображеній грибовъ. Текстъ. 3 франк. 50 сант.
- 

**Подшиваловъ А.** Какъ составлять коллекци грибовъ. 4 таб. рис. Спб. 1910. 25 коп.



