

3. AGARICUS MELLEUS, VALL AGARICUS (LEPIOTA) РО-
ЛУМУСЕС, PERS.

Пластинникъ опенковый. 126 Р.

Всѣмъ извѣстный грибъ этотъ называется, въ иныхъ мѣстахъ за границею, сапожнымъ грибомъ, а у насъ въ простонародіи опенкомъ, осеннимъ опенкомъ или просто осеннимъ грибомъ. Онъ очень обыкновененъ въ средней полосѣ Россіи, гдѣ есть только лиственные рощи, въ которыхъ онъ ростетъ почти исключительно, и при томъ всегда почти кучами, которые иногда въ общемъ объемѣ бываютъ величиною въ обыкновенную столовую тарелку и въ количествѣ до 60-ти грибовъ и болѣе, въ одиночку же опенки почти никогда не встрѣчаются. Время сбора опенокъ начинается только съ осеннихъ дождей, непрѣменно послѣ первого утренника, иногда въ Сентябрѣ, а иногда даже въ Октябрѣ и продолжается до большихъ постоянныхъ морозовъ; ибо хотя утренники и свариваютъ ихъ до того, что они тотчасъ высыхаютъ и гниютъ, но дѣйствіемъ полуденного тепла, въ особенности при дождѣ или вообще при сырой погодѣ, они выростаютъ вновь изъ своей неутомимой грибницы. Опенки рождаются годами, такъ что въ тѣхъ же самыхъ мѣстахъ, гдѣ ихъ одинъ годъ попадается несмѣтное изобиліе, въ другой не бываетъ ни одного; а затѣмъ въ слѣдующій, или въ одинъ изъ слѣдующихъ, они опять являются во множествѣ. Кажется впрочемъ, вѣрнѣе всего предполагать, что дождливая, такъ называемая гнилая осень, болѣе всего благопріятствуетъ ихъ растительности. Мѣстонахожденіе опенокъ обыкновенно у дубовыхъ, осиновыхъ или березовыхъ полусогнившихъ пней,

на гніюющихъ корневищахъ, на опрокинутыхъ почему либо деревьяхъ, въ землѣ облипающей ихъ корни; а также на мшистыхъ мѣстахъ и у корней свѣжихъ деревьевъ. Во множествѣ попадаются они въ ямахъ, откуда вырыты пни, въ особенности если въ нихъ сохранились побочные корневыя отростки; впрочемъ иной разъ, тѣмъ болѣе въ густыхъ лиственныхъ лѣсахъ и орѣховыхъ рощахъ, ихъ можно находить и на землѣ, въ нѣкоторомъ растояніи отъ деревьевъ. Надо думать однако, что растущіе на такихъ свободныхъ мѣстахъ оленки все таки имѣютъ питаніе отъ корней, часто очень далеко разстилающихся; притомъ же и эти мѣста непремѣнно всегда удобренены согнившими вѣтвями или листвой и вообще различною древесною падалью.

Шляпка оленковаго пластинника въ поперечникѣ, во время полнаго развитія гриба, по увѣренію профессора Ленца, бываетъ отъ 4 даже до 10 дюймовъ; но по замѣчаніямъ Вейнберга въ Польшѣ она не бываетъ болѣе какъ отъ 1 до 3 дюймовъ или отъ $\frac{1}{2}$ до $1\frac{3}{4}$ вершка; впрочемъ въ молодомъ возрастѣ гриба, еще не отставши отъ ножки, шляпка бываетъ такъ мала, что почти равняется большой булавочной головкѣ. На первыхъ порахъ шляпка выпуклая, даже почти круглая и облегаетъ ножку; въ послѣдствіи же она дѣлается плоскою съ загнутыми краями а въ срединѣ съ изряднымъ темнѣе окрашеннымъ, пупкообразнымъ возвышеніемъ. Цвѣть шляпки медовый, свѣтлобурожелтый а иногда желтооливковокоріяневатый. Поверхность ея иногда бываетъ усѣяна, отдельно расположеннымъ по краямъ, клочками волосковъ, которые однако часто смываются дождями и вообще исчезаютъ по мѣрѣ того, какъ грибъ ростетъ.

Мякоть шляпки тонка, такъ что къ краямъ едва достигаетъ толщины $\frac{1}{2}$ линіи, цвѣтомъ сѣровато или желтовато

бѣлая. Пластинки свѣтлокоричневыя или блѣдно желтоватыя, къ старости вовсе желтыя, различной длины и ширины, но по большей части заходятъ на ножку; сѣмянныя крупинки выпадаютъ въ большемъ изобиліи, чѣмъ отъ другихъ грибовъ; оттого, какъ надо полагать, зависить ихъ произрастаніе большиими кучами. Ножка длиною отъ 1 до 2 и даже до $2\frac{1}{2}$ вершковъ, толщиною же къ низу, гдѣ она утолщается, до $\frac{1}{8}$ вершка, продольно волокнистая и цвѣта пепельнокоричневаго, внутри плотная съ бѣловатымъ мясомъ и, такъ какъ эти грибы расступъ обыкновенно кучами, ножки бываютъ часто искривленныя. Кольцо находится на разстояніи отъ шляпки въ $\frac{1}{8}$ и $\frac{1}{4}$ вершка, всегда бѣлое, кожистое и легко разрываемое, отчего иногда вовсе пропадаетъ; иногда же оно сливается неразрывно съ влагалищемъ, которое очень часто прикрываетъ ножку снизу. Грибы эти вообще представляютъ весьма вкусную пищу, а въ приготовлениіи, очень уважаются за гастрономическими столами. Вкусъ свѣжаго гриба водянистый и кисловато сладкій, нѣсколько пряный и не совсѣмъ приятный; въ грибахъ же, приготовленныхъ на кухнѣ, онъ дѣлается весьма хорошимъ, сладковатопрянымъ. Запахъ какъ свѣжаго, такъ варенаго и жаренаго гриба, слабый, но весьма приятный.

4. AGARICUS RUTILANS, JCH.

Пластинникъ поддубовый. Р. 127.

Въ простонародіи грибы эти называются красными опенками, а также поддубовниками (въ Орл. губ.) и мѣютъ боль-

шое сходство съ предыдущими, отличаясь только цветомъ шляпки. Ростуть поддубовники также большими кучами и также на гнилыхъ древесныхъ пняхъ; иногда они попадаются даже въ нѣкоторомъ возвышениі отъ земли, на гниломъ пнѣ. Величиною эти грибы болѣе опенокъ, а потому и кучки ихъ кажутся обширнѣе. Совершенно въ одиночку и не у пней намъ никогда не случалось ихъ встрѣтить; время же ихъ произростанія—осень, но нѣсколько ранѣе настоящихъ опенокъ. Шляпка этихъ грибовъ бываетъ отъ $\frac{1}{2}$ до 3 и болѣе вершковъ въ поперечникѣ, полу-шаровидная въ началѣ, и почти совсѣмъ плоская въ послѣдствії, только съ пупко-образнымъ возвышеніемъ въ срединѣ. Обыкновенно они довольно мясисты и бываютъ красновато—померанцеваго цвета, темнѣе къ пупку. Верхняя кожица шляпки легко сдирается. Пластиинки желто-сѣроватыя, къ старости дѣлающіяся почти черными и вообще весьма часты и длинны. Ножка длиною отъ $\frac{1}{2}$ до $2\frac{1}{2}$ вершковъ, плотная, иногда согнутая, снизу толстоватая, къ шляпкѣ темно-желтая, а мякоть, какъ ножки такъ и шляпки, желтоватая, болѣе темная подъ самою кожицею. Кольцо и влагалище пропадаютъ почти тотчасъ послѣ развитія гриба.

Изъ самаго описанія наружнаго вида этихъ грибовъ видно, что если они и не принадлежать къ ядовитымъ, то относятся къ подозрительнымъ, и дѣйствительно, во многихъ мѣстахъ, ихъ почитаютъ такими и не Ѣдятъ; а въ другихъ крестьяне собираютъ ихъ вмѣстѣ съ опенками и употребляютъ безвредно въ пищу. Впрочемъ, во вкусѣ эти грибы много уступаютъ настоящимъ опенкамъ и даже не представляютъ ничего особенно пріятнаго. Вкусъ сырого поддубовника клейкосладскій; запахъ обще—грибной, довольно сильный и нѣсколько затхлый. При употребленіи въ пищу, ради предосторожности, ихъ надо хорошенько вываривать, тѣмъ

болѣе, что они горьки и имѣютъ весьма чувствительную дубовую вязкость. Если бы кто пожелалъ искусственно разводить поддубовникъ пластинникъ, тому предложимъ испытать тотъ же способъ за границею для другихъ видовъ опенокъ, съ тою только разницей, что вместо тополеваго кружка должно употреблять полусгнившій дубовый.

5. AGARICUS PROCERUS L. AMANITA PROCERA PERS,
LEPIOTA PROCERA ES. AGARICUS COLUBRINUS BULL.

Пластинникъ оклубный или зонтичный. 129 Р.

Грибъ этотъ называется съѣдомою поплаушкою и, согласно со всѣми описаніями его, есть тотъ самый, который называется въ Тамбовской и Орловской губерніяхъ бѣлымъ мухоморомъ или индюхомъ; во многихъ же ученыхъ изданіяхъ онъ названъ (кажется однако не совсѣмъ правильно) подъ-орѣшникомъ и скрипицею. Мѣсторожденіе этого гриба иногда въ хвойныхъ, но болѣе въ осиновыхъ лѣсахъ и орѣховыхъ рощахъ, хотя онъ и любитъ преимущественно песчаную почву; грибъ этотъ самый крупный изъ всѣхъ извѣстныхъ въ средней полосѣ Россіи грибовъ. Название бѣлого мухомора, присвоенное ему въ простонародіи, не должно пугать мало съ нимъ знакомыхъ, ибо оно произошло отъ бурыхъ чешуекъ, покрывающихъ шляпку зонтичного пластинника; по этой же причинѣ, его нерѣдко называютъ индюхомъ, находя подобіе въ торчащихъ по краямъ шляпки его чешуйкахъ съ зобомъ индѣйскаго пѣтуха. Время нахожденія этого гриба все лѣто и начало осени, а растетъ онъ

всегда въ одиночку, и по своей величинѣ, тотчасъ же бро-
сается въ глаза, представляя, по совершенномъ развитіи,
форму распущенаго зонтика.

Отличительные признаки этого вида пластинника заклю-
чаются въ шляпкѣ, образующей въ мѣстѣ своего прикрѣпле-
нія къ ножкѣ, короткую, гладкую трубочку; форма шляпки,
въ молодости, яйцевидная, нѣжно буроватого цвѣта, а иногда
даже вовсе бѣлая, своими краями близко, но не плотно
прилегающая къ ножкѣ; въ послѣдствіи она болѣе и болѣе
замѣтно отъ нея отдѣляется, и образуя, на нѣкоторое вре-
мя, видъ колокола, къ старости становится совсѣмъ плоскою,
блюдообразною, шириной въ попоречникѣ отъ 3 вершковъ
даже до 6-ти; причемъ однако неизмѣнно сохраняетъ, на сре-
динѣ своей поверхности, пупкообразную выпуклость, иногда
даже нѣсколько заостренную. Цвѣтъ верхней кожицы шляп-
ки, постепенно съ развитиемъ гриба, становится болѣе и
болѣе темнобуроватымъ, но это происходитъ собственно отъ
того, что кожица, трескаясь, образуетъ на поверхности гри-
ба темныя чешуйки, которыя рѣзко выдаются на свѣтломъ
сѣропепельномъ фонѣ. Такіе же кожистыя чешуйки обра-
зуются и на краяхъ шляпки и висятъ вокругъ ихъ болѣе
или менѣе правильными клочками, что въ особенности при-
даетъ зонтичному пластиннику видъ зонтика украшенного
бахромою. Мякоть шляпки весьма бѣлая, довольно нѣжная,
но не жирная и отличается довольно замѣтнымъ орѣховымъ
запахомъ; толщина ея доходитъ до $\frac{1}{2}$ вершка. Пластинки
подъ шляпкою широкія, въ молодости бѣлыя, а потомъ жел-
товатыя и даже буроватыя, нѣсколько подходящія подъ
цвѣтъ шампиніонныхъ пластинокъ у старыхъ грибовъ; дли-
ною они не одинаковы, но вообще не доходятъ до ножки,
оканчиваясь у вышепомянутой шляпочной трубочки. Ножка
цилиндрическая, иногда полая, вышиною отъ $4\frac{1}{2}$ до 6 верш-

ковъ; но къ низу она утолщается клубнемъ, тѣмъ болѣе замѣтнымъ, что подъ шляпкою ножка замѣтно становится тоньше; вообще же средняя толщина ножки бываетъ до $\frac{1}{2}$ вершка. Цвѣтъ ножки, такой же какъ шляпка, блесковатый, и также испещренный небольшими узкими трещинами, покрывающими ножку довольно густо, гдѣ въ видѣ чешуекъ, а гдѣ въ видѣ линій; впрочемъ иногда, въ особенности у молодыхъ грибовъ, ножка бываетъ совершенно блѣлая. Мякоть ножки чрезвычайно вязкая и потому для щады вовсе не годная. Кольцо, почти всегда находящееся на ножкѣ отстоитъ обыкновенно отъ шляпки на $\frac{1}{2}$ вершка и даже до 2 вершковъ, всегда кожистое и удобопередвижное; цвѣтомъ же оно по большей части блѣлое, а иногда буроватое.

6. AGARICUS ESCULENTUS. WULF. AGARICUS MYCENA
ESCULENTA PERS.

Пластинникъ гвоздевой или луговой. Р. 124.

Въ простонародіи грибъ этотъ называютъ говорушкою, а также луговымъ опенкомъ. Мѣстопроизрастаніе гвоздеваго или лугового пластинника, какъ видно изъ втораго его названія, на степныхъ лугахъ, нѣсколько влажныхъ, а также на выгонахъ, по межамъ пашенъ и даже при дорогахъ; впрочемъ грибъ этотъ попадается иногда и на лѣсныхъ лужайкахъ, гдѣ лѣсъ очень рѣдокъ. Время, въ которое встречаются говорушки, начинается съ мая и продолжается до июня; въ жаръ ихъ по видимому вовсе не бываетъ, а за

тѣмъ осеню, хотя они и встречаются, но врядъ ли ихъ можно найти гдѣ либо въ обиліи.

Шляпка гвоздеваго пластиинника до того тонка, что какъ бы просвѣчиваетъ, и хотя цвѣтъ ея вообще свѣтель, но никогда не бываетъ блѣлый, а всегда блѣдно-желтоватобурый, или сѣро-пепельный, или наконецъ свѣтло-каштановый. Форма шляпки дѣйствительно нѣсколько сходна съ опенковой, ибо также, у молодыхъ грибовъ, полукруглая, выпуклая, а потомъ подъ старость, плоская, съ небольшимъ пупкообразнымъ возвышениемъ въ срединѣ, имѣющимъ вокругъ себя темноватый отг҃бнокъ. Верхняя кожица у шляпокъ говорушекъ нагая, а ширина всей шляпки, даже при совершенномъ развитіи гриба, не бываетъ болѣе $\frac{1}{8}$ вершка. Пластиинки говорушекъ блѣловатыя, нечастыя и приросшія къ ножкѣ, вообще они широки, рѣзко отдѣляются другъ отъ друга, очень тонки и остры; края шляпки лучисто надсѣченныя и какъ бы рубчатыя. Ножка бываетъ вышиною отъ $\frac{1}{2}$ до 1 вершка и не болѣе $\frac{1}{8}$ вершка толщины, блѣдножелтоватая, но всегда свѣтлѣе шляпки, весьма сухая и жесткая. По упругости и тонкости ножки и шляпки этого гриба, а также по прямой, почти всегда, фигурѣ его, ему присвоено у насъ название гвоздеваго, хотя иногда, въ большихъ кучахъ, отъ тѣсноты, ножки у нѣкоторыхъ экземпляровъ и бываютъ изогнуты въ различныхъ направленіяхъ. Изъ описанія говорушекъ видно, что грибы эти очень мелки и сухи, но тѣмъ не менѣе они ароматичны, и этимъ достоинствомъ прикрываютъ нѣсколько свою незначительность во вкусѣ, такъ что, въ тѣхъ безлѣсныхъ мѣстахъ, гдѣ мало встречается хорошихъ грибовъ, онѣ, въ большомъ количествѣ, употребляются въ ёду мѣстными жителями, дающими имъ название луговыхъ опенокъ.

7. AGARICUS RUSSULA, SCH. AGARICUS INTEGRER. L.

Пластинникъ сырѣдный. Р. 125.

Въ средней полосѣ Россіи не рѣдко называютъ сырѣжки чертоплохомъ и валуемъ. Въ Владімірской и Смоленской губерніяхъ эту породу грибовъ, смѣшанно называютъ также сырѣгрою и синюгою, хотя сіе послѣднее прозваніе, по своему смыслу, должно принадлежать исключительно синимъ сырѣжкамъ довольно рѣдко, но попадающимся и у насъ. Вообще, по различію въ цвѣтѣ шляпки, мы имѣемъ сырѣжки: красныя, розоватыя, изкрасно-желтыя, сѣрыя, изсѣрабѣлые и наконецъ изкрасно синія.— Многія изъ видоизмененій этихъ грибовъ ядовиты; да и всѣ они, хотя Ѳдятся иногда простолюдинами даже въ сырому состоянії (отчего и получили свое общее название), но тѣмъ не менѣе, въ такомъ видѣ, вредны для здоровья. Впрочемъ нѣкоторые изъ нихъ, будучи хорошо выварены, становятся совершенно безвредными; другое же, напротивъ, какъ бы долго не варились, а все таки, при употребленіи въ пищу, отравляютъ людей, не рѣдко причиняя даже смерть. Главнѣйшее отличіе ядовитыхъ сырѣжекъ отъ сѣдомыхъ заключается во вкусѣ сырого гриба, именно: если грибъ будучи разжеванъ, производить на языкѣ жженіе, то онъ безспорно ядовитъ; въ противномъ случаѣ его можно употреблять въ Ѳду. Замѣчательно, что иныя отличія имѣются до того острый запахъ, не только вкусъ, что даже при нюханіи возбуждаются чиханіе. Наконецъ замѣчено многими, что бѣлые и вообще свѣтлые сырѣжки чаще бываютъ ядовиты, чѣмъ темные, цвѣтныя. Мѣстонахожденіе сырѣдныхъ пластинниковъ—всюду въ лѣ-

сахъ, какъ въ хвойныхъ, такъ и въ лиственныхыхъ; попадаютъ же они не иначе, какъ въ одиночку и притомъ, по большей части, на болѣе открытыхъ полянкахъ, а въ глухихъ чащахъ лѣса встрѣчаются рѣже, и надо думать, что тутъ-то, по преимуществу, и растутъ ядовитыя сыройжки.

Общіе признаки съѣдомаго сыройжного пластинника состоять въ слѣдующемъ: шляпка величиною отъ $\frac{1}{2}$ до $3\frac{1}{2}$ вершковъ въ диаметрѣ, съ различно-окрашеною верхнею кожицею, но всегда, болѣе или менѣе, впадающею въ красный цвѣтъ и дѣлающею значительно темнѣе къ старости гриба. Какъ сказано выше, это верная кожица покрыта, у съѣдомыхъ, какъ бы крупинками того же цвѣта, или правильно сказть, испещрена, утемненными мелкими пятнышками. Вообще шляпка всегда сухая и только у очень молодыхъ грибовъ нѣсколько скользкая; видъ же ея вначалѣ, колокольчатый или шарообразный, а въ послѣдствіи плоскій, съ небольшимъ углубленіемъ въ срединѣ, сохраняющимъ однако, въ самомъ центрѣ своеимъ, пупкообразное возвышеніе. Часто, впрочемъ, поверхностные выпуклости и возвышенія сыройжекъ бываютъ неправильные, и, лопаясь, въ послѣдствіи образуютъ дѣйствительно на верхней кожицѣ какъ бы чешуйки. Мясо съѣдомыхъ сыройжекъ чисто бѣлое, хотя не рѣдко подъ самою кожицею бываетъ окрашено въ соответствующій ей цвѣтъ, но только въ болѣе свѣтлый; толщина мяса различна, но оно всегда плотно и ломко до того, что какъ бы разсыпчато. Пластинки этихъ грибовъ бѣлыя или желтоватыя, не одинаковой длины; но такъ что многія изъ нихъ, тонкимъ концемъ своимъ заходятъ на ножку. У ядовитыхъ сыройжекъ пластинки иногда бываютъ расщепленныя, а потому подобные грибы въ пищу употреблять не слѣдуетъ. Сѣмянныя крупинки, у всей породы Russula, бѣлыя или весьма блѣдно-желтые. Ножка сплошная, бѣлая мясистая, безъ

кольца и у съѣдомыхъ съ розовымъ тонкимъ отливомъ; только подъ старость она иногда становится полою. Вышина ножки бываетъ отъ $1\frac{1}{2}$ до $1\frac{1}{4}$ вершковъ, а толщина ея (въ $\frac{3}{4}$ вершка) почти совершенно одинакова по всему ея протяженію; впрочемъ иногда ножка имѣетъ утолщеніе или въ срединѣ, или къ концу. Другіе признаки видоизмѣненій сыройжекъ состоять въ различной толщинѣ ножки, верхняя ея часть нѣсколько расширяется и затѣмъ неправильно вдается въ мясистую мякоть шляпки. У всей породы сыройжекъ, ножки чрезвычайно ломки, даже много разсыпчатѣ шляпки, такъ что даже на небольшое разстояніе почти не возможно донести сыройжки въ корзинѣ не перемяvъ ихъ.

Сырой съѣдомый сыройдный пластинникъ имѣетъ почти незамѣтный запахъ; вкусъ же его довольно нѣженъ, хотя и нѣсколько горьковатъ. Въ Австріи, несмотря на частые случаи отравленія сыройжками, грибы эти въ большомъ употребленіи; ихъ много и охотно їдятъ также у насъ, хотя вообще они не слишкомъ уважаются въ народѣ, въ тѣхъ мѣстахъ, где обильно родятся другіе, болѣе вкусные грибы.

8 AGARICUS FOETENS. PERS.

Пластинникъ вонючій (валуй).

Грибъ этотъ въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ Россіи называется простолюдинами—землянушкою (въ Орлов. губ.); впрочемъ онъ болѣе извѣстенъ всюду подъ названіемъ валуя. Многіе ученые, не безъ основанія, относятъ этотъ грибъ къ

ядовитымъ; у насъ, съ нѣкоторыми предосторожностями, простолюдины часто ъдятъ его безвредно, чemu, конечно, способствуетъ нашъ умѣренно холодный климатъ. Вонючій пластинникъ ростеть въ сухихъ мѣстахъ по преимуществу тамъ, гдѣ бывають пастбища, и всегда на полянахъ. Имѣя большое сродство съ породою *Russula*, грибъ этотъ во многомъ однако отличается отъ сыроѣднаго пластинника: такъ, само название даже указываетъ на непріятный запахъ его, отзывающійся земляною гнилью, чего нѣть ни у одной породы настоящихъ сыроѣжекъ (*Russula*). Другое важное, характеристическое отличие этого вида отъ предыдущихъ состоить въ томъ, что валуи обыкновенно попадаются большими кучами, тогда какъ всѣ сыроѣжки ростуть въ одиночку. Впрочемъ какъ мѣстонахожденіе этихъ грибовъ, такъ и время ихъ появленія, одни и тѣ же; что же касается до наружнаго вида вонючаго пластинника (какъ можно видѣть изъ нижеслѣдующаго описанія), онъ много отличается въ этомъ отъ вышеописанныхъ сыроѣжекъ.

Видовые признаки вонючаго пластинника состоять: въ шляпкѣ, шириной въ $2\frac{1}{4}$ вершка весьма неопределенного цвета, переходящаго изъ желтаго въ красный или буроватый, иногда даже съ зеленоватымъ отливомъ; она всегда бываетъ тугая, сваркая, къ срединѣ болѣе мясистая, съ большимъ мясомъ. Широкіе края шляпки, по большей части, колокольчато загнуты внизъ и усыяны мелкими бугорками или бороздками; впрочемъ къ старости они нѣсколько приподнимаются, отчего шляпка становится болѣе плоскою и какъ бы излучистою у краевъ; тѣмъ не менѣе она никогда не теряетъ совсѣмъ своей колокольчатообразной формы, имѣя притомъ, непремѣнно болѣе или менѣе, вогнутое углубленіе въ центрѣ. Пластинки чисто бѣлыя, приросшія къ ножкѣ, неровные, вилообразнораздвоенные и соединяющіяся между

собою жилками, въ молодости же слезящіеся. Ножка короткая, толстая, гладкая, крѣпкая, бѣлая, иногда впрочемъ съ небольшимъ красноватымъ отливомъ, внутри губчатая, а въ послѣдствіи становящаяся полою.

Вкусъ сыраго валуя—острый, а запахъ пригорѣлый, гнилой, отзывается, какъ выше сказано землею, что и обличаетъ ядовитое свойство этого гриба.

9. AGARICUS PIPERATUS PERS. AGARICUS ACRIS BULL.

Пластинникъ перечный (груэдь) 120 Р.

Грибъ этотъ называется иначе груэдь (въ Псковск. губ.) грузель (въ Вят. губ.) и губа (въ Полт. губ.); по величинѣ онъ принадлежитъ къ самымъ большимъ грибамъ нашей мѣстности и встрѣчается только въ хвойныхъ лѣсахъ, и то на влажныхъ, песчаныхъ мѣстахъ, почему въ средней полосѣ Россіи, груди не вездѣ есть, да и вообще, такъ какъ они почти всегда ростутъ въ одиночку, то нельзѧ причислить, по сбору, къ очень обильнымъ гриbamъ.

Время произростанія грудей бываетъ два раза въ году: весною, съ мая по іюнь, и осеню, съ августа по сентябрь, или лучше сказать, они встрѣчаются во все лѣто и перемѣжаются только въ сильныя жары; когда же начнутся заморозки, то груди пропадаютъ. Видовые признаки перечнаго пластинника слѣдующіе: шляпка величиною отъ $\frac{3}{4}$ до 5 вершковъ съ значительнымъ углубленіемъ въ срединѣ, воронко-

образной формы; цветомъ она бѣловатая, а чаше изжелто-блѣднозеленоватая, всегда маркая, съ завороченными внизъ краями. Пластинки частыя бѣловатыя, съ желтымъ отливомъ, равные, идутъ прямо отъ ножки; какъ въ нихъ, такъ и въ мякоти гриба заключается весьма юдкій млечный сокъ, сначала бѣлый, но отъ приосновенія съ воздухомъ, скоро желтѣющій. Ножка полая, короткая и толстая до того, что почти столько же широка, сколько высока, а именно: не бывая почти никогда вышиною болѣе, какъ $1\frac{1}{4}$ верш., она обыкновенно имѣетъ въ толщину $\frac{3}{4}$ вершка. Цвѣтъ ножки блѣдно-желтый; иногда она бываетъ гладкая, а иногда испещрена темными швами и бороздками, но всегда безъ кольца.

Перечный пластинникъ въ сыромъ состояніи не только вреденъ, но даже считается ядовитымъ; но отъ варки, теряя нѣсколько своей остроты, заключающейся преимущественно въ млечномъ сокѣ, онъ становится совершенно безвреднымъ. Сокъ находится во всѣхъ частяхъ гриба, но сосредоточенъ болѣе въ плотной, бѣлой и хрупкой мякоти, шляпки, а также въ пластинкахъ.

10. AGARICUS CONTROVERSUS PERS. 121 Р.

Пластинникъ бѣлый.

Грибъ этотъ всюду у насъ известенъ подъ однимъ названіемъ бѣлянки. Время собираемія бѣлянокъ начинается съ июня, мѣсяца и продолжается до сентября, или лучше сказать, до наступленія осеннихъ холодовъ. Характеристи-

ческія отличія бѣлаго пластинника слѣдующія: шляпка, шириной до 3 и болѣе, вершковъ, не гибкая, но довольно ломкая, маркая съ клоchkоватыми краями въ молодости, а впослѣдствіи глянцовитонагая, всегда углубленная въ центрѣ, но не такъ однако глубока, какъ у перечнаго пластинника; дѣвѣть шляпки всегда бѣлый, но не всегда снѣжный, а иногда въ особенности къ старости гриба, впадающей въ сѣроватый или желтоватый оттѣнокъ. Пластинки у бѣлянокъ весьма частыя, прямые, бѣловатотѣснаго цвѣта; молоко же, какъ въ нихъ, такъ и въ мясе шляпки чисто бѣлые; впрочемъ оно по преимуществу сосредоточено въ пластинкахъ, а мясо шляпки часто бываетъ довольно сухое. Ножка этого гриба всегда толстая и плотная и не всегда ровная, а часто отъ скученія грибовъ, нѣсколько искривленная, вышины посредственной, а цвѣтомъ подобная шляпкѣ. Такъ какъ бѣлянки нерѣдко имѣютъ большую многоплодную грибницу, то съ ними можно поступать, для искусственнаго ихъ разведенія, также, какъ съ шампиніонами. Провяливъ въ тѣни собранную грибницу, съ мѣсяцъ времени, ее можно сажать на гряды, но не столько жирно уваженные, какими ихъ приготовляютъ для шампиніоновъ; земля же, которою слѣдуетъ засыпать разложенная и плотно воткнутая грибница, должна быть лиственная, еще лучше изъ хвойныхъ лѣсовъ, и смѣшанная не много съ пескомъ. Нѣть ни малѣйшаго сомнѣнія, что этого рода культура бѣлянки вознаградить труды охотника, ибо такъ поступаютъ весьма успѣшно, за границей, съ нѣкоторыми видами грибовъ, находящихся въ близкомъ сродствѣ съ бѣлымъ пластинникомъ.

Какъ видоизмѣненіе бѣлянки, і әрѣдко встрѣчается у насъ въ лѣсахъ грибъ, именуемый въ народіи скрипицею. Наружный видъ этой породы до 180 подходитъ къ бѣлому пластиннику, что только привычный глазъ простаго народа

можетъ отличать скрипцу отъ бѣлянки. Малое различіе заключается въ томъ, что мясо шляпки у первой сухощавѣе, чѣмъ у второй, а ножка нѣсколько тоньше и до того мала, что часто ея почти не замѣтно отъ земли; наконецъ пластинки у скрипницы красноватотѣснаго, а иногда даже бураго цвѣта, почему единственно многіе почитаютъ эту породу ядовитою, что однако несправедливо. Во вкусѣ скрипца много уступаетъ бѣлянкѣ: она жестче, горьковатѣе и столько грубѣе, что какъ бы ни была хороша разварена, а все таки, во время юды, весьма непріятно скрипить на зубахъ, отчего и получила свое прозвище въ народѣ, которое могло бы быть, кажется, принято и какъ систематическое: пластинникъ скрипучій. За это свойство грибъ этотъ вообще пре-небрегается.

11. AGARICUS SEROBICULATUS

Пластинникъ подгруздевый. 122 Р.

Извѣстенъ всюду подъ названіемъ подгруздня или подгрудя, что какъ бы показываетъ что грибъ этотъ во всемъ почитается схожимъ съ груздемъ, но уступаетъ своему сродичу. Шляпка подгруздеваго пластинника, какъ сказано выше, доходитъ иногда величиною до $4\frac{1}{2}$ вершковъ и имѣетъ постоянно большое углубленіе въ срединѣ, а цвѣтомъ почти всегда бываетъ желтая, сохраняя ма-кость, какъ общее свойство всѣхъ мlekosочныхъ грибовъ. Пластиинки этого вида частыя, бѣловатыя, а сокъ будучи изжелтобѣлымъ сначала, очень скоро совершенно желтѣеть на воздухѣ. Ножка полая, короткая,

толстая, блѣдно-желтая и почти всегда испещрена темными углубленіями. Особеннаго способа противъ вредъидущихъ, при употребленіи этихъ грибовъ въ пищу, нѣть.

12. AGARICUS TORMINOSUS SCH.

Пластинникъ касматый или волнистый.

Въ простонародіи этотъ грибъ имѣетъ много названій: волнушки, волянки, волжанки, волвяницы и волнухи и по своей наружности близко подходитъ ко всѣмъ предъидущимъ видамъ, съ коими имѣетъ большое сродство. Главнѣйшее отличіе косматаго пластинника заключается въ волосистыхъ, довольно замѣтныхъ космахъ, находящихся по краю вокругъ шляпки, и бывающихъ иногда довольно длинными. Въ напахъ мѣстахъ грибъ этотъ встрѣчается довольно рѣдко, а чаще попадается въ болѣе сѣверныхъ губерніяхъ Россіи и хотя онъ отнесенъ многими учеными къ числу ядовитыхъ, въ особенности же считается таковымъ во Франціи и Чехіи; но у насъ употребляется въ пищу совершенно безвредно. Замѣчательныя отличія волнушки отъ другихъ млекосочныхъ грибовъ состоятъ: въ шляпкѣ, шириной не болѣе какъ отъ $\frac{1}{4}$ до 2 хъ вершковъ, сначала выпуклой, а потомъ вогнутой, но всегда съ завороченными внутрь краями. Вся шляпка этого гриба, а по преимуществу ея окраины, покрыты пушнистыми волосиками, свисающими съ концевъ, въ видѣ довольно длинныхъ космъ, что придаетъ грибу весьма красивый видъ; впрочемъ, къ старости эти космы становятся

едва замѣтными. Цвѣтъ шляпки блѣдно розовый, отливающій иногда бѣлымъ, но чаще желтымъ или сѣроватымъ; причемъ она почти всегда испещрена попеременно темными и круговыми полосами, что однако не составляетъ характеристического свойства гриба, ибо зависить отъ падающихъ на него древесныхъ листьевъ, почему такая разрисовка часто бываетъ и на другихъ грибахъ, одинаковой породы съ косматымъ пластинникомъ. Мякоть шляпки того же блѣдно-розаго цвѣта, довольно плотная и сухая. Пластинки волнихи одинакового цвѣта съ шляпкой, но всегда нѣсколько блѣднѣ; а млечной соѣ гриба, весьма острый, изъ желтобѣлый и не измѣняющейся отъ прикосновенія съ воздухомъ. Ножна также нѣсколько блѣднѣе противъ шляпки, и вообще, болѣе или менѣе, желтоватая, при семъ плотная, по преимуществу гладкая, но иногда впрочемъ испещренная незначительными темными углубленіями, рѣдко бываетъ полая, а вышиною достигаетъ не свыше одного вершка.

13. AGARICUS NFCATOR PFRS.

Обыкновенно грибъ этотъ называется въ простонародіи чернухой, и на столько схожъ, въ наружномъ видѣ своемъ съ предыдущимъ, что иными учеными ихъ названія признаются за синонимы; впрочемъ черный пластинникъ много болѣе косматаго. Мѣсто произростанія этого вида млекосочныхъ грибовъ, во всякомъ рода лѣсахъ, осенью. Шляпка

чернаго пластинника бываетъ въ ширину отъ 1 до $3^{1/2}$ вершковъ, цвѣтомъ бурая или даже оливковая, безъ темныхъ полосъ; въ началѣ форма ея шаровидная, а впослѣдствіи плоская и даже вогнутая, причемъ къ центру цвѣтъ темнѣе, а далѣе отъ середины верхняя кожица покрыта зеленноватыми волосками, которые, съ краевъ шляпки, спускаются болѣе желтоватыми космами; въ сырую погоду поверхность шляпки липкая и клейкая, а вообще всегда кожистая. Пластинки гриба этого частыя, неровныя, тонкія, блѣдныя и отъ того грязнобѣлаго цвѣта, иногда даже желтоватаго; въ некоторыхъ изъ нихъ доходятъ до ножки. Млечный сокъ, въ мякоти шляпки и въ пластинкахъ, бѣлый, острый и горьковатый на вкусъ. Ножка чернухи коротенькая, однако иногда доходящая во $1^{1/2}$ вершка, и плотная, оливковатаго цвѣта, впрочемъ свѣтлѣе шляпки, довольно толстая, а къ низу утонченная; подъ старость гриба она дѣлается дуплистою. Вкусъ сыраго гриба горковатоострый, запахъ слабый, а мякоть сѣреброватая, отъ поврежденія скоро переходящая въ фіолетовый цвѣтъ, что и указываетъ на дѣйствительное присутствіе въ грибѣ вреднаго начала, которое однако вѣроятно пропадаетъ отъ варки, или не вездѣ дѣйствуетъ довольно сильно, потому что грибы єдятъ безъ дурныхъ послѣдствій. Способы употребленія въ пищу чернаго пластинника тѣ же, какъ предъидущихъ грибовъ.

14. AGARICUS TRIVIALIS FR.

Пластинникъ подлистный или бархатный. 123 Р.

Во всей Россіи, въ простонародіи грибъ этотъ зовется свинушка, а въ Польшѣ *swinka*. Бархатный пластинникъ

ростеть во всякихъ лѣсахъ, по преимуществу расположенныхъ на неровныхъ мѣстностяхъ; время же сбора этого вида грибовъ, начинается съ начала лѣта и продолжается до осени; по большей части они встречаются кучами, иногда весьма большими и всегда скрытыми подъ листвою. Свинушки рѣдко вырастаютъ подъ деревьями, а почти всегда на тѣхъ мѣстахъ лѣсныхъ полянъ, куда почему либо гуще набываются листья, по сей же причинѣ, такъ какъ отъ молодыхъ кустовъ листки не отлетаютъ далеко, свинушки часто попадаются подъ ними, у самыхъ кореньевъ. Многіе считаютъ этотъ грибъ ядовитымъ. Характеристическіе признаки бархатнаго пластинника состоятъ: въ шляпкѣ, величиною отъ 1 до $2\frac{1}{2}$ вершковъ, въ молодости выпуклой а потомъ плоской и на конецъ вогнутой, съ краями завороченными внизъ. Цвѣтъ шляпки коричневатый или темносинцовыи, или наконецъ желтобурый, вслѣдствіи переходящій не рѣдко въ блѣдно-желтоватый; но какъ поверхность ея всегда мягка, нѣсколько влажна и мелко покрыта пушкомъ, то имѣеть бархатный видъ. Пластинки различной длины, толстые, крѣпкія, бѣловатыя, а иногда коричневатыя, подходящія подъ цвѣтъ шляпки, сокъ же, заключающійся въ нихъ и въ мякоти шляпки, бѣлый, а на вкусъ, въ молодости, сладкій, подъ старость горькій. Ножка вышиною отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ вершка, иногда прикрѣпляется съ боку шляпки, мясистая, плотная, хрупкая, свѣтлокоричневая или грязножелтая, изрядно толстая и нерѣдко дѣлающаяся полою.

Вообще мясо бархатнаго пластинника, по наружному виду, мягкое, внутри сухое, разсыпчатое и жесткое; цвѣтомъ же оно, у молодыхъ грибовъ, бѣлое, а у старыхъ сѣроватое. Въ сыромъ видѣ, во время молодости гриба, вкусъ его водянистосладковатый, а подъ старость онъ дѣляется перечнымъ; что же касается до запаха, то онъ постоянно сохра-

няется слабоароматный, хвойный. Сухость и жестковатость мяса причиною тому, что на хорошихъ кухняхъ грибъ этотъ, если иногда и употребляется за неимѣніемъ лучшихъ, то только въ самомъ раннемъ своемъ возрастѣ; въ простомъ же народѣ онъ не пренебрегается и часто въ большемъ количествѣ поѣдается.

15. AGARICUS VOLLMUS, FR. AGARICUS (LACTIFLUNS)
AUREUS, HOFM. AGARICUS RUBER, TRAT.

Пластинникъ млечный или подъорѣшниковый. Р. 130.

Названій этому грибу, въ простонародіи у насъ довольно много; болѣе общія суть: подмолочникъ и подъорѣшникъ а мѣстныя, въ Смоленской и другихъ подмосковныхъ губерніяхъ: молокоѣдка, поддубень и поддубешка. Видовые признаки млечнаго пластинника вообще состоять въ шляпкѣ сухой безъ лоска, иногда свѣтлаго, сѣроватаго цвѣта, а иногда бураго, почти коричневаго; причемъ всегда цвѣть этотъ болѣе теменъ къ срединѣ, что впрочемъ, можетъ быть, происходитъ отъ небольшихъ неровностей, на поверхности кожи скучающихъ въ центрѣ. Величина шляпки весьма измѣнчива, но среднимъ разсчетомъ, она бываетъ отъ $\frac{1}{2}$ до 2 вершковъ; края шляпки, въ молодости гриба, бываютъ очень много заворочены внизъ, а потомъ, двѣ противоположныя стороны, приподнимаясь, дѣлаютъ форму гриба воркообразно; впрочемъ случается иногда, что вся шляпка выгибается ровно, однако всегда, въ зрѣломъ возрастѣ, грибъ

этотъ имѣть, уже безъ завороченныхъ краевъ, болѣе или менѣе, неправильную форму, чѣмъ по наружности и разнится, больше всего, отъ другихъ сродныхъ ему породъ, въ коихъ такая неправильность не столь часто проявляется. Мякоть шляпки плотная не вязкая, толщиною иногда доходящая до $\frac{1}{8}$ доли вершка, не выключая пластинокъ, бѣлая и содержащая въ себѣ большее количество бѣлаго, весьма нѣжнаго молока. Пластинки бѣлыя съ желтоваторозовымъ отливомъ различной длины, до того что иные изъ нихъ часто спускаются по ножкѣ; вообще же они расположены довольно рѣдко, имѣютъ толщину во всемъ своемъ слоѣ отъ $\frac{1}{16}$ до $\frac{1}{8}$ доли вершка и заключаютъ въ себѣ много молочнаго сока; пластинки подъборѣшника замѣчательны тѣмъ, что не только при раненіи, но даже при пожарѣ становятся буро-ватыми. Ножка млечнаго пластинника длиною отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ вершка, а толщина ее бываетъ отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{3}{4}$ вершка, цвѣтъ ея точно такой же, какъ шляпка, только къ верху всегда нѣсколько блѣднѣе; видомъ она нагая, сплошная, съ плотною, бѣлою, а у молодыхъ грибовъ даже весьма сочною мякотью. Не смотря однако на сочность мяса во всѣхъ частяхъ этихъ грибовъ, они вообще весьма ломки. Въ сыромъ состояніи млечный пластинникъ имѣть вкусъ слабо-перечный, сладковатый, а запахъ винноароматической, очень пріятный. Самое замѣчательное свойство этаго вида гриба заключается въ томъ, что онъ никогда почти не бываетъ червивымъ, даже въ старости, а потому долго можетъ быть годенъ на употребленіе въ пищу.

16. AGARICUS RUFUS, SCOP.

Пластинникъ горкій. Р. 131,

Въ простонародіи всюду зовутъ этотъ грибъ горькушой, а въ нѣкоторыхъ подмосковныхъ губерніяхъ горченею и иногда матреною; въ Польшѣ же Podrydzыk ostry (подрыжки), что указываетъ на близкое сходство горкаго пластиинника съ извѣстнымъ вездѣ грибомъ рыжикомъ. Горькуши растуть всегда большими кучами на лѣсныхъ полянахъ, въ особенности по песчанымъ почвамъ, почему и попадаются чаще въ хвойныхъ лѣсахъ; время же произростанія этихъ грибовъ обыкновенно бываетъ въ покосѣ, т. е. въ іюнѣ и іюль мѣсяцахъ. Горкій пластиинникъ многими почитается вреднымъ; но въ нашихъ среднихъ губерніяхъ, въ особенности въ тѣхъ мѣстностяхъ, гдѣ не имѣется другихъ лучшихъ грибовъ, а также и по той причинѣ, что во время нахожденія этого вида, никакихъ иныхъ грибовъ еще не бываетъ, горькушу ъдятъ во множествѣ между простымъ народомъ, и не было никогда вредныхъ отъ сего послѣствій, хотя вообще онъ мало уважается.

Видовыя отличія горкаго пластиинника слѣдующія: шляпка, величиною доходящая иногда до $4\frac{1}{2}$ верш. сухая, нагая, цвѣтомъ красноватобурая, по большей части покрытая мелкими бугорками, съ возвышеніемъ въ серединѣ, иногда тупымъ а иногда заостреннымъ, не рѣдко въ вышину доходящимъ до $\frac{1}{8}$ дали вершка. Слой пластиинокъ у этаго гриба тоньше мякоти, а самыя пластиинки довольно частыя и неровныя, такъ что длиннѣйшія изъ нихъ часто сростаются съ ножкою;

цвѣтъ пластинокъ блѣдно-желтоватый, а молоко, въ нихъ заключающееся, также какъ въ шляпкѣ, бѣлое, весьма острое и даже нѣсколько жгучее. Ножка длиною бываетъ отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ вершка, а толщиною отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{2}$ доли вершка; цвѣтомъ она свѣтлока-расноватобурая и часто имѣеть на себѣ кольцо, внизу же покрыта бѣлымъ пушкомъ; въ молодости она сплошная и даже съ изрядно мягкимъ мясомъ, цвѣтомъ болѣе блѣднымъ, чѣмъ наружная оболочка, а подъ старость дѣлающаяся полою. Запахъ всего гриба слабый хвойный, а вкусъ сырого очень горекъ и жгучъ; впрочемъ при хорошей отваркѣ, для чего первую воду сливаютъ, онъ теряетъ эти оба непріятныя свойства.

17. *AGARICUS DELICIOSUS* L.

Пластинникъ рыжій.

Обыкновенное, повсемѣстное название этого гриба — рыжикъ; въ Полтавской же губерніи онъ называется Рядзъ, что происходит отъ польского его прозвища — Rydz. Самое классическое название этого вида млекосочныхъ грибовъ указываетъ, сколько онъ любимъ всюду, и дѣйствительно онъ есть одинъ изъ самыхъ вкусныхъ. Въ Польшѣ считаются два видоразличія рыжаго пластинника, раздѣляя ихъ по цвѣту наружной кожицы, а именно на томъ, что у одной особи она ближе подходитъ къ померанцевому оттѣнку, а другой имѣеть зеленоватый или оливковый отливъ; впрочемъ дальнѣйшіе ихъ признаки совершенно одни и тѣ же. Замѣ-

чено однако, что первая особь встречается на высокихъ го-
лыхъ мѣстахъ, а вторая на низкихъ, глинистыхъ; вообще
же рыжики ростутъ, лѣтомъ и осенью, исключительно почти
въ обширныхъ хвойныхъ лѣсахъ, въ особенности еловыхъ,
и любятъ песчаною почву. Изъ этого видно, что въ тѣхъ
мѣстностяхъ средней Россіи гдѣ нѣтъ хвойныхъ лѣсовъ,
или таковые не густы, конечно нѣтъ и рыжиковъ; но за-
то въ мѣстахъ, покрытыхъ еловыми чашами, ихъ такое
изобиліе, что они составляютъ, для простолюдиновъ, пред-
метъ значительной промышленности. Чтобы опредѣлить то
несмѣтное множество, какое встречается рыжиковъ въ иныхъ
округахъ, стоитъ только принять въ соображеніе, что въ
продажѣ, не за слишкомъ высокую цѣну, имѣются эти грибы
иногда подобранными такъ, что въ огромныхъ банкахъ нѣтъ ни
одного, который быль бы величиною больше крупной булавоч-
ной головки. Къ этому замѣчательному факту слѣдуетъ при-
совокупить еще и то, что рыжики почти всегда ростутъ въ
одиночку, такъ что очень рѣдко попадаются они небольши-
ми кучками; впрочемъ и въ этомъ случаѣ они бываютъ не
зависимы одинъ отъ другаго, не тѣснятся и почти никогда
не срастаются другъ съ другимъ, а по преимуществу сохра-
няютъ свою правильную форму.

Отличительный признакъ рыжаго пластиинника заключает-
ся, болѣе всего, въ яркомъ желтокрасноватомъ оттѣнкѣ
всѣхъ частей гриба, какъ въ ихъ наружномъ видѣ, такъ и
внутри мяса, и въ сокѣ того же цвѣта, всюду заключаю-
щемся въ изобиліи, а потому изливающимся при малѣйшемъ
надломѣ. Цвѣть сока не измѣняется; но наружный цвѣть
гриба, даже отъ небольшаго пожатія, быстро пореходитъ
въ зеленоватый отливъ. Шляпки рыжика бываютъ до чрез-
вычайности разнообразны въ своей величинѣ, а именно: отъ
подобія булавочной головки она доходитъ иногда до $2\frac{1}{2}$ верш-

ковъ въ диаметрѣ; въ молодости форма шляпки этого гриба бываетъ выпуклая, а впослѣдствіи вогнутая, такъ что края постоянно, во время развитія, подымаясь вверхъ, дѣлаютъ рыжикъ иногда совершенно воронкообразнымъ, хотя впрочемъ концы ихъ неизмѣнно остаются загнутыми. Поверхность шляпки нагая въ сырую погоду склизкая, а въ сухую — гладкая и гланцевитая; испещрена болѣе или менѣе темными концентрическими кругами, правильно расположеннымы по свѣтлому фону; мякоть шляпки доходитъ у большаго гриба до толщины $1/8$ доли вершка.

Пластинки у рыжика различной длины, очень узкія и сжатыя, а общій слой ихъ почти равняется въ толщинѣ мякоти шляпки; болѣе длинныя изъ нихъ нерѣдко заходятъ на ножку, а вообще всѣ онѣ часты и такого же коричнево-желтаго цвѣта, какъ шляпка, хотя немного блѣднѣе. Если пластинки рыжика растереть въ рукахъ, то они получаютъ зеленовато-рыжій цвѣтъ и притомъ даютъ желтую молочную жидкость, которая имѣетъ пріятный и весьма острый запахъ. У старыхъ грибовъ, при употребленіи ихъ въ пищу, совсѣмъ отбираютъ пластинки, какъ вещество неудобоваримое для желудка. Ножка рыжаго пластинника, смотря по возрасту гриба, бываетъ отъ $1/4$ до $1^{1/3}$ вершка вышины и отъ $1/4$ до $1/2$ вершка толщины. Поверхность ея нагая, иногда нѣсколько сжатая внизу и расширенная къ шляпкѣ, въ которую она вдается изрядно глубоко; на старыхъ же грибахъ она бываетъ испещренная темноватыми мелкими углубленіями, цвѣтъ ея всегда рыжеватый, какъ внутри, такъ и снаружи, подходящій къ цвѣту шляпки, но болѣе блѣдный; внутренность ножки полая, твердая, но не вязкая. Рыжій пластинникъ, будучи въ молодости блѣденъ и безъ концентрическихъ круговъ, притомъ же во всякое время сырватый и липкій на видъ, къ старости, будучи испещренъ, какъ скак-

зано выше, поперемѣнными темными и свѣтлыми круговыми полосами, получаетъ болѣе бронзовый цвѣтъ, причемъ на ножкѣ становится замѣтнѣе его зеленоватый отливъ. Когда же мясистая часть гриба, отъ старости, завядастъ или какъ бы ссыхается, то принимаетъ ясно зеленый оттѣнокъ, просвѣчивающійся у краевъ шляпки; на ножкѣ же въ это время образуются темные пятна, какъ признаки разложенія, но вмѣстѣ съ тѣмъ получающія характеръ и свойство грибницы.

Вкусъ сыраго гриба сладковатогоркій и острый, а запахъ пріятный, хотя не очень сильный.

18. *AGARICUS CANTHARELLUS*, L. *MERULIUS CANTHARELLUS*, PERS. *CANTHARELLUS CIBARIUS* FRIES.

Пластинникъ желтый, иначе лисочка желтая.

Въ простонародіи грибъ этотъ всюду называется лисочкой; но въ иныхъ мѣстахъ его зовутъ также сплоенемъ, что однако не можетъ служить ему видовыемъ названіемъ, ибо означаетъ тоже, что пластинникъ, а следовательно есть общее родовое прозвище всѣмъ вышеприведеннымъ гриbamъ; мѣстами наконецъ грибъ, сбивчиво и неправильно, зовутъ опенкомъ, тогда какъ онъ принадлежитъ къ млекосочной, а далѣко не къ опенковой породѣ. Желтый пластинникъ на видъ очень близко схожъ съ предыдущимъ. Признаки желтаго пластинника состоять въ свѣтлооранжевой шляпкѣ, похожей цвѣтомъ на яичный желтокъ, впрочемъ иногда болѣе темножелтый, а иногда блесковый. Поверхность шляпки на-

тая и жирная, а ширина ея бывает отъ $\frac{1}{2}$ до $1\frac{3}{4}$ вершка; у молодыхъ грибовъ шляпка выпуклая, почти шаровидная, у старыхъ же весьма вогнутая, рюмкообразная, съ загнутыми внизъ краями, нѣсколько волосистыми и всегда изсѣченными, за находящими на шляпку пластинками; чѣмъ грибъ старѣе, тѣмъ это изсѣченіе явственнѣе и тѣмъ кажется на краяхъ болѣе волосиковъ. Пластинки желтой лисочки бываютъ толщиною въ плотный листъ бумаги, а шириною доходить почти до $\frac{1}{8}$ доли вершка. Расположены они тѣсными рядами, цвѣта всегда одинаковаго—свѣтлозелтоватаго; а самыя длинныя изъ нихъ заходятъ на ножку, и изрядно далеко спускаясь по ней, исчезаютъ незамѣтно. У молодыхъ грибовъ пластинки бываютъ одиночныя, паралельно расположенные, а чѣмъ грибъ старѣе, тѣмъ онъ становится вѣтвистѣе, въ особенности по краямъ шляпки, гдѣ отдѣляютъ по 2 и даже по 3 вѣточки, такъ что у самаго даже гриба представляютъ видъ жилистой сѣтки. Ножка желтаго пластинника бываетъ вышиною отъ $\frac{1}{2}$ до $1\frac{1}{4}$ вершка, а толщиною отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{4}$ доли вершка. По всему своему протяженію ножка ровная, но къ шляпкѣ постепенно начинаетъ расширяться, и теряясь, въ спущенныхъ на нее пластинкахъ, она принимаетъ такой видъ, какъ будто шляпка составляетъ ея продолженіе. У молодыхъ грибовъ ножка сплошная, впослѣдствіи она образуетъ внутри неправильную полость; вообще же она мясиста, тверда и гладка, хотя всегда имѣеть издали видъ какъ будто покрыта инеемъ; цвѣта одинаковаго съ шляпкой. Въ лиственныхъ лѣсахъ, говорятъ, грибъ этотъ бываетъ очень великий.

Выше было сказано, что желтый пластинникъ имѣеть жирный видъ, но не смотря на то, что онъ иногда даже мазлинистый, вкусъ сырого гриба вязокъ, жестокъ и притомъ до того острый, что послѣ жеванія во рту долго остается жгучесть.

Примѣчаніе. 1. Кромѣ этихъ видовъ пластинника, въ средней Россіи, по преимуществу въ Орловской губерніи, часто встречаются особаго вида грибы, называемые въ пристонародіи зайчушками, которые своею наружною формою не подходятъ ни подъ одинъ изъ описанныхъ видовъ въ ученыхъ изданіяхъ. Пластинникъ этотъ не великъ и имѣеть весьма тонкую шляпку, значительно вогнутую, съ завороченными краями, цвѣта блѣдножелтаго. Ножка чрезвычайно тонка, но изрядно высока. Попадаются зайчушки во всякаго рода листьевыхъ лѣсахъ, начиная съ мая, почти во все лѣто, всегда въ одиночку и отличаются своимъ пріятнымъ запахомъ, за что и любимы въ народѣ. Способы употребленія въ пищу этого вида пластинниковъ точно тѣ же, что и предыдущихъ, млекосочныхъ.

Изъ породъ скважниковъ (*Boletus*), которая новѣйшими естествоиспытателями дѣлится на 3 особыхъ рода, а вообще отличается скважистою споровою пленкою, въ средней Россіи известны слѣдующіе виды:

1. *BOLETUS EDULIS* BULL.

Скважникъ бѣлый или боровой.

Грибъ этотъ, всюду известный подъ названіемъ бѣлаго гриба и боровика, называется также коровкой (во Влад., Костр. и Твер. губ.) коровякомъ (въ Пер. губ.) медвѣжникомъ (въ Тверск. губ.) подкоровникомъ (въ Став. обл.); а затѣмъ, хотя впрочемъ не совсѣмъ правильно, масляникомъ,

а также оленымъ грибомъ и наконецъ, въ Польшѣ грабакомъ (grabak), гдѣ однако замѣчены два отличія, изъ коихъ одно ростетъ въ гористыхъ хвойныхъ рощахъ, а другія въ дубовыхъ и березовыхъ. Судя по описанію этихъ отличій разница между ними весьма незначительна, если не принять въ разсчетъ мѣста ихъ нахожденія и время произростанія, которая для бѣлыхъ сосновыхъ грибовъ, именуемыхъ боровыми или боровиками, бываетъ два раза въ годъ, съ мая до половины іюня и осенью; а для бѣлыхъ дубовыхъ грибовъ, именуемыхъ грабаками, въ іюнѣ, іюль и августъ. Не входя, впрочемъ, въ эти мелкія подраздѣленія, по той причинѣ, что они не признаны въ наукѣ, слѣдуетъ замѣтить, что вообще полагаютъ бѣлые грибы произрастающими по преимуществу въ хвойныхъ лѣсахъ и болѣе въ такихъ мѣстахъ, гдѣ грунтъ земли влаженъ и даже покрытъ мхомъ. Въ нашихъ мѣстахъ сборъ этихъ скважниковъ начинается обыкновенно въ іюль и продолжается до сентября. Бѣлые грибы не только безвредны, но даже въ сушеномъ состояніи почитаются весьма полезными для желудка, когда изъ нихъ приготавляется бульонъ, неступающій своею питательностью мясному.

Бѣлый грибъ отличается слѣдующими признаками: шляпка толстая, плотная, темножелтая, бурая, или сѣробурая, даже иногда съ красноватымъ отливомъ, шириной въ діаметрѣ отъ $\frac{1}{2}$ до 4 вершковъ, а толщиною мяса отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ и болѣе вершка; въ молодости она нѣсколько выпуклая и весьма твердая, хотя мясо нѣжно; къ старости — совершенно плоская и мягкая; наконецъ въ сухое время весьма сухая, а въ сырое липкая. Трубочки, легко отдѣляющіяся отъ мякоти, въ особенности въ зреломъ возрастѣ гриба, плотно срастающіяся съ ножкою и къ центру менѣе глубокія; въ молодости отверстіе трубочекъ едва замѣтно, а цвѣтъ ихъ бѣлый; къ старости же онъ уподобляются игольнымъ нако-

ламъ и становятся желтаго цвѣта. Ножка въ молодости ша-
ровидная или яйцевидная и хотя впослѣдствіи становится
высокою, не рѣдко даже до 3 вершковъ, но все таки при-
близительно сохраняетъ свою форму, имѣя видъ цилиндра,
утолщенаго къ низу; цвѣтомъ ножка бѣлая, иногда блѣдно-
бурая, всегда нагая, сплошная, покрытая тонкою, бѣловатою
сѣткою, остающеюся впрочемъ замѣтною къ старости, толь-
ко у верхушки; мякоть ножки всегда твердая и бѣлая и
также, какъ мякоть шляпки, въ молодости, отъ пораженія,
не измѣняется въ цвѣтѣ, а къ старости темнѣеть, даже при
давленіи.

2. BOLETUS SCABER, BULL. BOLETUS RUFUS, SCH. BO-
LETUS VERSIPELLIS, FR.

Скважникъ подберезовый или черный.

Грибъ этотъ извѣстенъ въ простонародіи подъ многораз-
личными названіями; въ разныхъ мѣстностяхъ болѣе общее—
березовикъ, потомъ масленокъ; въ Псковской и Новгород-
ской губерніи его зовутъ обабокъ, что впрочемъ есть ско-
рѣе родовое название, чѣмъ видовое, ибо означаетъ тоже,
что скважникъ, и придается нерѣдко въ простомъ народѣ
всѣмъ трубочнымъ грибамъ. Почти по всей Россіи, но бо-
лѣе въ сушеномъ, а не свѣжемъ видѣ, зовутъ его чернымъ
трибомъ (вѣроятно въ отличіи отъ бѣлаго, съ которымъ онъ
близко похожъ, а въ сушкѣ разнится только болѣе темнымъ
цвѣтомъ); въ Смоленской губерніи онъ извѣстенъ подъ наз-
ваніемъ колосовика, на томъ основаніи, что этотъ грибъ

показывается въ то время, когда рожь начинаетъ колиситься (въ концѣ мая или въ началѣ іюня). Мѣсто нахожденія подберезового скважника хотя и опредѣляется самимъ его названіемъ, но часто бываетъ и въ иныхъ лиственныхъ и хвойныхъ лѣсахъ, впрочемъ почти всегда тамъ, гдѣ много ростетъ вереска, иначе называемаго березовымъ ерникомъ, или даже просто березкою (*Betula nana*).

Особые признаки этого скважника заключаются: въ шляпкѣ выпуклой, толстой, иногда пушистой, а иногда нагой; въ молодости она плотно облегаетъ ножку, а потомъ когда отдѣляется отъ нея, то на краяхъ остаются висячими небольшіе удлиненія верхней кожицы, т. е. пелены, которые къ старости не рѣдко пропадаютъ и тогда грибъ дѣлается плосче, становится подушкообразнымъ, причемъ на немъ появляются черноватые бугорочки. Цвѣтъ шляпки кирлично красный, или грязнобурый, нерѣдко переходящій въ пепельный, а иногда въ оливкосѣрый; ширина шляпки бываетъ отъ 1 до $3\frac{1}{2}$ вершковъ. Трубчатая масса, или скважина, въ молодости бѣлаго, или нѣсколько сѣроватаго цвѣта съ едва замѣтными дырочками; по мѣрѣ же того, какъ грибъ старѣетъ, этотъ нижній слой становится пепельный, нѣсколько грязный и легко отдѣляющійся. Сѣмяна краснобурыя. Ножка въ молодости короткая, кубоватая, весьма съуженная къ шляпкѣ; но вслѣдствіи она удлиняется, становясь вышиною отъ 2 даже до 4 вершковъ, а шириною до 1 вершка, въ нижней части своеї. Цвѣтомъ ножка бѣлая, или сѣро-бѣлая, пепельная и на ощупь шаршавая, отъ покрывающаго ее черноватаго, довольно жесткаго пуха; при этомъ она всегда плотная и мясистая. Мякоть ножки, какъ и шляпки толстая, бѣловатая, въ молодости изрядно плотная; а потомъ мягкая; впрочемъ у ножки всегда болѣе жесткая, ибо волокниста. При давленіи или поврежденіи, мякоть переходитъ

дить въ пепельный цвѣтъ, отливающій нѣсколько въ фіолетовый.

Въ съѣдомомъ отношеніи подберезовый скважникъ нѣсколько не разнится съ предыдущимъ, вкусъ же его, въ сыромъ видѣ, сладковатокрѣпкій, а у старыхъ грибовъ кисловатый, имѣя весьма пріятный запахъ, какъ сырымъ, такъ и изготовленнымъ.

3. BOLETUS AURANTIACUS, BULL, BOLETUS RUFUS, PERS.

Скважникъ подосиновыій или Красный.

Грибъ этотъ представляетъ собою только видоизмѣненіе предыдущаго до того близко подходящее, что въ иныхъ ученыхъ описаніяхъ название ихъ принимаются почти за синонимы. Въ Смоленской губерніи, собственно этотъ видъ, иногда называютъ казарушекъ. Въ тѣхъ мѣстностяхъ, где нѣть бѣлыхъ грибовъ, подосинникъ вполнѣ замѣняетъ ихъ и чрезвычайно любимъ въ простомъ народѣ. Мѣстонахожденіе этого вида—во всякихъ лиственныхъ лѣсахъ, по преимуществу однако при ихъ гористомъ мѣстоположеніи; но какъ видно изъ самаго названія, чаще чѣмъ въ другихъ, встрѣчается онъ въ осиновыхъ рощахъ.

Характеристические признаки подосиноваго скважника ходятъ и совпадаютъ во многомъ съ предыдущимъ, но имѣютъ однако и нѣкоторую разницу: такъ подосинникъ бываетъ всегда оранжеваго цвѣта, иногда отливающаго померанце-

вымъ, а рѣдко краснымъ; вообще же шляпка его нагая, шириной отъ 1 даже 4 вершковъ, толстая и плотная, къ старости размягчающаяся и съ мясомъ завсегда бѣлаго цвѣта; впрочемъ, при изломѣ старыхъ грибовъ она тотчасъ темнѣеть. Трубочки, какъ и у подберезовика, сначала бѣлые и едва замѣтныя, а потомъ становятся свѣтлокоричневыя, дѣлающіяся похожими на иголочные проколы; весь же трубчатый слой легко отдѣляется въ зреломъ возрастѣ отъ мякоти шляпки. Ножка у подосинника весьма толстая, и вышиною бываетъ отъ $1\frac{1}{2}$ до $4\frac{1}{2}$ вершковъ; видомъ она кубоваста, въ молодости же почти яйцеобразная, вообще—цилиндрическая. Цвѣтъ ножки въ молодости бѣлый, къ старости—грязный, даже буроватый, испещреный многими продольными темными бороздками, мякоть ножки бѣлая, но при надломѣ чернѣеть.

4. BOLETUS RUBCOLARIUS BULL.

Скважинъ подсортельный.

Въ простонародіи грибъ этотъ извѣстенъ подъ названіемъ синяго подосинника, и какъ снаружи, такъ и по вкусу, весьма близокъ къ предыдущему виду; замѣчательнѣйшее же отличіе толстоногаго скважника состоитъ въ томъ, что при надломѣ мясо его быстро синѣеть; оттого этотъ видъ грибовъ многими почитается за ядовитый. Дѣйствительно, при видѣ его посинѣлага мяса, что выказываетъ одинъ изъ важныхъ признаковъ ядовитости грибовъ, трудно предположить, чтобы онъ могъ быть безвредно употребляемъ въ пищу; ме-

жду тѣмъ намъ достовѣрно извѣстно, что въ Орловской губерніи этотъ грибъ Ѳдятъ, а подъ городомъ Ельцомъ почитаютъ его даже за лакомую пищу, тѣмъ болѣе, что онъ встрѣчается тамъ рѣдко. Мѣсто произрастаніе этого вида грибовъ опредѣляется всякаго рода мелколѣсемъ; но замѣчено, что въ орѣховыхъ рощахъ онъ рѣже встрѣчается, чѣмъ въ молодыхъ осиновыхъ; время же его появленія бываетъ съ исхода іюля мѣсяца до осеннихъ холодовъ.

Подозрительный скважникъ бываетъ иногда очень великъ, а именно: начиная съ $1\frac{1}{2}$ вершка шляпка его достигаетъ нерѣдко до $\frac{1}{4}$ аршина ширины; при этомъ она всегда бываетъ толстая, мясистая, выпуклая и на ощупь подобная тонкому сафьяну, безъ волосъ, цвѣтомъ блѣдно-желтая, иногда даже сѣребруя. Мякоть шляпки бѣлая, слегка фиолетовая, но тотчасъ по изломѣ синѣющая, начиная съ голубаго и доходя до черносиняго цвѣта. Скважники или трубочки блѣдно-желтые, длиною въ $\frac{1}{2}$ толщины всей шляпки, при давлениі быстро получающія синеватый цвѣтъ, впадающій потомъ въ черный; полость трубочекъ съ трудомъ отдѣляется отъ верхняго слоя шляпки, а къ ножкѣ едва прикасается: отверстіе трубочекъ круглое, подобно игольному, изряднокрупному про-колу. Сѣмена свѣтложелтосѣрыя. Ножка не бываетъ выше $1\frac{1}{2}$ вершковъ, но толщиною нерѣдко доходитъ 1 вершка; снизу она темноалаго цвѣта, съ возвышеніями, имѣющими направленіе поперечныхъ полосокъ; сверху она свѣтлѣе, съ блѣдно желтыми полосами, мѣстами красноватая, вообще вся нагая и мясомъ, которое синѣеть даже отъ пожар-тія, весьма плотная и сплошная.

Во всѣхъ частяхъ своихъ, подозрительный скважникъ имѣть мясо чрезвычайно плотное и нѣжное, но не вязкое, что и придаетъ ему характеръ сѣдомаго, какъ мы это выше

видѣли въ общихъ признакахъ съѣдомыхъ и ядовитыхъ грибовъ. Другой признакъ безвредности этаго гриба заключается въ его пріятномъ, не сильномъ и освѣжающемъ запахѣ; что же касается до вкуса сырой мякоти этого скважника, то онъ своею горьковатостію опять выдаетъ грибъ за весьма подозрительный, какимъ онъ и почитается въ многихъ мѣстахъ Россіи.

5. BOLETUS BOVINUS, L. BOLETUS TUBEROSUS BULL.
BOLETUS MITIS, PERS.

Скважникъ вонючій или желтый.
Грибъ этотъ называется въ простонародіи боровикъ, мокровикъ, козлякъ, козель (въ губерніяхъ Смоленской и Владимирской) и наконецъ желтая опенка. Впрочемъ первое название можетъ болѣе почитаться родовымъ, чѣмъ видовымъ, ибо всѣ почти скважники мѣстами называются у насъ въ Россіи боровиками. Второе название ближе принадлежить иному виду скважника. Характеристическое прозвище козляка дается этому грибу, вѣроятно, по двумъ причинамъ, какъ по его вонючести, такъ и по особенно охотному поѣданію его козлами. Наконецъ, желтыми опенками вонючие скважники называются, надо полагать, по ихъ свойству рости кучами. Мѣстомъ произростанія этихъ весьма вкусныхъ грибовъ обыкновенно почитаются густые сосновые лѣса, а также поляны возлѣ оныхъ; впрочемъ они попадаются иногда и въ лиственныхъ лѣсахъ и всегда большими кучами. Вре-

мя, въ которое ихъ можно находить, продолжается во все лѣто.

Признаки вонючаго скважника состоять: въ шляпкѣ величиною отъ $\frac{1}{2}$ до $1\frac{1}{2}$ вершка, весьма толстой, тупой, въ молодости сухой и ломкой, въ старости же, особенно въ сырое время, какое почти обыкновенно наступаетъ къ ихъ престарѣлости, липкой и свободно сгибающейся. Видъ шляпки нагой, нѣсколько выпуклый въ молодости, съ бѣлымъ завороченнымъ вверхъ краемъ; цвѣтъ верхней кожицы свѣтлобуроватожелтый, а мясо тусклобѣлое, очень нѣжное, сочное и при поврежденіи почти не измѣняющееся. Трубочки мелкія, длинныя, простирающіяся почти во всю мякоть шляпки; цвѣтомъ онъ сѣреброожелтый, нѣсколько впадающіяся въ розоватый отливъ и не только прирастающія къ ножкѣ, но не рѣдко спускающіяся по ней. Ножка короткая, отъ $\frac{1}{2}$ до 1 вершка, гладкая, тонкая, свѣтлобуроватожелтая, но съ мясомъ болѣе блѣднымъ, сплошнымъ и нѣсколько вязкимъ.

Вонючій скважникъ почитается однимъ изъ лучшихъ грибовъ по своему вкусу, такъ что многіе его находятъ не хуже бѣлыхъ грибовъ, съ коими, пока они молоды, а слѣдовательно малы, онъ имѣеть большое сходство по наружному виду. Его всюду їдятъ и даже весьма любятъ. Вкусъ сыраго гриба слабый и освѣжающій, а запахъ овоцный и до того сильный, что даже не пропадаетъ отъ варки, почему въ нашихъ мѣстахъ грибъ этотъ употребляется въ їду, попреимуществу, въ сушеномъ видѣ и нѣтъ ни малѣйшаго сомнѣнія, что въ числѣ продажныхъ бѣлыхъ грибовъ продавцы называютъ и вонючіе скважники.

6. BOLETUS ANNULATUS SCH. BOLETUS LUECUS. L.

Скважникъ масляный (масленокъ).

Кромъ названія этого гриба масленкомъ, мѣстами его называютъ чelyшъ, цалышъ, желтикъ и березовикъ; впрочемъ послѣднее прозвище сбивчиво, ибо правильнѣе принадлежитъ одному изъ предыдущихъ грибовъ. Мѣсто произрастанія масляного скважника замѣчено въ хвойныхъ лѣсахъ, на песчаной почвѣ, и чаще возлѣ дорогъ, прорѣзывающихъ эти лѣса. Грибъ этотъ въ большомъ употребленіи во всей Россіи.

Отличительные признаки масляного скважника состоятъ: въ шляпкѣ величиною отъ 1 до $3\frac{1}{2}$ вершковъ, всегда толстой, подушкообразной, выпуклой и съ значительнымъ возвышениемъ въ срединѣ; поверхность шляпки полая, при сырой погодѣ, не рѣдко даже у молодыхъ, не только у старыхъ, весьма слизистая; цветомъ грязно бурая, а вслѣдствіи получаетъ табачный или каштановый отливъ, всегда растресканая и какъ бы пестрая, впрочемъ у растущихъ съ весны цветъ всегда блѣднѣе, чѣмъ у попадающихся къ осени. Верхняя кожица шляпки во всякое время легко сдирается; а мясо гриба желтобѣлаго цвета, сочное и весьма нѣжное. Трубочки масляного скважника чисто желтые, весьма легко отдирающіяся; отверстія ихъ, сначала подобныя самымъ тончайшимъ игольнымъ проколамъ, вслѣдствіи расширяются и становятся частью овальной, а частію тупоугольной. При поврежденіи, ни мякоть, ни трубчатый сдой, у молодыхъ грибовъ, никако не измѣняется; у

старыхъ же темнѣютъ весьма мало. Ножка этого вида скважниковъ достигаетъ вышины отъ $\frac{1}{2}$ до $1\frac{1}{2}$ вершка, а толщиною бываетъ не болѣе $\frac{1}{4}$ доли вершка; цвѣтъ ея бѣловато коричневый, но вверху впадающій въ свѣтложелтый, при этомъ ея поверхность всегда точно усыпана мелкими зернышками, которыхъ впослѣдствіи получаютъ темнобурый цвѣтъ. Иногда случается, что ножка бываетъ искривленною, какъ бы согнутою; а на $\frac{1}{4}$ вершка отъ шляпки она носить на себѣ кольцо, образующееся, какъ объяснено въ общемъ обзорѣ грибовъ, отъ разрыва плевы покрывающей зародышъ гриба; поэтому въ молодости тенетце остается на краяхъ шляпки, соединяя ее съ ножкою, а подъ старость и самое кольцо часто вовсе пропадаетъ; разорванное же насильственно, оно слабо виситъ на ножкѣ, становится бурымъ и самое кольцо часто. Мясоножки столько же бѣловатое, какъ у шляпки, но твердое и легко дѣляющееся на волокна. Въ сырому видѣ вкусъ его клейкосладкий, и нѣсколько водянистый и кисловатый; запахъ же пріятный, освѣжающій. При употреблениіи въ пищу, масленки чаще всего жарять въ маслѣ или сметанѣ; но иногда ихъ заготавливаютъ въ прокѣ сушеными, на подобіе бѣлыхъ грибовъ. Цвѣтъ жаренаго гриба становится золотисто-желтый, а въ сушкѣ, какъ и всякихъ другихъ, черноватый, хотя съ большимъ оттенкомъ его природной желтизны. По той причинѣ, что масленокъ имѣеть жирную и сочную мякоть, его слѣдуетъ употреблять въ пищу тотчасъ послѣ сбора, ибо оставленный лежать долго, онъ ссыхается и чрезъ сіе теряетъ, какъ въ ароматѣ, такъ и вообще во вкусѣ. Нижній слой этого скважника, когда грибъ старъ, должно отдирать, какъ у предыдущихъ, при изготавленіи на кухнѣ; молодые же масленки, только хорошо промывая, можно мариновать въ уксусѣ цѣльными.

7. BOLETUS GRANILATILS. L.

Скважникъ зернистый. (Масленокъ).

Грибъ этотъ всюду столько же любимъ и столько же заслуживаетъ вниманія, какъ и предъидущій. Отличительные признаки этого скважника, состоять въ шляпкѣ выпуклой и слизистой, бурожелтаго цвѣта, причемъ верхняя кожица, очень тонкая, весьма легко сдирается; мякоть нѣжная, сочная, бѣложелтая. Слой трубочекъ въ толщинѣ почти равняется слою мякоти, нерѣдко достигая $\frac{1}{4}$ вершка; отверстія трубочекъ, сначала, также какъ и у всѣхъ скважниковъ, подобныя самымъ тончайшимъ игольнымъ проколамъ, вслѣдствіи получаютъ замѣтную кругловатую, тупоугольную форму; но особенность ихъ характера, въ это время составляютъ нѣсколько зазубренныхъ краевъ, получающіе видъ какъ бы усыпанныхъ мелчайшими зернами. Сѣмена зернистаго скважника блѣдно-желтобураго цвѣта. Ножка безъ кольца, чисто-желтая, на ощупь влажная и усѣянная, преимущественно къ верху, мелкими бородавками, въ видѣ зернушекъ, которыя имѣютъ одинаковый съ нею цвѣтъ и только подъ старость гриба немного бурѣтъ; мякоть ножки свѣтло-желтая, твердая сплошная, но легко раздѣляющаяся на волокна.