

Populāri zinātniska bagātīgi ilustrēta serija

JAUNAIS ZINĀTNIIEKS

sniedz rūpīgi izvēlētus un jaunatnei piemērotus rakstus. Katra grāmatīņa maksā Ls 1.—

- Nr. 1. J. Delle, Dzimtenes putni. Ar 38 ilustrācijām.
Nr. 2. Dr. K. Kasparsons, Starp zvaigznēm un zemes gaisā.
Nr. 3. Dr. K. Kasparsons, Kaiju valstībā.
Nr. 4. T. Kelšs, Ziedošais ezers. Tulk. K. Vilde. Ar 26 ilustr.
Nr. 5. M. Sams, Somija un somi. Brauciens caur Lapzemi.
Nr. 6. Fr. Adamovičs, Karstās joslas mūža meži. Ar 35 ilustr.
Nr. 7. K. Ašmanis, Gauja. Ar 7 kartēm un 50 ilustr.
Nr. 8. K. Cukurs, Burtnieku ezers un tā upes.
Nr. 9. Fr. Adamovičs, Svešzemju kultūras augi I. Barības augi.
Nr. 10. Fr. Adamovičs, Svešzemju kultūras augi II. Garšas vielu un tehniskie augi. Ar 42 ilustrācijām.
Nr. 11. Fr. Dravnieks, Lielupe. Ar karti un 40 ilustrācijām.
Nr. 12. J. Delle, Venta un Abava. Ar 5 kartēm un 35 ilustr.
Nr. 13. M. Sams, Latviešu jūras zvejnieki. Ar karti un 35 ilustr.
Nr. 14. R. Drillis, Lidmašīna. Ar 52 ilustr.
Nr. 15. J. Ģirupnieks, Cilvēki zem ūdens. Ar 38 ilustr.
Nr. 16. I. Sleinis u. c. Daugava. Ar 6 kartēm un 35 ilustrācijām.
Nr. 17. Z. Lancmanis u. c. Rīgas vārtos. Ar 5 kartēm un 22 ilustr.
Nr. 18. V. Pelcis, Brīnumu zeme Indija. Ar 1 karti un 42 ilustr.
Nr. 19. Br. Jirgensons, 1000 jautājumu ap mums. Ar 32 ilustr.
Nr. 20. E. Mednis, Pulkvedis Briedis. Ar 24 ilustrācijām.
Nr. 21. J. Siliņš un V. Lamsters, Latvijas rūpuļi un abinieki. Ar 28 ilustr.
Nr. 22. J. Ģirupnieks, Reāli brīnumi. Ar 65 zīmējumiem.
Nr. 23. Ž. Unams, Latvijas brīvības cīņu vadoņi (Kalpaks, Balodis, Radziņš). Ar 30 zīm.
Nr. 24/25. F. E. Stolls, Latvijas sēnes. Ar 36 zīm. un 5 krāsainām tabulām.

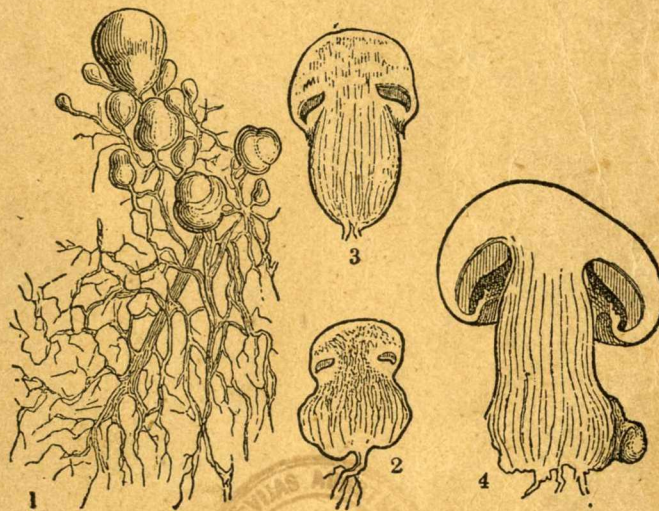
Tuvākos numuros paredzēti: B. Šalfejeva „Veco rīdzinieku nostāsti“ K. Milgrāvja „Latgale“, J. Zaikova „Latvijas dabas pieminekļi“, Ed. Tomāsa „Pēdēze un Aivieksta“, L. Slaucītāja „Baltijas jūra“, Fr. Rupeika „Latvijas meža zvēri“, K. Opmaņa „Igaunija“ R. Drīļa „Filma un kino“, Fr. Dravnieka „Laiks“ u. c.

Akc. Sab. VALTERS un RAPA.

F. E. Stolls

Latvijas sēnes

Ar 65 zīmējumiem un 5 krāsainām tabulām



A./S. VALTERS UN RAPA IZD.

Herrn Professor Dr. H. R. Kupffer
überreicht
sein Verfasser.



Baravika, ēdama
Boletus edulis Buillard



Lācene, ēdama
Boletus badius Fr.



Apšu beka, ēdama
Boletus rufus (Schaeff.) Quél.



Rūgtā beka, nav ēdama
Tylopilus felleus (Buillard) Karst.

„JAUNAIS ZINĀTNIĒKS“ Nr. 24/25.

F. E. Stolls

Latvijas sēnes

Pielikumā: agr. L. Kārklīņas „Sēņu sagatavošana un izlietošana“

Ar 5 krāsainām tabulām un 36 melnām ilustrācijām



1936: 757.
1946: 4492

Rīgā, 1934

Valtera un Rapas akc. sab. izdevums

Priekšvārds.

Kad šopavasār Valtera un Rapas akc. sab. izdevniecība mani lūdza, lai es sarakstot cik vien iespējams populāru grāmatu par Latvijas sēnēm, tad es šim priekšlikumam labprāt piekritu, cerēdams, ka tā mazliet pakalpošu mūsu dzimtenei. Grāmata iznāk „Jaunā zinātnieka“ seriņā, tā tad domāta mūsu jaunatnei. Bet grāmatu rakstot man bij prātā arī tie daudzie Latvijas pilsoņi, kas mūsu mežu sēņu bagātību grib izlietāt praktiski, vai nu paši savai virtuvei, vai arī tirgum. Dažas grūtības man sagādāja sēņu latviskie nosaukumi. Lai gan daudzus gadus no vietas esmu viņus vācis no sēņotājiem tieši mežā, no interesentiem sēņu izstādēs un arī no grāmatām, tomēr latvisko nosaukumu nepietika arī tām nedaudzajām sēnēm, kas minētas šai grāmatā. Manā krājumā bij ap 50 latvisko sēņu nosaukumu, citi bija jārada no jauna. Tas arī notika. Latvijas augu aizsardzības institūta darbinieks botaniķis Kārlis Starcs laipnā kārtā man šai darbā palīdzēja, par ko es viņam še izsaku sirsnīgu pateicību. Starca kungs gan, protams, nav atbildīgs par šai grāmatā lietātiem latviskiem nosaukumiem. Es šo atbildību labprāt uzņemos. Latviskie nosaukumi bija jāatrod. Tiem jābūt īsiem, pregnantiem un atbilstoši tautas garam. Es ceru, ka nosaukumi būs izdevušies, ka tos atzīs arī zinātnieki un viņus varēs likt pamatā turpmākiem darbiem sēņu literatūrā. Starp tautā sastopamiem nosaukumiem nereti ir tādi, kas ar vienu un to pašu vārdu apzīmē dažādas sēņu sugas. Tāpat gadas arī tā, ka vienu un to pašu sēņu sugu dažādos apvidos sauc dažādos vārdos. Tas rada neskaidrību, un to tā nevarēja atstāt. Tādēļ šai grāmatā tie nosaukumi, kas būtu atzīstami par vispār pieņemamiem, ir iespiesti treknākiem burtiem. Citi lietājamie nosaukumi atrodami viņiem blakus parastā iespiedumā. Dažs labs lasītājs, droši vien, zinās arī vēl citus vietējos sēņu nosaukumus. Es būšu ļoti pateicīgs, ja man viņus paziņos. Tad varbūt reiz izdosies savākt visus tautā lietājamos sēņu nosaukumus.



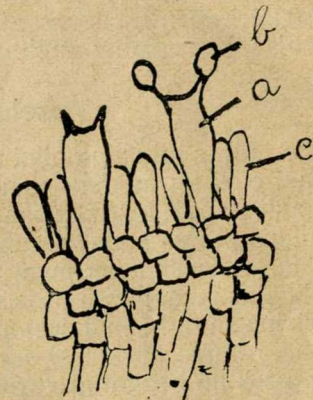
Miroņu trompetes, *Craterellus cornucopioides* L.

ku sulām. Tās sauc par liekēžiem jeb parazītiem. Bet ir vēl arī tādas sēnes, kuŗu micelijs apvij dažu augu sakņu spurgaliņas, veido tā saucamo m i k o r i z u un dzīvo ar šiem augiem kopēju dzīvi. Šādu draudzīgu kopdzīvi sauc par simbiōzi.

Trūdēžu micelijs aug līdzīgi ziedaugu saknēm meklēdams sev barību, arvienu uz priekšu. Augšanas virzienu nosaka trūdās atrodamās barības vielas. Reizēm micelijs novietojas gandrīz aplveidīgi ap mātes šūnu, sporu, un katru gadu aizaug 20—50 cm tālāk. Tad auglķermenī parādās zemes virsū sākumā mazākos, vēlāk arvienu lielākos gredzenos. Tos senos laikos nosauca par „raganu gredzieniem“ un par tiem stāstīja garu un spoku pasakas. Micelijs centrs pakāpeniski nomirst, aiziet bojā, bet malās micelijs ik gadu turpina augt, līdz beidzot arī tur iznīkst. Visbiežāk gredzenos aug nagleņu sēnes (*Marasmius caryophylleus* Schaeff.), bet bieži gredzenus sastopam arī pie piltuves sēnēm (*Clitocybe* sp.), pūkainēm (*Tricholoma* sp.) un citām. Šādu gredzenu caurmērs bieži sasniedz 10 un vairāk metrus. Reiz es redzēju miroņu trompetes (*Craterellus cornucopioides* L.) augam ap priedes stumbru gre-

dzenā. Šī gredzena caurmērs bija apmēram 3 metri liels. Kādu citu reizi man izdevās atrast biežā lapu koku mežā balto pūkainu (*Tricholoma album* Schaeff.) gredzenu, kuŗa caurmērs sasniedza 11 metrus. Tās sēnes, kas veido mikorizu uz noteiktu koku sakņu spurgaliņām, protams, ir sakārtojušās ap šo koku plašos gredzenos, bet gredzens tad nevar stiepties tālāk par sakņu spurgaliņu izplatīšanās robežu. Tādi gredzeni ir vilnišiem (*Lactarius torminosus* Schaeff.), zelta bekām (*Bolētus elegans* Schum.) un arī dažām citām sēnēm. Var gadīties, ka šādam gredzenam iet pāri lauku ceļš. Tad reizēm gredzens turpina augt viņpus ceļam. Tādu parādību sevišķi bieži var novērot uz mazākiem meža ceļiem.

Tikainiecīga daļa sēņu sporu dabū uzdzīgt, tādēļ sēnēm jāražo pēc iespējas vairāk sporu. Šim nolūkam parasti pacelas uz kātiņa, kas lielāko tiesu ir centrāls, vairāk vai mazāk izliekta cepurīte. Tās apakšpusē, lai labāk izmantotu telpu, ir vertikāli novietotas vai nu starveidīgi sakārtotas lapiņas (lapiņu sēnes), vai arī stobriņi (stobriņu sēnes), vai beidzot adatiņas (adatiņu sēnes). Lapiņas, stobriņus un adatiņas pārklāj a u g l u



Bazidijas (a) ar sporām (b) un starpšūnas (c).

k ā r t a j e b h i m ē n i j s, kas, tāpat kā visa sēne, pastāv no saaugušām hifām. Hifas nobeidzas ar maziem vāļīti līdzīgiem veidojumiem, b a z i d i j ā m. Katrai bazidijai ir divi vai lielāko tiesu četri kātiņi (sterigmas), kuŗu galos ir sporas. Sporu veids un krāsa stipri dažādojas un ir vērtīga pietura pētniekam sēņu noteikšanā. Katra sēne ražo milzīgu daudzumu sporu. Pēc laikraksta „Science“ ziņām atmatenes (*Psalliōta* sp.) auglķermenī esot 5 miljardi sporu, bet lielā pūpēža (*Globaria bovista* Schroeter) auglķermenī pat 6—7 miljoni. Sporas izsējoties vai nu tūlīn nokrīt zemē, vai arī kāpjošās siltā gaisa straumes, un vēji tās reizēm aiznes milzīgi tālu prom no rašanās vietas. Ne tikai vējš gādā par sporu izplatīšanos, arī lietūs daudzās aizskalo. Bet arī ar to vēl sēnēm nepietiek. Spilgtās sēņu krāsas pieaicina tos dzīvniekus, kam labi attīstītas acis; dažādās sēņu smaržas pieaicina dzīvniekus, kam laba oža. Visi viņi meklē sēnēs sev barību. Ierodas gliemēži un tārpi, dažādi

da viens otru. Ja šo dzeltāno masu nosveram, tur ir 4, 8, pat 12 kilogrami. Viņa vizuļo iesarkanā gaismā, un tās krāsa atgādina sēru. No tās krunkotā vēdera izplūst reibinoša birga. Veca sieviņa iet garām, izbrīnējusies apstājas pie sēra piepes (*Polyporus caudicinus Schaeffer*), nosplaužas un steidzīgi tipina, galvu kratīdama, uz mājām. — Uz kāda priedes celma vesela kaudzīte iesarkanu gļotainu bumbiņu. Tās sauc par raganu splanudekliem, bet viņas ir gļotu sēnes (*Lycogala epidendrum Fries*), kas vēlāk apvelkas ar brūnganu miziņu, piestiprinās pie celma un izkaisa tālu gaisā sārtas sporas. — Netālu bērzu birzītē uz veca bērza celma paceļas daudzas brūnas cepurītes. To kātiņš ir brūns un zvīņains. Drīzi vien brūnās cepurītes kā sargādama aplāj visu celmu. Ļaudis iet nevērīgi tām garām, jo nenojauž, ka tās ir vērtīgas ēdamsēnes, neistās celmenes (*Stockschwämmchen, Pholiota mutabilis Schaeff.*). Dažas dienas vēlāk brūns pulveris klāj apakšējās cepurītes, celmu un tuvākos augus. Šis pulveris ir sporas. Tās milzīgā daudzumā atraisās no lapiņām, nokrīt zemē vai aizlido varbūt vairākus kilometrus tālu līdzī vējam un siltām augšup kāpjošām gaisa strāvām. Cepurītes gan drīzi aiziet bojā, bet viņu vietā rodas arvienu jaunas un sagādā bagātīgu ražu līdz pat vēlam rudenim. Sēņu pazinējs ievēro šos celmus un ievāc vērtīgo mantu. Lai gan īsto celmeni (*Hallimasch, Armillaria mellea Wahl*) daudzi stipri slavē, tomēr neistās celmenes garša ir daudz maigāka.

Ir pienācis jūnijs. Silts pārkoņa lietus atdzīvina sēņu miceliju. Tas staipās un grozās, saveļas mazos mezgliņos, nobīda sānis sūnas un skuļas un virs zemes parādās mazas dzeltānas gailenītes (*Pfifferlinge, Cantharellus sp.*). Tur, kur saule svilinoši dedzina un iztvaicē pēdējās mitruma piles, tās paliek kautrīgi apakš zemes. Bet kur pieturas mitrums un jauns lietutiņš no gaisa nolīst, tur gailenītes steidzīgi ceļ savas cepurītes virs zemes. Tās ir dzeltānas kā olas un staro kā saules gaisma. Pāriet jūnijs un jūlijs, un kad augustā uzplaukst sēņu bagātība visā pilnībā, tad arī vēl gailenes tūkstošiem ceļ savus zelta vērdiņus ārā no rasainās sūnas un viņu atspulga mirdz laimīgā sēņotāja acīs.

Gailenes nav vienīgās sēnes jūnijā. Arī dažas baravikas (*Steinpilze, Bolétus edulis Bull.*) droši parādās virs zemes un nostājas, resnos vēderus izgāzušas, ceļā. Baltie apaļie pūpēži (*Eierboviste, Bovista nigrescens Pers.*) kā biljarda bumbas veļas pastaigātājam pie kājām. Meža malās parādās gredzenotās sviestenes (*Butterpilze, Bolétus luteus L.*) un miltu sēne (*Mehlpilze, Clitopilus prunulus Scop.*), Kiploksēne (*Knoblauchpilz,*

Marásmius alliátus Schaeff.) un kāda sarkanā bērzlape (*Rússula sp.*) stāsta, ka drīzi zemi klās liela sēņu bagātība.

Jūlija beigās. Veselu nedēļu ir lijis silts lietus. Tagad tas ir apstājies. Jūlija spēka pārpilnā saule dedzina vēl no lietus mitros mežus un druvas. Karsts tvaiks ceļas no zemes gaisā. Dzeltāni sarkanie vērdiņu tauriņi (*Dukatensfalter, Polyommatus virgaurea L.*) mirdz meža klajumā. To spilgtās krāsas jaucas ar sarkano aveņu ogu krāsu (*Himbeeren, Rúbus idaēus L.*). Samtaini brūnie sēru tauriņi (*Trauermaentel, Vanessa Antiope L.*) kāds sarkanām jostām greznojies admirālis (*Admiral, Vanessa Atalánta L.*), pārleņu tauriņš (*Perlmutterfalter, Argynnis sp.*) un zilsvārcītis (*Blaeuling, Lycaena sp.*) slīd pāri raibu raibajai puķu audzei.

Veca bērza (*Betula alba L.*) galonē vālodze (*Pirol, Oriolus galbula*) svilpo savu tropisko dziesmu. Zem tumšajām eglēm, starp pūstošiem zariem un satrudējušām lapām, blakus maigajiem paparžu (*Farne, Filicinae*) vēdekļiem, kas tik krāšņi saauguši, aizdegas dzeltānas sveces un liesmo sarkanas ugunis. Tās ir bērzlapītes (*Rússula sp.*); viena no tām ir dzeltānā bērzlape (*Rússula fláva Romell.*), otra, sarkanā ir purvu bērzlape (*Rússula paludósa Britz*). Uz satrudējuša tieva pelēkā alkšņa (*Alnus incána DC.*) stumbra rāpjas dučiem staraini rievotu spulgpiepiju (*Schillerporlinge, Polystictus radiátus Sow.*). Tās ir cieši saspiedušās viena pie otras, itkā gribētu uzzināt, kuŗa zilīte (*Meise, Párus sp.*) tur augšā apaļajā caurumā ir izperējusi savus mažuļus. Tumšajos egļu zaros lodā jaunās egļu jeb mežu zilītes (*Tannenmeisen, Párus áter*). Bet pelēkā alkšņa sēnes to neredz un nedzird. Blakus melleņu (*Vaccínium myrtíllus L.*) krūmam, kuŗa zilgani sarmotās ogas pašlaik cītīgi knābā kāda jauna mežzirbe (*Haselhuhn, Bonása silvestris*), savu plato, brūno, grubuļaini staraino saules sargu ir atvērusi smirdošā bērzlape (*Stinktäubling, Rússula foétens Pers.*). Viņas smaka, kas gan ne katreiz ir tik nepatīkama, jūtama diezgan tālu. Tādēļ drīzi vien atlido spīdīgi zilā mēslu vabole (*Mistkäfer, Geotrupes stercorárius*), nosēstas uz cepurītes un ieēdas dzili iekšā garšīgajā gaļā. Kāds tauks kailais gliemēzis (*Nacktschnecke, Limax sp.*) pagājušā naktī ir uzklājis cepurītes izliekumam savu spīdīgo gļotu paklāju. Tagad tas sēd zem cepurītes, uz lapiņām, izkož lapiņām apaļus caurumus un ļauj, lai sporas apber viņa kailo miesu. Turpat blakus, apakš zemes lapas tup ļoti labā omā brūnais krupis (*Erdkröte, Búfo vulgaris Lauv.*), jo lapa tam dod labu paēnu. Krupja zeltainās acis no prieka iemirdzas, kad tas ierauga gliemēzi. Un tad viņš pastiepijas uz priekšu, lēnām, pa-vi-sam lē-nām. Kreisā pakal-

kāja ir garī izstiepta, bet nekustas, lai gan gandrīz trīs no uztraukuma. Kreisā priekškāja ir stipri saliekusies uz iekšu un tās īkšķis rāda uz kārpaino vēderu. Tagad atkal vienu soli uz priekšu. Acis gandrīz vai sprāgst ārā no pieres un kāriģi seko gliemēža kustībām. Vēl vienu soli tuvāk. Te atlido kāda brūna gaļas muša (Schmeissfliege, *Musca vomitoria*), ko arī ir ataicinājusi sēnes smaka. Tā nosēstas uz krupja muguras un lēnām aizrāpjas pāri platajām galvas kārpām pie pašas kreisās acs. Paliek uz plakstiņa stāvam un sāk spodrināt savu trešo kāju pāri. Tas ir klūmīgi! Krupis aizver acis. Tas tomēr nelīdz. Tad viņš pārvelk ar īkšķi pāri knūdošai vietai, un muša aizlido tālāk. Tikmēr gliemēzis ir iemidzis un vairs nekustina nevienu taustekli. Krupis stīvi blenž uz gliemēzi un arī nekustas. Tikai mēslu vaboles graušana traucē klusumu, kas tagad valda zem sēnes. Saule ir noslīdējusi zemāk un žāvējošiem stariem apspīd gliemēža pakalgalu. Gliemēzis saraujas un itkā ko meklēdams, griež savus taustekļus atpakaļ. Bet tur pēkšņi atveras milzu rikle, izkaņas riebīgi gļotaina, plata un gaļīga mēle, un vēl gliemēzis nav krietni apskatījies, kad jau atrodas nāves ēnā, krupja kuņģī. Krupis ir apmierināts. Viņš vēl nočāpstina muti, noslauka ar labo priekškāju degunu un aizvelkas atpakaļ zem zemeņu lapas. Zilā mēslu vabole vēl arvienu ir izsalkusi, lai gan ir jau izgraudusies cepurītei cauri līdz kātiņam. — Rīt smirdošā bērzlape apgāzīsies.

Jaunā stirniņa (*Cervus capreolus*) mierīgi pastaigājas pa mežu, paliek stāvam, izstiepj kaklu un ievēl mitrajās, kailajās nāsīs gaisu. No zaķu kāpostiem (*Oxalis acetosella* L.) kāpj gaisā saldi, maigi tvaiki un aicina: „Nāc!“ Atveras kāds kausiņš, kuŗa zaļums atgādina vara zaļumu, un arī aicina: „Nāc!“ Jaunā stirniņa iet, uzlūko savām skaistajām lielajām acīm anīsa sēnes (*Anisrichterling*, *Clitocybe odora* Bull.) un tad apēd tās vienu pēc otras. Pie purniņa pielīp dažas sporas, tās noslauka pie lapām un beidzot kādas no tām nokrīt zemē.

Kad dažas nedēļas atpakaļ Jānītis dzina savu ganāmo pulku cauri mežam, tad mežā palika viens otrs govju plācenis.

Ieradās mazi brūni mēslu kukainīši (*Dungkäfer*) un izrakņāja govju mēslu biezeni. Mežā lidoja dažādu augu sporas. Daudzas no tām pieķērās pie mēsliem. Dažas jutās ļoti labi, uzdīga un krustām šķērsām izzaroja savus pavedienus mēslu plācenī. Tagad uz plāceņa ir 13 sēnes. Stingri un stīvi pacēlas iesarkani brūnie, balti apputinātie kātiņi. Tie ir ap 10 cm garī. Viņu galā sēd pelēkbrūni, arī stingri zvaniņi. Viņi nekustas, bet ja vējš tos spiež, viņi mazliet pa-

liecas un tūlīņ svinīgi un dziļā nopietnībā atgriežas atpakaļ savā iepriekšējā stāvoklī. Tās ir zvanainās mēslu sēnes (*Glockenmistlinge*, *Panaeolus campanulatus* L.). Liekas, itkā viņas gribētu nākošu svētdienu ar savām zvanu skaņām saaicināt meža kustoņus uz pātariem. Tās ir tik ipatnējas un skaitstas, ka pirmos zvanaino mēslu sēņu pudurus katru gadu no jauna gribas apskatīties. Netālu no šīs vietas uz sūnām apauguša celma ir apmetušās maigās spīgulgalviņas (*Glimmerköpfchen*, *Psathyrella disseminata* Pers.). Cik tur viņu, es nezīnu. Varbūt 753, skaitījīs neesmu. Vai tur ir atpūtā nomeтусies elfu tauta, kas rokās tura mazos, maigos zvaniņus? Nākošā dienā viss ir tukšs. Mazās skrituļsēnītes (*Rädchenpilze*, *Marasmius rotula* Scop.) tepat netālu dejo rindu deju. Stingro, brūngani melno kātiņu galā, kas nav resnāki par zirga astru, droši turas ļoti maziņi, bālgani skrituļi. No skrituļiņu tumšās ass uz visām pusēm izstaro daudzi maigi spieķīši. Tie varētu vējainā laikā griezties un dūkt, bet viņi negriežas. Bet varbūt tie griežas pusnaktī, kad mūsu notrulušās acis nekā neredz? Zem eglēm sakustas sūnas, tās pacēlas un nokrīt sānis. No sūnām izrāpjas smaga un lipīga dzeltāne (*Grubiger Milchling*, *Lactarius scrobiculatus* Scop.). Tai, kā šķiet, ir ļoti karsti, jo no tās zeltaini dzeltānās muguras pil gļotaini tauki. Dzeltāne mazliet apstājas un atpūšas. Jauni spēki viņai pieplūst no zemes. Tad piepešs grūdiens, un dzeltāne ir kājās. Nu tikai var redzēt, cik viņa ir drukna un liela. Viņas varenais ķermenis (cepurīte) ir 20—25 cm plata. Saules stari rotājas uz viņas platās muguras. Pēc tam tie dejo zem zaļo zaru jumta savu zelta liesmu deju.

No biezokņa izlien ceplītis (*Zaunkönig*, *Motacilla troglodytes*), sveicina, ceļus palokot, vaimanaā un lādas, jo apakšā uz celma, kur vakar vēl bij apmetušās spīgulgalviņas, sauļojas odze (*Kreuzotter*, *Vipera berus* L.). Tur viņa gul, laužtas līnijas platu, tumšu lentu uz muguras, sudrabaini pelēka. Viņa ir piepūtusies, cik vien spēj, un ļauj, lai saule izsilda visu viņas ķermeni. Viņa ir paēdusi, jo no rīta tai izdevās atrast meža peles (*Waldmaus*, *Mus* sp.) ligzdiņu ar septiņiem akliem pelēniem. Brīnišķīga čūska! Indīga? Jā gan, bet cilvēki arī ir indīgi un skaisti, un tādēļ tomēr neviens viņus nost nesit. Caur priežu stumbriem list gaisma. No sūnām un skuļām izplūst stipra smarža. Lācenes (*Maronenpilze*, *Bolétus bádius* Fries.) tup netālu no koku stumbriem, bērzlāpītes (*Rússula* sp.) un gailenītes (*Cantharéllus* sp.) ir ap tām. Pelēkajās sūnās sēd baravikas (*Bolétus edúlis* Bull.). Iesarkanā pērļu sēne (*Amaníta rubescens* Fries) ļauj vējam plivināt tās maigos kroku

svārciņus (gredzenu). Uz veca priedes celma kupli aug brūnganās kausveidīgās kazu bārdas (Becherkoralle, Ramaria pyxidata Pers.) un skatās tur pāri uz veco priedi. Tai pie pamata jau 27 gadus aug priežu piepe (Kiefernporling, Fomes pinicola Swartz.). Šī piepe ir pelēkbrūna, izskatās veca un izdēdējusi, bet kad atnāk jūlijs, tad tā grezno savu malu ar jaunu, iesarkani dzeltānu lentu.

Aiz priežu meža sākas vairākus kilometrus plats sūnu purvs. Tur mēs iegriezīsimies augstā.

Uz apaļās kūdrainās muguras sēņu gandrīz nemaz nav. Bet tur aug lielā daudzumā zilenes jeb glāzenes (Blaubeeren, Vaccinium uliginosum L.) un garšīgās lācenes jeb šķomenes (Schellbeeren, Rubrus chamaemorus L.). Tuvāk pie malas, kur aug kroplainas priedītes un purva bērziņi, kur pavasarī zied andromedas (Rosmarinheide, Andromeda polifolia L.) un purva vāverāji (Sumpforst, Lédum palústre L.), tur tagad ložņā pa kūdras sūnu (Sphagnum) spilveniem, slaidas, tikko saredzamas dzērveņu (Moosbeere, Vaccinium oxycoccus L.) stīgas. Vietvietām pie stīgām redzamas zaļas vai jau sarkanās ogas, kas apmēram tikpat lielas kā ķirši. Pie vecajiem celmiem spēcīgi aug tumšzaļā brūklene (Strickbeerkraut, Vaccinium vitis idaea L.). Tās pilnie sarkanie ķekari aizsedz lielu tumši brūnu samtkājīti (Samtfussskrempling, Paxillus atrotomentosus B.), kas turpat blakus aug uz satrunējušas malkas. Tās īsais, resnais kātiņš ir aptīts ar platu, melnganbrūnu samta lentu. Tur, kur grāvmalās kūdra ir bez augu segas, vai kur to sedz tikai īsi ķērpji un sūnas, guļ zemē simtiem mazu un lielu indīgo pūpēžu (Kartoffelbovisten, Scleroderma bovista Fries). Tie atgādina apaļus kalķakmentiņus, aug pa vienam vai mazās ligzdiņās, pa 3 līdz 5 eksemplāri katrā. Nevieni no tiem nav tik gluds kā kartupelis, jo visiem no saules stariem ir saplaisājusi bālganā ārējā miziņa. Tā ir kārpaina un sadalīta laukumos. Daži gatavākie eksemplāri jau dzeltenī kā sērs vai iepelēki. Starp tiem ir arī tādi, kuŗu miziņa ir pavisam pārplīsusi. No tiem paceļas pelēki zaļu sporu putekļu mākonīši. Bet kas tad tam tur ir noticis? Tas jau izskatās tāds, itkā tam no paša miesas augtu bērni. Jā, tiešām, slaidi kātiņi laužas no pūpēža apakšas, apskauj gaišo mātes ķermenī un lepni ceļ uz augšu savas brūnganās cepurītes, zem kuŗām ir zaļgani dzeltāni stobriņi. Esam atraduši lielu retumu: liekēžu beku (Schmarotzer-Röhrling, Bolétus parasiticus Bull.)! — Zem biežajiem bērzu krūmiem, uz zemes, kas izmesta grāvi rokot, aug simtiem brūno rūgteņu (Bitterlinge, Lactarius rufus Sc.) Turpat nav mazums kaiļo krampēņu (Kahler Krempling, Paxillus involutus

Batsch), netrūkst arī bērzu bekas (Birkenröhrling, Bolétus scaber Bull.). Bērzu bekas mīkstā porainā cepurīte tādās vietās bieži redzama, bet viņa te nav skaisti tumši brūna, tā ir gandrīz pelēka, un tur tālāk ir redzama viena gluži baltu cepurīti. Zaļajās sūnās mūs lišķīgi aicina skaistas, spilgti sarkanās un maigi violētas bērzlapītes (Rüssula sp.). Mēs steidzamies turpu un laužam tās, bet viņas sabirst sīkās drumslās. Ods (Mücke, Cúlex pípiens) uzlaižas uz lūpas un grib apmierināt savu izsalkumu. Odu noslaukām ar roku un nobīstamies. Kas tad tas? Lūpas un mēle deg kā ugunī. Bērslapītes skaļi iesmejas: „Nedusmojies par mums! Mēs esam mazās purva meitiņas. Ja mūs grib skūpstīt, mēs iekožam skūpstītājam mēlē. Mazliet indīgas mēs esam, bet neesam tomēr sevišķi ļaunas.“ Jā, mēs nedusmojamies nemaz, bet nerātnes aizmirst arī vairs nevaram. Šīs sīvas, gandrīz caurspīdīgās, dzidrās bērzlapītes sauc par birzīgajām bērzlapēm (Zerbrechlicher Täubling, Rüssula fragilis Pers.). Tās esot tuvas radnieces indīgajām bērzlapēm (Speitäublinge, Rüssula emética Schaeff.), varbūt pat vienkārši viena viņu pasuga, kas gleznāka par īstajām sugas pārstāvēm. Dziļāk mežā mēs, protams, sastapsim starp vāverājiem (Porst, Lédum palústre L.) un mellenājiem purvu bērzlapes (Sumpftäublinge, Rüssula paludosa Britz) un priežu bērzlapes (Verfaerbender Täubling, Rüssula decolorans Fries.), īstos podiņus. Turpat arī būs slaidās makstsēnes (Scheidlinge, Amanitopsis vaginata Bull.), bālās mušmires (gelblicher Knollenblätterpilz, Amanita mappa B.), čigānītes (Zigeuner, Pholiota caperata Pers.) un arī īstās ruddmises (Edelreizker, Lactarius deliciosus L.). Ejam cauri nelielam lapu koku mežam, kur aug bērzi, apses un varbūt arī dažas egles. Tur mēs atrodam blakus pūkainēm (Ritterlinge, Tricholoma sp.) un piēnenēm (Milchlinge, Lactarius sp.) arī apšu beku (Rotkappe, Bolétus rufus Schaeffer). Mežmalā, kur caur tumšo krūmu lapotni un baltiem stumbriem var saskatīt pļavu, tur atkal kautkas deg un vizuļo tumši sarkanās ugunīs. Tās ir mušmires (Fliegenpilze, Amanita muscaria L.). Viņas ir apburoši skaistas. Vai zemes virsū vēl ir kāda cita sēne, kas skaistumā varētu līdzināties mušmirei? Tur viņa stāv; tās cepurīte ir 30 cm plata. Tur tālāk ir otra, kas savu cepurīti izliekusi līdzīgi doma jumolam. Un jaunās sēnītes, kas, tikko no zāles pacēlušās, ir dūres lielumā, bet gandrīz viscaur vēl pārklātas ar iedzeltāni baltu plīvuru. — Kā staro viņu sarkanums no plīvura ieplīsumu vietām! Es zināju kādu vietu, kur ik gadus auga šie dārgakmeņi starp sēnēm. Kad es 1933. gadā turpu aizgāju, tad apburošo greznumu bij izpostījušas rupjas rokas!

Kā tas gan saprotams, ka ir ļaudis, kas galdniekam pasūta lielas, sarkani nokrāsotas mušmires no koka, lai tās noliktu dārzā par sēdekļiem, bet mirdzošo skaistumu dabā, pat paša dārzā, izposta, aizbīdinādamies ar to, ka mušmires ir indīgas? —

Meža vasarnīču dārzos diezgan bieži var sastapt lielās, staltās saulsarga sēnes (Schirmpilze, Lepióta prócera Scop.). Arī tās ir sava brīnīšķīgā veidojuma pēc īstas skaistules. Bet arī tās iznīcina, jo no viņām baidās, tās tura par indīgām. Nē, tās nav indīgas, viņas ir tikai s k a i s t a s un ļoti garšīgas.

Ir septembra beigas. Līdz ko ritā svīst gaismā, esam jau mežā. Apsēžamies uz vecas priedes resnas saknes un skatāmies klusēdami cauri tumšajiem stumbriem uzlecošā saulē. No tuvējā biežokņa skan garī vilktais mežirbes rieta svilpiens, un melnais strazds (Misteldrossel, Turdus viscivorus) no augstas egles galotnes stabulē savu brīnīšķīgo pavasara dziesmu rudenīnajā mežā. Veca stirnu māte kopā ar divām, gandrīz tikpat lielām jaunajām stirniņām kā viņa pati, nonāk bezrūpīgi no pakalniņa lejā un nolasa vēl vienmēr bagātīgi augošās čigānītes un dažas lācenes. Žūbīšu bari lido uz vakariem, kopā pa 30, 40 un vairāk, Prastais strazds (Wacholderdrossel, Turdus piláris) mačīni jeb lakstīgalas pusbrāļi (Singdrossel, Turdus músicus), krustknābji (Kreuzschnabel, Lóxia curviróstra), svilpji (Dompfaff, Pyrrhúlla rubricílla) un meža kauķi (Mönchgrasmücke, Sylvia atricapílla) klusēdami salasās sērmūkslī (Pielbeerbaum, Sórbus aucupária L.) un ietura brokastis. Svilpji un krustknābji pārkož sarkanās ogas, bet citi, arī mazais kauķītis, tās norij veselās. Veca ozola zaros kaut kur čaukst un knakšķ un plivinās. Divas vāverītes (Eichhörnchen, Sciúrus vulgáris) tur cītīgi nes spīdīgās gatavās zīles pa zara caurumu platajā stumbra dobumā un novieto tās ziemas ēdiena krātuvē. Brītiņu apstājas, pārliet kuplo asti pāri mugurai, nomizo dažas zīles un brūnās sēklas apēd. Piecpadsmīt sīļi (Eichelhaeher, Córvus glandárius) pastāvīgi lido ap ozolu. Tie piebāž līdz pat knābja galam pilnu kaklu ar zīlēm un steidzīgi aizlido. Dažas zīles apēd tūlīn, citas no pārlietu pilnā knābja izkrit kautkur mežā, bet atlikušās sīlis rūpīgi un ar gudru ziņu noglabā zemē nākošajiem grūtājiem laikiem. Kad knābis iztukšots, lido atpakaļ uz ozolu. Zīļu krājums sīlim bieži vien aizmirstas. Tad nākošā gadā, tālu no mātes koka, izaug jauni ozoliņi. Lielā sēra piepe, kuņas spēcīgais auglķermenis pavasarī apmēram 3 metrus pastiepās uz augšu, ir gandrīz pazudusi. Dažas bēdīgas, izbālējušas atliekas vēl karājas pie stumbra. Viss pārējais gul zemē, pussatrūdējis un kukaiņu kāpuru sagrauzts. — Vecos ozolos, kā to jau sirmā senatnē zināja, dzīvo dažādas driadas

un koku nimfas, kas rotāļadamās ir iemācījušas nevainīgam pastaigātājam dažu labu nedarbu. Tur, vai tā ir īstenība, vai tie ir māņi? Vai tur kāds nesmējās vecajā stumbūrā? Un tur, netālu no zemes pie stumbra karājas gara sarkana mēle! Strauji lec un ķeru aiz mēles. Tagad man nimfa ir rokā, bet viņa nenāk līdz. Ņemu nazi un nogriežu tās mēli. Sarkanās asinis plūst no rētas un lēnām pil zemē. Šī mēle ir tikpat mīksta kā gaļa. Kad es viņu mazliet saspiežu, no jauna plūst asinis no tās. Vienalga, es viņu ietinu papīrā un mājā izcepu uz pannas. Viņa garšo teicami! Un zinātnieks? Tas apgalvo, ka šī mēle esot aknu piepe (Leberpilz, Ochsenzunge, Fistulína hepática Schaeffer). Tā piederot pie stobriņu sēnēm (Polyporáceae) un reizēm augot uz ozoliem. Bet ko gan tāds zinātnieks zina? Viņš visu redz tikai ar prātu! — Pēc tam mēs izbiedējam vāverīti, kas ar laupījumu mutē uzsskrien augšā blakus kokā un nurdēdama un rādāmās noskatās uz mums lejā. Viņa bij ievākusi priežu beku un grib to apēst. Vakareiopā un Amerikā ir vairākkārt novērots, ka vāveres dažādu sugu sēnes nes kokos un iesprauž zaru starpā, lai tās nekristu zemē. Tur sēnes izžūst, un ziemā tās var izlietāt ēšanai. Uz lapu un skuju kokiem, pie saknēm, uz celmiem un arī dzīvu koku stumbriem šai laikā viscaur parādās īstās celmenes (Hallimasch, Armillária mēllea Vahl.). Viņas var viegli lielā daudzumā ievākt. Arī neīstās celmenes (Stockschüppling, Pholióta mutábilis Schaeff.) vēl ir sastopamas. Tāpat arī bārkstenes (Saumpilze, Hypholóma sp.), kam pelēkas lapiņas, aicina lasītājus iegriezties mežā. Zem priedēm un eglēm savas brūngansarkanās, zvīņveidīgās cepurītes izpleš dažas medenes (Rehpilz, Hydnum imbricátum L.).

No tumšajām sūnām izbāž savas bālganās muguras aitu piepes (Schafporlinge, Polyporus ovínus Schaeff.) un veģu piepes (Semmelporlinge, Polyporus cónfluens Schw.) Tur tālāk paceļas lielā bīskapa cepure (Infullorchel, Bischofsmütze, Helvélla ínfula Schaeff.). Tās cepurīte ir iedzeltāni rūsa, pūšļainilēvaraina, un bieži tai trīs galotnes. Saulainākās vietās mežā šur un tur kā nosēts ar bāļajām silu vālitēm (Heidekeule, Clavária argillácea Pers.). Sūnās aug dzeltānās kazu bārdas jeb šķipsnēnes (Gelbe Koralle, Ramária fláva Schaeff.). Turpat duras sēņotājam acis zilgani baltās, violētu sarmojumu klātās biezkātes (Lila Dickfuss, Inolóma tráganum Fries.). Miroņu trompetes atver savas tumšās piltuves, un smagās galīgās liepenes (Graukopf, Clitócybe nebuláris Batsch.) kautrīgi mūs uzlūko. Smilšainos priežu mežos ierodas garšīgās smiltēnes (Grünlinge, Tricholóma equéstre L.). Viņas tikai nedaudz paceļ virs zemes savu smiltīm klāto cepurīti, itkā kaunētos par savām spilgti

zaļgandzeltānājām lapiņām. Tomēr arī smiltenes grib, lai tās ēd.

Līdz ar pirmajām nakts salnām daudzas sēnes pazūd. Mežs paliek tukšs. Bet tad jau sāk parādīties pirmās salnu gliemēznes (*Frostschnecklinge*, *Limácium hypothéjum* Fries.). Tās ir labas, lietājamās sēnes. Dārzos un pļavmalās sāk augt salnas sēne (*Frostrasling*, *Tricholóma conglobátum* Vitt.). Tā ir ļoti garšīga un ražīga. Ja tā arī reizēm ir sasalusi stīva, par to nekas, viņa garšo arī tad labi. Jau vasarā parādās uz vecu vītolu, papelu un citu lapu kopu zariem un stumbriem biezos ceros austeru sēnes (*Austernseitling*, *Pleurótus asreátus* Jacq.). Tās turpina augt arī vēl rudenos, pat ziemā. Blakus austeru sēnēm nereti aug arī ziemas vērdu sēnes (*Winterrüblinge*, *Collybia velutipes* Curtis.). Tā līdz pat Ziemassvētkiem var vēl vienmēr ievākt svaigas ēdamsēnes.

Piepu draugi var ievākt skaistus eksemplārus ne tikai vēl rudenī, bet arī cauru ziemu. Uz melnalkšņu (*Alnus glutinósa* L.) stumbriem var atrast, kaut arī diezgan reti, skaistu spīdīgo piepi (*Glänzender Porling*, *Placódes lúcidus* Leyss). Tās cepurīte, bet sevišķi kātiņš spīd, itkā būtu pārklāti ar ķiršu krāsas laku. Par vasaru un rudeni ir izauguši ļoti skaisti ozolu piepes (*Eichenwirrschwamm*, *Daedálea quércina* L.) eksemplāri. Resnos egļu celmus pārklāj iedzeltāni rūsaini smaržīgi fencheļa piepes (*Fenchel-Tramete*, *Tramètes odoráta* Wulf.) spilveni. Uz apzāģētiem vītoliem jau no tālienes var saredzēt smaržīgo anīsa piepi (*Duftender Weidenschwamm*, *Tramètes suavéolens* L.). Augsti lapu koku vijumā kāpj dedzināmā piepe (*Feuerschwamm*, *Fómes igniárius* L.). Tās veids mainās līdz ar to koku sugu, uz kuņas šī piepe aug.

Ziema. Mēs brienam pa sniegu uz māju. Uz muguras somā ir daži skaisti spīdīgās piepes eksemplāri un dažas kreves sēnes (*Krustenpilze*). Tās mēs ar kaltu un mazu rokas zāģīti nolo-bījām no koka. Sniegā guļ daži satrudējuši bērzu stumbri. Tie ir sakauti viens uz otra. Tur kaut kas iespīdas itkā sarkana liesma. Vai tas iespējams, tagad ziemā? Asinis? Nē, krāsa daudz par gaišu. Piesteidzamiem tuvāk un atrodam uz balta bērza zara ziemas saules spilgti apspīdētu purpursakano piepi (*Polystictus cinnabarinus* Jacq.). Jā, ir ziema, bet no baltā sniega mums nes sveicienu neliels gabaliņš siltās vasaras saules!

Sēņu likumi.

Daudzi cilvēki iet uz mežu, bet viņi mežu neredz koku dēļ. Tie redz būvkokus un malku, tie redz krājamies ban-

ku zīmes (papīra naudu) mīkstā ādas somiņā, kas rūpīgi jāglabā visdziļāk paslēptajā kabatā. Bet mežu, dzīvo mežu, to viņi neredz. Ir arī tādi cilvēki, kas vēlas „dabas jaukumus“ baudīt. Tie izbrauc no pilsētas un ņem līdzī gramofonu, degvīnu, alus, kafijas, pienu un zeltera pudeles. Tie nes uz mežu smagus grozus ar maizi, sviestu, sieru, ķilavām, desām un šķiņķi (kumpi). Tie neaizmirst arī „Laimas“ šokolādi un latveļus. Protams, izbraukumā jāpiedalās arī dārgajai laulātai draudzenei un tik ļoti labi izdevušajiem bērniem. Tiem jāņem līdzī vasaras kleitas un uzvalki, nedrīkst aizmirst pidžamas. Jā, cilvēki ņem uz mežu līdzī visu, ko vien var, tikai sajēgu par mežu viņi piemirst, jo tās tiem nemaz nav. Sienāziša (*Heuschrecke*, *Locústa viridíssima*) čirkstēšanu viņi nedzird, peļu vanadziņa (*Bussard* *Búteo vulgáris*) aplus gaišā tie neredz, bet mazo nevainīgo glodenīti (*Blindschleiche*, *Anguis frágilis* L.) grāvmalā viņi tomēr ir noķēruši un ar rungām sasītuši sīkos gabalos, pacilāti apziņā, ka ir nonāvējuši „visbriesmīgāko Latvijas indīgo čūsku“ un daudzus cilvēkus izglābuši no šausmīgas nāves. Uz ceļa zirgu mēsli. Tur aug mēslenes (*Düngerlinge*, *Panaeólus* sp.). Tās ir baltas kā sniegs. Sitiens ar spieķi, un šis krāšņums ir sagrauts. Uz trūdoša bērza celma kupli ieviesušās neistās celmenes. Kājas spēriens, un darbs ir galā. Lielākā tiesa sēņu izbraucējiem liekas esam riebiņas izskata ziņā. Dažas pat nekaunīgi rāda savu indīgumu ar spilgtu krāsu palīdzību! Vai tas nav riebiņi? Es vēl nekad neesmu redzējis neglītu sēni. Katra no tām ir savdabīgi skaista. Viņu izskats ir tikpat brīnišķs, kā slavenā sūnu zvaniņa (*Moosglöckchen*, *Línnaea boreális* Gronov) vai smilšu nelķes (*Sandnelke*, *Dianthus arenárius* L.) izskats, kas abas aug kāpu mežos. Un indīgas? Pasakat man, kāda tad izskatās inde? Es to nezinu. Būtu jau ļoti jauki, ja indīgos augus un līdz ar to arī indīgas sēnes varētu pazīt pēc krāsas, bet tā tas nav. Cilvēku attiecības pret dabu ir kļūmīgu aizspriedumu un tīšas nezināšanas pilnas. Bet, par laimi, visi cilvēki nav tādi. Daži tvīkstošu sirdi un skaidrām acīm uzlūko dabu un mātās to redzēt. Skolēni man ir nesuši mazas sēņu grupiņas tikpat rūpīgi, kā nes puķu pušķi. Tie bij izgriezuši ar nazi veselu velēnu kopā ar sēnēm un rūpīgi novietojusi piemērīgā groziņā vai kastītē.

Daudzi iet mežā sēņot, jo, pirmkārt, pati sēņošana, sēņu atrašana sagādā prieku; otrkārt, sēņu maltīte garšo labi, un treškārt, sēnes var pārdot, un tā var nopelnīt naudu. Silts lietus augustā bieži uzbūz vienā naktī visbrīnišķīgāko sēņu pasauli. Sēņu tauta tad sastopama gandrīz viscaur: pļavās un druvās, grāvmalās un mežmalās, starp koku stumbriem, kas augsti izcēlušies, ēnainos krūmos, saulainās piegāzēs un dziļās grāvās.

Dažas no tām ir pamatīgas, atgādina resnu maiznieku; citas ir tik maigas kā vēsma. Viņu dažādība ir neizsmejama. Tās gribētos abām rokām lauzt un dārgo mantu kurvjos nest mājā, bet — vai starp tām nav indīgās sēnes? Kā viņas lai pazīst? Meklējam padomu pavāru grāmatā, mājsaimnieču žurnālā, leksikonā (konversācijas vārdnīcā), kam viss jāzina; beidzot griežamies pie vecas gudras sieviņas. Un visur padomus atrodam, cik tik vēlamies. Ja sēnes vārot, tām pieliekam sīpolu un sīpols paliek melns (vai no dusmām?), tad tādas sēnes ir indīgas. Vai arī, jā vārot sēnes, tās maisām ar sudraba kaŗoti, un sudraba kaŗote nosarkst kā kaunēdamās (paliek violēta, zaļa, zila, raiba vai lāsaina?), tad esat uzmanīgi! Ja sēnei uz kātiņa ir gredzens, tad viņa ir indīga (arī atmatenes?!). Ja no pārlauztās cepurītes tek krāsaina sula, tad sēne ir indīga (arī rudmieses?). Ja sēnes gaļa saspiežot vai pārlaužot paliek zila, zaļa vai iesarkana, tad sēne ir indīga (arī apšu beka?!). Ja sēnes smarža ir nepatīkama vai ja tai slikta garša, tad sēne ir indīga. Ak, likumu ir ļoti daudz, bet viņi **visi ir aplami!** No mulķīgas sudraba un sīpolu teōrijas viedokļa visas citas „pazīmes“ var būt kā indīgajām, tā arī edamajām sēnēm. Patīkama garša vai smarža nepavisam nav sēņu ēdamības liecinieki. **Briesmīgā zaļā mušmire pat ļoti labi garšo! Te uzskaitīto „likumu“ ievērošana ir samaksāta ar daudzu cilvēku dzīvībām un, diemžēl, vēl daudzas dzīvības tā prasīs!** Bet kur tad lai atrod padomu? Ir tikai daži likumi, tie jāiekaļ neizdzēšami atmiņā, tie ir droši vadoņi!

1) **Nav vispārēju pazīmju, pēc kuŗām varētu pazīt indīgās sēnes.**

2) **Jāmācās indīgās sēnes tikpat labi pazīt, kā pazīstam ābolu.**

3) **Ēšanai varam vākt tikai tās sēnes, kuŗas droši pazīstam kā ēdamās sēnes.**

Pirmais likums ir ļoti vienkāršs, bet tam netic. Ja to atgādina „visu labāk zinātājiem“, tad jāstāp noteikta pretošanās un nožēlojoša plecu raustīšana. Otro likumu labprāt pildītum, bet kā lai iemācāmies pazīt indīgās sēnes? Klejojamos kopā ar īstiem sēņu pazinējiem, skolā, sēņu izstādēs, no labiem sēņu atēliem u. t. t. Katrs cilvēks nespēs ābolu nepārprotami raksturot, bet ābolam tomēr ir savas tikai viņu raksturojošas pazīmes, no kuŗām to katrs pazīst. Tāpat jāiegaumē arī attiecīgu indīgo sēņu īpatnības. Cik pavisam ir indīgo sēņu? Te zinātne vēl līdz šim paliek atbildi parādā. Vairākas indīgo sēņu sugas zinātne noteikti zina; no pārējām mūs sargā trešais likums. Trešajā likumā labi iegaumēsim vārdus „droši pazīstam“. Arī te atcerēsimies salīdzinājumu ar ābolu. Cik nav tādu, kas domā, ka at-

tiecīgo sēni viņi droši pazīst, un tomēr to nepazīst. Ja kāds pazīst tikai baraviku un gailēnīti, tad lai lasa tikai šīs divas sēnes ēšanai; visas pārējas lai atstāj augam, arī visskaistāko atmateni. Ir ieteicams jau sākot ar skolas gadiem nelaist garām izdevību sēņot kopā ar piedzīvojušiem sēņotājiem. Viņi gan nepazīst daudz sēņu, bet šīs nedaudzās tie tiešām pazīst droši. Es labprāt mežā sastopos ar vecām sēņotājām, ļauju viņām apskatīt savus vākumus un ieskatos arī viņu grozos. Mēs aprunājamies pie tam, un tad nereti mana groza saturs sagādā uzjautriņošus starpgadījumus. Kāda veca sieviņa man reiz apzvērēja, ja es no groza nemetišot ārā šausmīgās suņu sēnes, tad es noteikti, tās ēzdams, saindēšoties. Bet arī ar šīm „zinātājām“ ir jābūt uzmanīgam. Reiz kaŗa laikā kāda krieviete man piedāvāja pirkšanai veselu grozu svaigu sēņu. Gandrīz trešdaļa no groza satura bij indīgās bālās mušmires (Gelblicher Knollenblätterpilz, Amanita Mappa Batsch.). Būtu ļoti vēlams, lai pilsētās, mazākais Rīgā, nodibinātos **padomu dotuves sēņotājiem** (Pilzberatungsstelle), kur publikai par velti sniegtu paskaidrojumus sēņu jautājumos. Daudzās Vakareiropas pilsētās tādas padomu dotuves ir iekārtotas, un to darbība ir izrādījusies ļoti svētīga. To skaits ir liels, kas, pateicoties šīm iestādēm, ir izglābti no saindēšanās ar zaļo mušmīri. Tādās padomu dotuvēs vispirms publika būtu jāiepazīstina ar tām indīgajām un ēdamajām sēnēm, kas sastopamas attiecīgas pilsētas tuvumā. No sēņošanas mājā atnākušiem vācējiem būtu jāgriežas pēc iespējas pie sēņu padomdevēja, lai tas pārbauda viņu vākumus. Diemžēl, parasti ir tā, ka sēņotāji, kas pazīst varbūt desmit sēņu sugas, sevi tura par speciālistiem un neatrod par vajadzīgu griezties pie padomdevēja. Es zinu kādu gadījumu Minchenē. Tur konstatēja smagu saindēšanos ar sēnēm tai pašā mājā, kur dzīvoja sēņu padomdevējs. Tā tad šie laudis nebija atraduši par vajadzīgu likt savas sēnes pārkontrolēt. Bet kur lai ņem sēņu padomdevēju? Īstu speciālistu, kas droši pārzina visas Latvijas sēnes, mums tiešām nav. Bet tie nedaudzie, kas pietiekoši labi orientējas sēņu valstī, protams, ļoti labprāt sniegs interesentiem kopējās sēņu ekskursijās sākumam nepieciešamās zināšanas. Katrs iesākums ir grūts, bet tas nav nekāds ļaunums. Zināšanas sākumā arvienu ir mazas, bet darbā aug. Kukaiņu un stādu vācēji dodas kopējās ekskursijās un tur viens no otra mācās. Tāpat vajadzētu arī sēņu draugiem rīkot kopējas ekskursijas. Šai ziņā sevišķi sekmīgi varētu darboties mūsu dabas zinību skolotāji savās skolās. Pašstudijās un kopdarbībā ar skolēniem viņi sasniegtu labus rezultātus. Sēņu laikā skolēni būtu jāmudina, lai uz katru dabas zinību stundu lūko atnest kādas sēnes. Tā-

dai nešanai ir trejāda vērtība: skolēni sāk paši interesēties par sēnēm, skolotāji arvien kaut ko iemācās no jauna klāt, un reizēm arī zinātne iegūst jaunus norādījumus par tādām sugām, kuŗu augšanas vietas nav pietiekoši noskaidrotas. Gadas pat, ka skolēni atnes tādus eksemplārus, par kuŗiem domājam, ka tie šeit nemaz neaug. Man šādā ceļā ir izdevies iegūt dažus lielus retumus, piemēram, sarkano recekļsēni (Roter Gallertpilz), kas līdz šim bij atrasta tikai Dienvidus Eiropā; tās ziemeļu robeža nesniedzās tālāk par Dienvidus Vāciju. Laimīgājam atradējam es visas klases priekšā izteicu zinātnes vārdā pateicību un aizrādīju, ka viņa atradums būs pazinots sēņu speciālistu rakstos. Tādus gadījumus skolēni neaizmirst. **Mazas sēņu izstādes** skolās, kuŗām paši skolēni sanes sēnes, arī ir ļoti ierosinošas. Ja arī nav iespējams visas sanestās sēņu sugas noteikt, par to nekas: interese tomēr ir modināta.

Tā mēs esam nonākuši līdz **publiskām sēņu izstādēm**. Tās būtu jāsarīko katru gadu nevien Rīgā, bet arī provincē. Šim izstādēm nemaz nevajaga būt ļoti plašām. Nevajaga arī daudzas sēņu sugas rādīt, jo daudzums apmulsina iesācēju. Iesācējs nevar **no viena** paskaidrojuma par sēnēm diez cik gudrs tikt, tāpat arī viņš nevar no reizes redzējuma iemācīties sēni pazīt. Dažas nedaudzas sugas viņam vairākkārt jāreda, ja iespējams dažāda vecuma pakāpēs, un arī tas ir jādara ar lietpratīgu izvēli. Arī te sevišķa vērība jāpiegriež indīgām un ēdamām sēnēm, bet arī vienai vienīgai mazai izstādei ir liela nozīme. Te es domāju par nama mātēm, kas par katru paskaidrojumu ir ļoti pateicīgas. Bieži esmu piedzīvojis, ka nama mātes izstādē atrod dažu labu pazīstamu sēni, kuŗu līdz šim ir skaitījušas par „indīgu“, ierindotu „ēdamo sēņu“ vidū. Viņas šo sēni izskata pēc jau sen pazīst, tikai nezina tās nosaukumu un vērtību.

Ļoti vērtīgas ir **sēņu grāmatas**, kur **tiešām labi attēli**, bet tādas ir dārgas. Lētajās grāmatās, diemžēl, attēli lielāko tiesu ir mazvērtīgi. Dažreiz mēģina avīzes vai žurnāli savus lasītājus ieinteresēt ar krāsainiem sēņu attēliem. Bet tad nereti pat labam sēņu pazinējam nākas grūti attēlu saskaņot ar parakstu zem tā. Nezinātājs (lajs) velti meklēs šīs sēnes mežā. Nav iespējams arī k a t r u atrasto sēni noteikt pēc labiem attēliem. Latvijā ir apmēram 1500 augstāko (makroskopisko) sēņu sugu. No tām attiecīgā grāmatā būs attēlota tikai kāda daļa, bet arī tās nebūs attēlotas visās vecuma pakāpēs, ne arī krāsu dažādībā, kas pie sēnēm arvienu diezgan liela. Ja esam atraduši kādu p a z ī s t a m u sēni, piemēram, gaileni, tad neapmierināsimies ar krāsainā attēla apskatīšanu vien, bet salīdzināsim arī rūpīgi grāmatas tekstu ar pašu svaigo sēni. Tā mācāmie pa-

reizi saprast un pie nepazīstamām sēnēm izlietāt īsos, bieži ļoti zīmīgos (pregnantos) aprakstus. Arī tad vēl bieži, jo bieži sēni nosakām aplam.

Ja gribam iet sēņot tādā apvidū, kur daudz sēņotāju, tad nedrīkstam gulēt līdz lielai dienai. Jau pirms saules lēkta jābūt mežā, citādi tur atradīsim tikai sēņotāju pēdas, bet pašu sēņu vairs nebūs. Sēņu novietošanai jāņem līdzi vislabāk kurvis ar diezgan lieliem gaisa caurumiem. Kastītes taisni tādēļ nav tik labas, ka viņu sienas nelaiž cauri gaisu. Visāda veida maisi ir nelietājami, starp tiem arī muguras somas, jo viņos sēnes saspiežas, saberžas. Maisus var lietāt tikai tad, ja viņos liek iekšā mazākas cietas tvirtnes.

Jāvāc tikai svaigas un veselas sēnes. Lai paliek mežā vecās, ūdenainās un izskalošanās vai sabojātās un tārpu izēstās sēnes.

No zemes sēnes jāizņem rūpīgi. Tās jāizgroza no zemes laukā tā, lai netiktu bojāta sēņotne, kas ir pati īstenā sēne, ne arī jauno sēņu aizmetņi. Sēņu nogriešanai ar nazi nav lielas nozīmes. Protams, micelijs, kātiņu nogriežot, paliek veselāks nekā sēni izgrozot no zemes. Atmetņu audzētāji **izgroza** sēnes no zemes, bet nekad tās negriež, jo kātiņu paliekas zemē pūst un nelabvēlīgi ietekmē sēnotni.

Ieteicams jau mežā, tūliņ pie vākšanas sēnes izšķirot un notīrīt, jo tad grozā būs vairāk telpas un mājā samazināsies neērtais tīrīšanas darbs. Bet tad jāliek vērā, ka notīrītās sēnes arī labs sēņu pazinējs varēs noteikt tikai ar grūtībām, vai arī tās būs nenosakāmas. Tādēļ šādās reizēs jāņem tikai droši pazīstamas un nebojātas ēdamsēnes.

Ja vien iespējams, sēnes jātīra un jāgatavo tūliņ, pēc ievākšanas. Jā tās kādu laiciņu jāuzglabā, tad ieteicams viņas plaši izlikt kaut kur vēsā vietā, lai tām varētu brīvi piekļūt gaisam. Sēnes satur ap 90% ūdens un viegli bojājas. Ir bieži novērots, ka pašas par sevi labas sēnes pēc ilgākas glabāšanas rada smagus gremošanas traucējumus. Sēnes ir grūti sagremošanas, un tādēļ nav ieteicams vienā dienā divreiz ēst sēņu maltīti. Jo sīkāk sēnes sasmalcina, jo tās vieglāk gremošanas. Latvijā valda paradums visas sēnes pirms lietāšanas ēdienā novārīt ūdenī un novārījuma ūdeni izliet. Pati par sevi novārīšana ir laba, bet nevajadzētu katreiz ūdeni bojā laist. Ko gan teiktu nama māte, ja ēdienu vārītāja izlietu buljonu pēc caļa novārīšanas, vai tāpat rīkotos ar svaigām saknēm? **Nepieciešama ir iepriekšēja novārīšana sīvajām bērzlapēm un pieneņiem (rudmiešiem, vilnišiem u. t. t.) un arī indīgajiem rumpučiem** (Früh-

jahrslorchel, Helvélla esculénta Pers.) Šajos gadījumos novārījuma ūdens, protams, jāizlej.

Indīgās sēnes un saindēšanās ar sēnēm.

Latvijā sastopamo pazīstamo indīgo sēņu skaits nav liels. Starp neēdamajām (suņu jeb vilku) sēnēm ir dažas ļoti indīgas, bet viņas nav bīstamas, jo tās neviens nelasa.

++	Zalā mušmire,	Grüner Knollenblätterpilz,	Amanita phalloides Vall.
++	Baltā „	Weisser „	„ virósa Fries.
+	Bālā „	Gelblicher „	„ mǎppa Batsch.
+	Parastā „	Fliegenpilz,	„ muscária L.
+	Panteru „	Pantherpilz,	„ pantherína DC.
+	Brūnā „	Porphybrauner Wulstling,	„ porphýrea Fries.
+	Velna beka,	Satanspilz,	Bolétus sátanus Lentz.
++	Sarkanā sprēģulsēne,	Ziegelroter Risspilz,	Inócybe laterária-frumen- tácea Bull.
	Indīgais pūpēdis,	Kartoffelbowist,	Sclerodérma bovístá Fries.
	Violetā biezkāte,	Lila Dickfuss,	Inolóma tráganum Fries.
	Indīgā bērzlape,	Speitáubling,	Rússula emética Schaeff.
!!	Indīgie rumpuči,	Speiselorchel,	Helvélla esculénta Pers.
	Sarkanzeltānā piene,	Maggipilz,	Lactárius hélvus Fries.

++ nozīmē ļoti bīstama, + — bīstama, nevienu krustiņa — bīstama dažos gadījumos. Sarkanā sprēģulsēne esot Latvijā sastopama, bet man pašam viņu nav izdevies atrast.

Es jau aizrādīju uz to, cik maz var paļauties uz avižu rakstiem par sēņu jautājumiem. Te es to vēl reiz gribu pasvītrot. Sēņu laikā parādās raksti, kas lielāko tiesu pieder mājsaimnieču un sēņu draugu spalvai. To saturs ir šausmīgs. Ir tīri brīnums, ka pēc tādiem rakstiem saindēšanās gadījumi ar sēnē mstipri nevairojas. Priekš dažiem gadiem kādā Rīgas grāmatu veikala logā bij izlikta diezgan liela, krāsaini ilustrēta grāmata, kurā blakus labām vārīšanas receptēm bij ievietoti noziedzīgi vieglprātīgi padomi. Lai tādai nebūšanai preti strādātu, Valsts veselības iestāde Berlīnē (Reichsgesundheitsamt) atrada par vajadzīgu izdot nelielu brošūriņu (Pilzmerkblatt) par sēnēm ar labām krāsainām ilustrācijām un īsu tekstu.

Indīgo sēņu samainīšana ar pazīstamām ēdamām sēnēm, kā piedzīvojumi rāda, notiek ļoti reti. Lielāko tiesu nelaimes gadījumi rodas no šausmīgas nezināšanas un indīgo sēņu vilīgā izskata. Saindēšanās pazīmes ļoti dažādas, jo katra indīgo sēņu suga iedarbojas savdabīgi uz cilvēka organismu. Tāpat arī bojātās ēdamsēnes izsauc savas īpatnējas saindēšanās sekas. Parastākās parādības ir: nelaba sajūta, reibonis, dedzināšana un skrāpēšana kaklā, nirboņa acu priekšā, dzirksteļošana,

auksti sviedri, vemšana, nespēka sajūta, pastiprināta sirds darbība, nesamaņa, sāpes kuņģī vai pat kuņģa krampji un asins-sērgai līdzīga caureja. Tiklīdz kāda no šīm kaitēm pēc sēņu ēšanas parādās, tūlī jāgādā par kuņģa un zarnu iztukšošanu, ja tā nenotiek pati no sevis. Saslimušajam ieliek divus pirkstus rīklē vai arī kutina rīkli ar putna spalvu. Bez tam pēc katrām 15 minūtēm dod vienu ēdamkaroti ricinēļas un reizē lietā arī klistīru. Protams, tūlī jāaicina ārsts, un tas nosaka atbilstošos līdzekļus, skatoties pēc slimības gaitas. Pirms ārsta atnākšanas jādod slimniekam pēc iespējas daudz auksta ūdens, dabīgo vai mākslīgo minerālūdeņu vai arī piena (nedrīkst dot skābus dzērienus!); jāliek siltas sautes (kompreses) ap vēderu; tās jāmaina pēc katrām 10 minūtēm. Ja apskurbums pieņemams, jāliek uz galvas un sejas aukstas sautes. Ja spēks ātri zūd, jādzer labs vīns vai melna kafija. Ja iesākas svišana, tad tā ir labošanās pazīme. Šos norādījumus atrodam E. Gramberg'a grāmatā „Pilze der Heimat“. Bieži saslimšanai par imeslu ir pārliecīgais apēsto sēņu daudzums; sevišķi vakaros nedrīkst sēnes ēst. Arī bojātās sēnes ir par imeslu smagiem saslimšanas gadījumiem. Baltunvielas sēnes sadalās tikpat viegli kā galā un zivīs. Visi zina, cik bīstamas veselībai ir sabojājušās zivis. Kad vakarā pārnākam no sēņošanas mājā, tad, liekas, esam par daudz noguruši, lai lielo vākumu tūlī spētu izskatīties cauri un nokopt. Tad noliekam grozu pieliekamā telpā un sēnes atmināmies tikai nākošās dienās pēcpusdienā. Pa tam sēnes ir krietni sasilušas no spiediena, kas ceļas tādēļ, ka tās atrodas viena uz otras. Pūšanas baktērijas ātri izplatās: Pelējumu sēnes nepatīkamā ātrumā ievij savos baltajos pavedienos mūsu vākumu. Kukaiņu, mušu un odu kāpuri veic ar sekmēm savu postīšanas darbu. Izbījies vācējs noskatās savu pūlu iznīcināšanā, izlasa vēl lietājamās sēņu atliekas no groza, sagatavo tās maltītē — un saindējas. Bieži vien sēnes nākošā dienā izskatās vēl gluži labas, bet kļūmīgie sadalīšanās dziļi tomēr jau ir viņās.

Sēņu vērtība.

Kad mežā redzam sēņu milzīgo daudzumu, tad rodas divējādi jautājumi.

Patīgais cilvēks jautā: „Kāda barības vērtība ir sēnēm? Cik daudz no tām es varu ēst? Kā es ar viņām varu naudu pelnīt?“

Bet filozofs jautā: „Kāda loma sēnēm dabā? Kādus uzdevumus viņas tur pilda?“

Sīkākī svaigu un žāvētu sēņu pētījumi ir pierādījuši, ka barības vērtības ziņā sēnes ierindojas vidū starp saknēm un gaļu, baltumvielu saturā ir tuvākas gaļai. Tādēļ būtu lieki vēl pierādīt, ka sēnes ir vērtīgs tautas uzturlīdzeklis. No 1500 Latvijā sastopamām sēņu sugām apmēram 500 sugas ir ēdamas. No tām Latvijas iedzīvotāji lietā ne vairāk kā 50 sugas. Pārējās satrūd mežā neizlietātas. Kādreiz esmu dzirdējis, ka labs pavārs protot pagatavot no kartupeļiem vien veselu duci ēdienu. Tas, protams, tikpat labi attiecināms arī uz sēnēm. Gardēžiem te lielas izredzes gūt visizlasītākās baudas, jo sevišķi vēl tādēļ, ka dažu sēņu labā garša tās ir iecēlusi delikatesu godā. Es šē atkarstošu dažus norādījumus no Michael-Schulz'a grāmatas „Führer für Pilzfreunde“, — „Apsverot sēņu barības vērtību, jāņem vērā ne tikai viņu barības vielu saturs, bet arī ārkārtīgi dažādā izlietāšanas iespējamība. Ja sēņu raža ir bagātīga, varam labu daļu no tām sterilizēt stikla traukos, vēl lielākus daudzumus izžāvēt vai arī izlietāt sēņu ekstrakta pagatavošanai. No šādā veidā uzglabātām sēnēm var vāriet ļoti garšīgas un spēcīgas zupas un biezeņus, var arī pagatavot sēņu cepeti, kas ēdams ar kartupeļiem un saknēm. Ja ņemam nedaudz gaļas palīgā, tad varam no sterilizētām sēnēm pagatavot sēņu pītes. Skābas, ietaisītas sēnes kopā ar kartupeļu salātiem ir sevišķi smalks un garšīgs ēdiens. Sevišķi jāaizrāda uz sēņu ekstraktu lielo vērtību. Pēc Falka pētījumiem sēņu ekstrakts baltumvielu ziņā ir līdzvērtīgs tirgū pērkamajiem gaļas ekstraktiem, bet garšas ziņā tas ir vērtīgāks par viņiem.“ Vēl šē grību sniegt dažus īsus, vispārējus aizrādījumus. Svaigās sēnes jānotīra, jānomazgā, jāsgriež garenās šķēlēs, jāsaliek plānā kārtā seklos traukos, jāuzkaisa mazliet sāls un līdz sagatavošanai maltītē jāliek vēsā vietā. Sīkstos un cietos kātus nevar lietāt ēšanai. Novelkamā miziņa arī aizmetama. Jauni un veseli stobriņi, tāpat arī lapiņas ir ēdamas. Ilga vārīšana sēnes padara grūti sagremošanas, jo baltumvielas vārot sacietē. Pie litra sagrieztu sēņu jāliek viens naža gals tīrītas sodas. Nomazgātām un nopilinātām sēnēm n e k a d nav jālej klāt ūdens. Tās jāvāra pašas savā ūdenī. Sēnēs ir apmēram 90% ūdens. Žāvētās sēnes pirms gatavošanas iepriekšējā vakarā vispirms jānomazgā aukstā ūdenī un pēc tam jāiemērc. Nākošā dienā tās jāvāra tai pašā ūdenī, kur mirkušas, un pēc tam jāgatavo tālāk. Tikai tā šūnu apvalki pietiekoši atmieksķējas. Īsi pirms gatavošanas iemērtās sēnes, arī stipri vārītas ir nesagremošanas un tādēļ priekš barošanās nevērtīgas.

Sēnes ir izrādījušās arī par vērtīgu mājkustoņu barības līdzekli. Profesors B a e b i g e r's un citi šai nolūkā ir izveduši

ļoti nopietnus un vērtīgus pētījumus. Sēņu bagātos gados var barot cūkas ar visādu sugu svaigām, nesatrūdējušām sēnēm. Arī indīgās sēnēs, dažādās mušmires, var dot cūkām, tomēr ieteicams tās iepriekš novāriet un novārijuma ūdeni izliet. Mēģinājuma cūkas bez ļaunām sekām bij apēdušas lielus daudzumus visindīgāko mušmiņu. No sēnēm cūkas nobarojas. Vistas svaigas sēnes neēd. Tām jādod žāvētas un samaltas sēnes kopā ar mīksto barību. Var arī šim nolūkam izlietāt visus sēņu atkritumus, kas paliek sēnes tirot. Ja vistas baro ar sēnēm, tad dējība palielinās. — Sēnes ir izrādījušās arī par ļoti labu zivju barību. Šai nozarē izvestie mēģinājumi rāda, ka 4 klg svaigu, smalki sakapātu sēņu dod 400 gr gaļas pieauguma. Saimniecībās, kurū tuvumā ir sēņu bagāti meži, var likt bērniem šo vērtīgo barību ievākt, jo mājkustoņu barībai var ņemt visas sēnes. Ja ir žāvēšanas ietaise, tad var iekrāt sēnes arī ziemas barībai.

Kāda loma sēnēm dabā? Kādu uzdevumu viņas tur pilda?

Jautājumi: „priekš kā ir tas vai cits dzīvnieks, priekš kā ir tas vai cits augs?“ ir lieki jautājumi. Visiem radījumiem ir savs pašmērķis, visi tie ir paši sevis dēļ pasaulē, un kur tas iespējams, tie cenšas bezgalīgi savairoties uz citu kontu. Šī savstarpējā iznīcināšanās mums norāda uz to, ka starp dzīvajiem radījumiem pastāv arī savstarpējas atkarības. Sēnes ir tās, kas meža zemes pakaišus pārvērš auglīgā humusā un tā tos dara pieietamus augu saknēm. Micelijs mikorizas veidā apņem koku sūcsaknes un piegādā tām no zemes tās barības vielas, ko tās pašas nespēj uzbūvēt; bet mikoriza arī savukārt ņem no saknēm sev tās vielas, ko koku lapotnes uzbūvējušas no gaisa un novadījušas uz saknēm. Postījumi, ko parazitāras sēnes izdara mežos, kā piemēram, pūšļainā rūsa (Blasenrost, Peridermium pīni), priežu sakņu piepe (Kiefern wurzelschwamm, Fomes anónsus Fries.), īstā celmene, priežu piepe (Rostfäuleschwamm, Trametes pīni Thore) u. c., ir lieli, un mežkopju cīņai pret tiem ir diezgan mazi panākumi. Veci koku milži, kurus ir nonāvējušas un sadrupinājušas sēnes, guļ zemē, pūst un trūd, bet uz viņiem lepnī paceļas jauna augu grupa. Kam ir laimējies būt ziemēļu mūža mežā, kur vecu koku stumbri guļ zemē sūnām un ķērpjiem pārklāti, kur mežkopis nevāc projām dobumainos kokus un dobumligzdotāju putnu bars dziedādams meklē sev barību, kur krūmi zem milzīgajiem kokiem tiecas pēc gaismas un tūkstošiem sēņu gan apakš zemes, gan arī virs zemes, spilgti tērpušās, dara savu kluso darbu, tas godbijībā noņems cepuri sēņu priekšā, jo viņas ir tās, kas galu galā sagādā visu šo greznumu mežā. Ja kādā mežā izdotos iznīcināt visas sēnes, tad arī pats mežs līdzī aizietu bojā. Ja cilvēks iet caur mežu dabu ne-

Sēņu tirgus.

Es nezinu, cik daudz sēņu pārdod Rīgā un provincē. Nezinu arī, kādas naudas summas apgroza sēņu tirgotāji. Bet to varu droši apgalvot, ka šo summu ir iespējams krietni pavairot. Rīgas centrāltirgū pārdošanai svaigā veidā parādās caurmērā tikai 10—15 dažādas sēņu sugas, starp tām dažas diezgan mazvērtīgas, kā piemēram, sīvās bērzlapes, priežu bekas u. v. c. Daudzas augstvērtīgas sēnes, atmatenes, lācenes, čigānītes, saulsarga sēnes, istās celmenes, neistās celmenes u. d. c., aiz nezināšanas nicina vai arī no tām izvairās. No paša novērojumiem, apskatot mežā sēņotāju kurvju saturu, varu teikt, ka Latvijā pašu lietāšanai sēņotāji vāc apmēram 30—40 sēņu sugas. Bet šo skaitli dažos apvidos varētu stipri palielināt. Smagajās māla zemēs Vidzemes dienvidos un Zemgalē aug laba tiesa citādu sēņu kā smilšainajos jūrmalas mežos. Tās turienes sēņotājiem sagādā pavisam citādas sēņošanas iespējamības. Rīgas apkārtnes meži, apmēram 50 klm radijā, tomēr varētu Rīgas tirgum sagādāt ļoti lielu sēņu dažādību. Tirgū pārdod arī ievērojamu daudzumu sālītu sēņu kubliņos. Kādām sugām tās pieder, to lielāko tiesu pilnīgi nav iespējams pateikt. Visbiežāk tās ir bērzlapītes, bet starp tām ir arī citas sugas. Diemžēl dažādās sēņu sugas nesāla vienu no otras atsevišķi, kas mazākais dažu sēņu, rudmiešu, smilteņu un priedeņu (alksneņu) tirgus vērtību stipri pavairotu. Šos trūkumus varētu novērst, ja tirgū būtu pastāvīgs sēņu kontrolētājs, sēņu speciālists. Jāizrāda arī, ka pēc prof. Teodoroviča datiem Polijā, Viļņas apgabalā, darbojas divas sēņu fabrikas, kas pārstrādā rumpučus, baravikas un gailenes, tā tad tikai meža sēnes, sausos un sulotos konservos. 1930. gadā no turienes eksportēti galvenā kārtā uz Vāciju 350.000 kgm svaigu rumpuču. Žāvētās baravikas izved lielāko tiesu uz Amēriku. To eksports no Polijas gadā sasniedz 12 miljonus kgm. Vai arī Latvijā nevarētu gatavot sēņu konservus?

Sēņu ekstrakts.

Lai gan pārtikas tirgū ir dabūjamās ļoti daudzas un dažādas garšu vielas, tomēr neviena no tām nespēj sacensties ar sēņu ekstraktu, ko lietā pie zupām, buljona un cepešu mērcēm. Ekstraktu var pagatavot gandrīz no visām sēņu sugām, bet arī te piedzīvojumi sniedz dažus vērtīgus norādījumus. Dažus gadus iecienīto ēdamo sēņu ir tik daudz, ka grūti tās īsākā laikā patērēt. Dažas sēnes parasti aug lielā daudzumā. Citas uzturas svaigas tikai dažas stundas, piemēram, porcelāna tintes

sēnes. Lai atceramies tikai, cik daudz sēņu laikā ir mežā rudmiešu, gailēņu, celmeņu, pērļu mušmiņu, pūkaiņu, bērzlapju un priežu beku! Visas viņas var izlietāt sēņu ekstrakta pagatavošanai. Tās bekas un arī citas sēnes, kas ir glotainas, sēņu ekstrakta gatavošanai nav sevišķi ieteicamas.

Sēņu ekstrakta gatavošanas paņēmieni ir sekojoši: izlasītās un notīrītās sēnes, tāpat kā to parasti dara sēnes gatavojot, novāra pašas savā sulā, bet neliek klāt tām sodu, jo tad sēņu ekstrakts stipri putojas. Pēc kāda laika novārījuma mērci nolej un uzkrāj. Nokāstām sēnēm pielej nedaudz ūdens, pieliek mazliet sāls un tās vēl reiz rūpīgi novāra. Iegūto mērci lej klāt pirmajam novārījumam. Lai visu sēņu sulu varētu uzkrāt, tad divreiz novārītās sēnes saliek maisiņā un nosloga. Slogs nedrīkst būt smags, bet slodzīšanai jābūt ilgstošai. Tad visu uzkrāto sēņu sulu salej kozpā un krietni iesāla: litram sulas pieliek tējkaroti sāls. Pēc tam sulu tvaicē tik ilgi, līdz kamēr ekstrakts ir biezs kā sīrups. Tvaicēšana veicas labāk, ja to dara vispirms uz pannas un pēc tam mazos podiņos. Bet šim nolūkam jāņem pavisam jauni māla trauki, kurus var lietāt arī nākošās reizes ekstrakta gatavojot. Ekstraktu uzglabā mazās platkaktainās pudelītēs. Viņš nebojājas gadiem ilgi. Lietājot uz 5—6 šķīvjiem zupas ņem tējkaroti ekstrakta. Ekstraktu vispirms mazā podiņā sakul ar vārošu ūdeni un sulu nokāš. Tāļāk dara kā parasti.

Sēņu pulveris.

Sēņu pulvera gatavošana ir sevišķi ieteicama. Viņa garšas un daudzpusīgās izlietāšanas dēļ tam nevajadzētu trūkt nevienā saimniecībā.

Šim nolūkam smaržīgās un asas garšas sēnes stipri sažāvē un samaj kafijas dzirnaviņās vai sarīvē uz rīves. Lai pulverim nebūtu kafijas piegarša, vispirms maj izžāvētās sēņu atliekas. Tās izlietā mājkustoņu barošanai. Sēņu pulveri uzglabā platkaktainās stikla pudelēs.

Sēņu pulveri vāra zupās. No viņa zupas iegūst ļoti labu garšu. Daudzums, kāds jāliek pie zupas, ir atkārtīgs ne tikai no zupas daudzuma, bet arī no sēņu pulvera labuma. Parasti pie 6 šķīvjiem zupas liek divas pilnas tējkarotes sēņu pulvera. Pulveri lietā arī ceptu zivju pārkaisīšanai (panēšanai) un pie cepešiem un mērcēm. Pirms lietāšanas pie zupām, mērcēm vai kartupeļu salātiem, ieteicams sēņu pulveri sakult ūdenī un atstāt miekšķēšanai apmēram 24 stundas.

Sēņu pulverim sevišķi noderīgas ķiploku sēnes, nagleņu sēnes, miltu sēnes (*Clitopilus prunulus*, Scop.), neīstās celmenes, atmatenes, rudmieses, bērslapes, lācenes, barvikas, bērzu bekas, miroņu trompetes, kārpainie pūpēži, apaļie pūpēži, smailie lāčpurni, rumpuči, gailenītes, aitu piepes (*Polyporus ovinus*, Schaeffer) un medenes.

Šīs ziņas par sēņu ekstraktiem un pulveriem ir ņemtas no Michael-Schulz'a grāmatas.

Nostāsti par sēnēm.

Sēnes ir augi, tas taisnība, bet viņas patiesībā nemaz neizskatās pēc augiem, un to miziņā ir pat chitīns, viela, kas parasti sastopama tikai dzīvniekos. Viņu veids arī stipri atšķiras no tā priekšstata, kāds mums parasti ir par augiem. Tās ierodas no zemes tūkstošiem vienā naktī un gluži negaidīti mūs pārsteidz. Bet tad reizēm gadiem ilgi dažās vietās sēņu nav. Te tās stāv pulciņā, cieši saspiekušās cita pie citas. Bet turpat netālu citas sēnes ir sastājušās lielā aplī, itkā gribētu iet rotaļās. Dažas kāpj augsti kokā, līdz pat zaru vainagam, lai varētu plašāk redzēt. Citas nolien visapslēptākajā nostūrī vai grāvā, tumšā, nemīlīgā krūmu biezoknī. Tās sagādā cilvēkiem brīnišķīgus ēdienus, bet arī visbriesmīgāko nāvi no saindēšanās. Vai tas kāds brīnums, ka tautas tās ievēro un piemin savās teikās, dziesmās un ikdienas izteicienos, lietā tautas ārstniecībā? Latviešu pasaku, tēiku, sakāmvārdu un tautas dziesmu krājumos es par sēnēm daudz vielas neatradu. Bet droši vien dažāda laba veca sēņotāja zina brīnišķīgus nostāstus par tām. Kaut man izdotos tādu sastapt! Droši vien arī starp latviešiem ir tādi cilvēki, kas dzird, ko runā tautas dvēsele, un tad paši rada jaunas pasakas. Vai arī te nedzīvo rūķi un meža gariņi zem sēņu jumtiņa, kā to lasām vācu pasakās? Kad esmu dziļi mežā nokļuvis, kur neiespiežas cilvēka balss, kur krauklis sauc, tumši ūdeņi iztek no tumšiem dziļumiem un sēnes klusēdamas stāv uz vienas kājas, tad man liekas, ka meža gariņi iznāk no savām paslēptuvēm un grib uzsākt sarunas ar mani. Vecais briedis, kas purvā dzīvo, ir uzvilcis baltas bikses, uzlicis galvā krēslu ar asiem stūriem un tagad tērzē ar gludu melnu gliemēzi, kas, acis ielicis garos stobros, to uzlūko taustīdamies. Starp resnajām vecā ozola saknēm, šo ozolu stādījusi Līgo dieve, tup, mēness apspīdēta, veca pelēka sieviņa. Viņa ir pūces lielumā, tai liks deguns un lielas melnas acis. Viņa stāv un vaid: vai, vai! Pēc brītiņa viņa uzceļas kājās un ierušina sausajās ozola lapās baltu olu. „Kas tu esi?“ es prasu, „un ko tu dari?“ — „Kas es esmu, to es nezinu. Bet es biju pie cilvēkiem un noklausījos, ko viņi runāja. Šausmīgus lāstus viņi izteica un aprunāja līdzcīlvēkus. Zem go-

dīgumā segas viņi krēpāja indi, tikai indi. Es visu indi noriju sevī, lai tā kādam nenodara ļaunu. Ai, kā viņa dedzināja! Tad es visu indi saliku šai olā, un tagad tā ir aprakta. — — Paskaties, kas tagad notiek!“ Sausās ozolu lapas paceļas uz augšu, un no viņām izlien zaļā mušmire. „Tā sevī glabās ļaužu siržu indi līdz pastarai dienai, un ja kāds no šīs sēnes kaut drusciņu apēdis, tad tam jāmirst. Paskat, cik daudz sēņu te zem ozoļa — — ik dienas eju pie cilvēkiem indi rīt un glābju daudzus no nāves.“ Sieviņa izpleš savas mikstās pelēkās rokas un uzlido ozolā. Uz indīgās sēnes cepurītes laipni spīguļo jāntārpiņš. — — „Brauc uz Bausku pēc sēņu sēklām!“ kāds no augšas man uzsauc. Jā, viņam taisnība, un es negribu vairs tālāk sapņot.

Ozols un beka.

P. Kunstmanis, Līvberzē. L.-P., V., 80.

Veca beka auga ozola celma tuvumā. Taisni turpat celmam izlīda jauna ozoliņa atvasa. Bet beka lepmā viņu bārgi nopaļāja: „Tāds tievs nabadziņš nekaunas man, vecai sievai, gandrīz galvā sēsties! Nevarēja citur pūt?“

„Audz, audz!“ ozoliņš lēnā garā atbild, „ja tev pietrūks rūmēs, tad jau pavirzīšos tālāk.“

Te trešā dienā vecā beka jau kunkst: „Vai, kā man galva gurst, ozoliņ milāis!“

Bet ozoliņš atbild: „Nekunksti, nekunksti, vēl jau rūmes bija.“ Un tai pašā dienā beka nolaida galvu un apvēlās.

„Te nu bija tava lepnība!“ ozoliņš nodomāja.

A. Adamoviča, Dundagā. Jkr. II. L.-P. VII 47.

Ozols un barvika lielījušies viens aiz otra: kurš izaugs lielāks? Un, riktīgi, barvika arī izaugusi tik liela kā lielā cepurē. Bet te vienā naktī sals uznācis un barvika nosalusī. Tad tā teikusi uz ozolu: „Audzi, audzi, ozoliņ, dzīvo simtu gadu — man galviņa reibst.“

Sēnes.

A. Tolstoja. Tulkojums.

Brālīti sauc par Jānīti, māsiņu par Līzīti. Māte nosēdina bērņus uz soliņa un piesaka: „Ēsiet klusu!“ Bet te muša iekož degunā, te atkal Līzīte iekniebj Jānītim, un tūliņ sākas tracis. Bet māte tādās reizēs paceļ krekliņu un plaukš! par dibenu.

Vajaga labāk aizbēgt uz mežu. Tur var darīt visu, kas tikai patīk, un neviens nekā neteiks. Tā domāja Jānītis ar Līzīti, un abi aizbēga uz tumšo mežu. Skraida pa mežu, met kūleņus un

saceļ tādu traci, kāds tur vēl nav dzirdēts. Ap pusdienu bērņi piekusa, aprīma, un arī ēst tiem sāka gribēties. „Man gribas ēst,“ šņukstēja Līzīte. Jānītis pakasa resno vēderu un prāto: „Mēs salasīsim sēnes un paēdisim.“ Kādā pakrūmē viņi atrada kremeldi. Pašlaik viņi jau sniedzās pēc sēnes, kad Līzīte ierunājās: „Bet varbūt sēnei sāp, kad to ēd?“ Jānītis izplēta kājas un sāka atkal domāt. „Kremeld, kremeld, dzirdi: vai tev sāp, kad tevi ēd?“ viņš prasīja. „Sāp,“ kremelde atbildēja. Jānītis un Līzīte gāja pie bērza, ieraudzīja tur bērzlapīti un prasīja tai: „Vai tev, bērzlapīt, sāp, kad tevi ēd?“ — „Sāp gan,“ atrūca bērzlapīte. Jānītis un Līzīte izprasīja visas sēnes, kādas vien sastapa: jauno bērziņu zem apses, barvīku pie priedes, gaileni, alksneni un vilneni. „Sāp, sāp,“ pikstēja viena sēne pēc otras, bet alksnene šlūpstēja: „Es negribu, ka mani ēd — —“. — „Nujā, bet man vēders gluži tukšs,“ Jānītis sacīja, „un Līzītei arī gribas ēst.“ Te no trūdošo lapu apakšas lien ārā sarkana sēne ar baltiem plankumiem, tīri kā ar smalko cukuru apkaisīta. Jānītis un Līzīte aiz priekiem mutes vien ieplēta. „Miļo sēnīt, vai varam tevi apēt?“ — „Varat bērniņi, varat,“ sarkanā sēne atbildēja un tīri vai pati lida mutē. Jānītis un Līzīte jau apsēdās, atvēra mutes, — te, kur gadijušās, kur nē, saskrēja sēnes: kremelde, bērzlapīte, alksnene, vilnene un baravika un tik ņēmās sarkano sist un plēst. „Ak, tu mušmire, nāves zāle, kad tu izputētu! Bērņiņus gribēji nomaitāt!“ No mušmires putekļi vien gāja pa gaisu. „Es jau gribēju tik drusku pajokoties,“ gaudoja mušmire. „Gan mēs tevi izmācīsim jokoties!“ kļiedza sēnes, un visas sakrita mušmirei virsū, tā ka no viņas tikai slapjums vien palika. Un tur, kur mušmīri nosita, nekas vairs neauga. Zāle un puķes novīta no mušmires indes. „Nu, bērniņi, tagad atplētiēt mutes pavisam vaļā!“ sēnes sacīja. Un sēnes viena pēc otras ielēca Jānītim un Līzītei mutē un noskrēja vēderā. Jānītis un Līzīte, krietni sēņu paēdušies, turpat arī aizmīga. Pievakarē atskrēja zaķītis un aizveda bērņiņus uz māju. Māte ieraudzīja Jānīti un Līzīti, palika priecīga un šoreiz uzšāva katram tikai pa vienai plaukai, ir to pašu aiz mīlestības, bet zaķītim iedeva kāpostu lapu un teica: „Še, ēd, bundziniek!“

Pasaciņa par indi.

Manfreda Kibera (C. Manfred Kyber). Tulkojums.

Vēl lija, bet tad piestāja līt, un kad lietus bij mitējies, tad mežā uz zaļām sūnām klātās zemes kaut kas sēdēja — tāds mazs un resns, nepatīkams — un šis kaut kas bij indes sēne. Indes sēnes arvienu parādās dienas gaismā mazliet nejausi. Viņas

tūkstoš zeltaini pavedieni. Bet indes sēne grīļojās tālāk, puspa-
mirusi no dūsmām, un kad viņa pagriezās gar stūri, tad ierau-
dzīja peļu ģimeni viņu jaunajā mājoklī. Ģimene bij palielinājusies
ar jauniem peļu bērniem! Viss pulks tagad ļaunā priekā pikstēja
par indes sēni. Kad indes sēne pagriezās gar nākošo stūri, tad
viņa ieraudzīja vientulīgo varžu kungu pāri pļavas piekalnei
ejam. Viņš nāca no dziedāšanas biedrības un gāja pie āboliņa
lapas, kuŗu viņš personīgi pazina, un dziedāja turklāt stipri skaļi
un ļoti ieskurbis:

Vienmēr mitrs un vienmēr zaļš,
Esmu varžu sugas.
Lecu cauru mūžu es,
Kājas man kā skrandas.

Tad indes sēne aizgāja ļoti tālu projām un nav pēc tam
vairs nekad atpakaļ nākusi. Ja mūslaikos vēl sastopam daudz
indes sēņu mežos, tad tas ir tādēļ, ka pasaulē vispār ir ļoti
daudz indes sēņu, bet ļoti, ļoti maz spīdoliņu.

Sēnes un mānticība.

Mānticīgas ierašas, kam sakars ar sēnēm, es Latvijā ne-
esmu sastapis. Kāds likums prasa, lai, sēnes lasot, tās pārāk
sīki neapskata, jo tad viņas neaugot tālāk. Kāds cits likums ie-
teic nenolasīt visas sēnes, beidzamā jāatstāj. Ja arī beidzamo iz-
devies nolauzt, tad tā jānosviež turpat mežā. Te izpaužas zie-
došanas ideja, jāziedo meža gariem. Silēzijā valda paraša pēc
kuŗas pirmās atrastās sēnes jāsviež sev aiz muguras projām,
tad izdodoties daudz sēņu atrast. Bohēmijā pagājušā gadu sim-
teņa sešdesmitajos gados bija paradums, pēc kuŗa sēnotājas pir-
mās trīs sēnes glabāja dobumainā koka stumbrā un pie tam skai-
tīja trīs rēizes tēva reizi. Daudzkārt lietā arī „sēņu vārdus“
(„Schwammgebete“), kas sēņojot neskaidri pašam sev jārūnā.
Stīrijā tie skan šādi (pēc Ferk'a):

„Heiliger Sankt Veit!
Gib uns Schwamm auf freier Weit':
Kloane Schwamm, grosse Schwamm,
Oll in mein Binkerl z'samm.“

Svētais dievišķais Feit! Dodi mums sēnes brīvajā plašumā:
mazās sēnes, lielās sēnes, visas kopā manā grozā.

Gaskonietes „lūdz“ sēnes lasot:

„Champignon, petit champignon,

„Fais-moi trouver ton compagnion!“
Sēnīt, mazo sēnīt, palīdzi atrast tavus biedrus!

Bohēmijā ir kāda teika par sēņu izcelšanos.

„Kristus un Pēteris gāja cauri ciemam un lūdza maizi. Pēc
tam viņi gāja lielam mežam cauri un iedami ēda maizi, kas bij
cepta gan no baltajiem, gan arī no melnajiem miltiem. Kad viņi
nosplāvās pēc melnās maizes ēšanas, tad radās neēdamās sēnes,
bet kad tie nosplāvās balto maizi ēduši, tad auga ēdamās sēnes.“

Līdzīgas teikas par sēņu rašanos esot arī poļiem un ru-
tēņiem.

Par raganu gredzenu izcelšanos kāda sēnotāja Rīgas tirgū
man stāstīja, ka viņa gan to gluži droši nezinot, bet esot novē-
rojusi, ka sēnes nekad neaugot gluži tai pašā vietā, kur iepriek-
šējā gadā augušas, bet ceļojot vienmēr tālāk, jo vecajā vietā,
laikam, visas barības vielas esot izlietātas. Sēņu grupai izplešo-
ties, rodoties raganu gredzeni. Lai gan viņa nemaz nezināja,
ka ir sēnotne, kuŗa aug, tomēr viņas spriedums ir ļoti tuvu patie-
sībai. Tā ir ļoti pazīstama parādība, ka sausās pļavās var atrast
izkaltušas, apļveidīgas vietas, kuŗu malās reizēm kuplā zālē
aug gredzenā sēnes. Bieži tomēr sēņu arī nav. Daudzreiz ne-
izārdīti zirgu mēsli ir tik stipri, ka izdedzina zāli, bet malā,
kur to ir bijis mazāk, tie veicina zāles krāšņāku augšanu un sa-
gādā arī sēnēm, piemēram, atmatenēm labvēlīgu augšanas ap-
stākļus. Zāles izdegumus rada arī nagleņu sēne (Nelkenschwind-
ling, *Marasmius caryophylleus* Schaeff.), kas parazitē uz zāles
saknēm. Tādas vietas var bieži sastapt ceļmalās un druvma-
lās. Šiem gredzeniem Vācijā un Zviedrijā pieraksta sakarus ar
raganām, elfām un citiem gariem. Vecas sēnotājas Tīringā
stāsta, ka raganas Valpurģu naktī (1. maijā), pirms jāšanas uz
Brokena kalnu (augstākā kalnu galotne Harca kalnos), mācoties
pļavās un mežu klajumos savas dejas. Tā viņas nomīdot zāli
un sūnas (izdegušās vietas), bet raganu sviedri un citi izdalī-
jumi veicinot šādu dejas vietu malās krāšņu zāles augšanu. Fon
Marilauns stāsta savā „Augu mācībā“ (Pflanzenkunde): „Zvie-
drijā šās izdegušās vietas pļavās un ganībās sauc par elfu gre-
dzeniem un elfu ejām un tic, ka tur naktīs elfas klejojot, rotaļājo-
ties un dejojot un tā nomīdot zāli. Cilvēki nedrīkst šādās vietās
staigāt, jo tad viņiem uzbrūk kāda slimība, ko sauc par elfu sli-
mību (Elfenbläster); tā sevišķi bīstama bērniem.“ — Tirolē, kur
šos izdegušos, apļveidīgos laukumus sauc par Albera gredze-
niem (Alberringe), ir teika, kas stāsta, ka ap Mārtiņiem (11. no-
vemb.), bet sevišķi kārtējā zvaigžņu iesnu laikā (10. aug.) Albers,
pūķis ar ugunīgu asti, lidojot pāri pļavām un tā aste velkoties

pa zemi. Tais vietās, kur aste gājusi pāri, zāle tik nežēlīgi izdegot, ka vairākus gadus no vietas tur nekas neaugot. Tikai pēc daudziem gadiem zāle no jauna sākot augt un tad augot daudz krāšņāka un taukāka, nekā pirms apdedzināšanas.

Arī tautas ārstniecībā sēnēm sava loma. Kāds Rīgas jūrmalas zvejnieks reiz man stāstīja, ka zemes tauku (Stinkmorchel, Phallus impudicus L.) apakšzemes „olas“, pudelēs sapūdētas, noderot kā ārējs līdzeklis pret reumatismu. Bez tam es dabūju zināt, ka arī sarkanās mušmires derot šim pašam nolūkam. Sarkanās mušmires jāsasmalcina, jāiepilda pudelē līdz pat kaklam, pudele jāpārsien ar lupatiņu un jātura divas nedēļas siltā saulē vai arī uz plītes. Mušmires drīzi sākot trūdēt un sadaloties biežā putriņā un šķidrumā. Šis jaukums jānokāš caur lupatiņu vai sietiņu un šķidrums jāuzglabā pudelītē. Pirms šo zāļu lietāšanas jānomazgā viss ķermenis un tad ik pārdienas, pavisam 5, augstākai 7—8 reizes, jāieberzē slimā vieta ar mušmires šķidrumu un silti jāapsedz. Vēlākais trīs mēnešu laikā slimība esot pilnīgi izdziedināta! Stāstītājs to zināja no paša piedzīvojumiem. Ko par to teiks ārsts?? — Kāda kundze, kas ilgu laiku dzīvojusi Krievijā, man stāstīja, ka arī tur sarkano mušmiri lietājot tādā pat kārtā un nolūkā kā Latvijā. Ziemeļu Krievijā un Sibīrijā dažas tautas lietājot sarkano mušmiri reibinošu dzērienu pagatavošanai, no kuņģiem dzērāji traki plosoties.

Sakāmvārdi un miklas.

No P. Birkerta krājuma.

Vienā kājā gaļa.
Viršū noecēts, apakšā izvagots.
Pats mazs, galva liela.
Stabiņš sūnās, galdiņš virsū.
Mežā ākstiņš uz vienas kājas.
Viršū glums, apakšā izarts.
Cibītis tup uz vienas kājas.

Dažās tautas dziesmās salīdzina meitenes ar sēnēm, — Sestdienā tās piedzimst, svētdienā tās laulā un pirmdienā tās mirst.

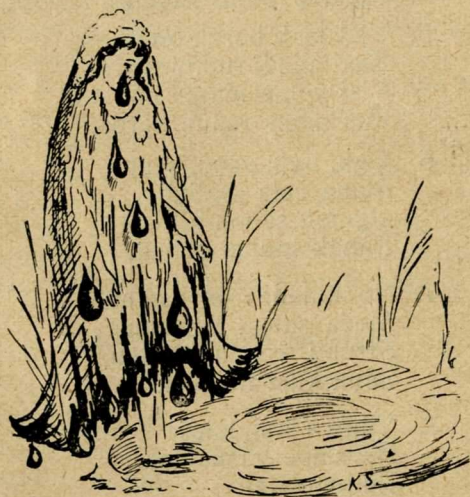
Tautas dziesmas.

1. To jums saku, bekotāji,
Rītos ilgi neguliet:
Vāverīte agri ceļas,
Tā tās bekas nolasīs.

2. Beka gāja gulēt,
Vilnītis raudāja:
Kā būs gulēt
Pie tādas gubenes!
3. Es aizgāju sēņu lauzt
Smalkā bērzu birztiņā.
Man kājiņa ieslīdēja
Vecu laužu sliedītē.
4. Paldies devu Dieviņam,
Šogad bekas devušās.
Es iegāju siliņā,
Pielauz' pilnu vācelīti.
5. Visi lasa bērzlapītes.
Kas laužīs rudmiesīti?
Visi ņēma mātes meitas.
Kas ņems mani, sērdienīti?
6. Ogu, ogu, sēņu, sēņu
Mana cela maliņā!
Ogojot, sēņojot
Panāk tautas celiņā.
7. No tālienes es pazinu
Meža sarga ligaviņu:
Strupu, īsu lindraciņu,
Sēņu kule mugurā.
8. Vilnīt's kundziņš,
Bērzlape gaspažiņa,
Rudmiesīte
Kalponīte.
9. Iesim, meitas, sēnes lasīt!
Redz, šē visi radi kopā:
Saimniece — baravika,
Vilniņi — saimnieki,
Bērzlapītes — jumpraviņas,
Bisītes — vecās mātes,
Daiļas meitas — rozenes,
Jauni puisi — gailenes,
Lāča purni — vagariši,
Meža sargi — mušmires,
Es pati, — veca beka,
Un tu — kunga pūpēdis.

Krievu tautas dziesmās reizēm cilvēkus apzīmē ar sēņu vārdiem. Arī latviešu tautas dziesmās šī parādība novērojama (skat. 8, 9).

— — Maza elfiņa naktī lēkājā plašā zaļā plavā, savu maigo kājiņu iemina govju plācenī un netika vairs ārā. Kad rītā uzlēca saule, viņa vēl tur stāvēja un raudāja. Lielas melnas asaras ritēja pāri baltajai kleitiņai un pilēja zemē. Kāds zēns skrēja garām, ieraudzīja elfiņu un sauca: „Vai jūs redzat balto tintes sēni!“ Viņš ņēma nuju un sadauzīja sēni, jo viņš nezināja, ka tā ir elfiņa. —



Latvijas sēņu apraksti.

Bumbuļsēnes (Wulstlinge, Amanita Pers.)

Baltas sporas. Pavisam brīvas lapiņas. Uz kātiņa arvienu gredzens. Vai nu pie kātiņa pamata lēvarveida ādaina maksts, vai arī cepurītes virspuse pārklāta vāji pieaugušām ādainām plīvura atliekām.

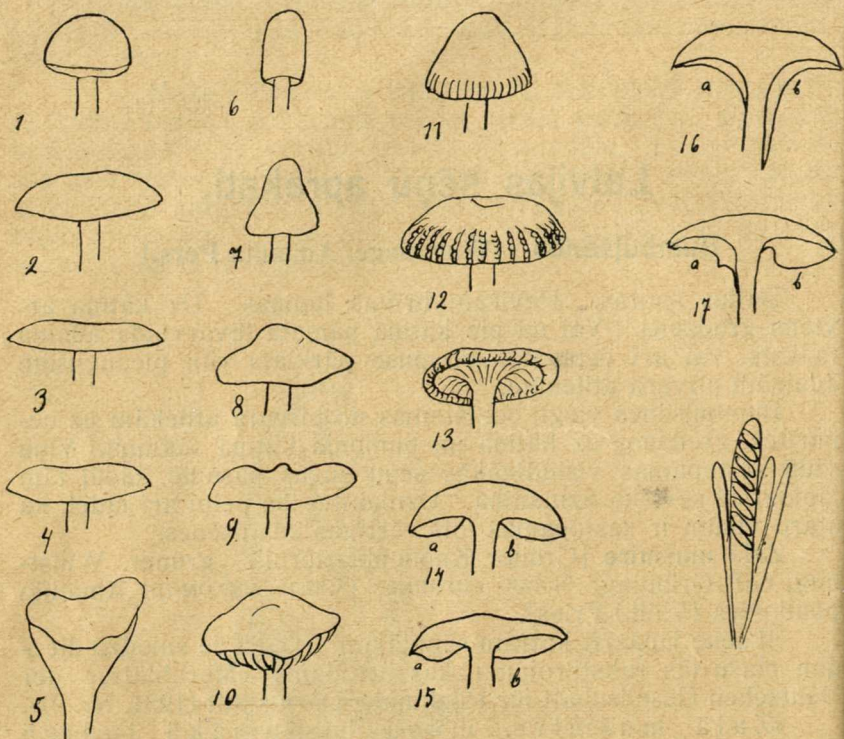
Bumbuļsēnes viegli pazīstamas no plīvura atliekām uz cepurītes, gredzena uz kātiņa un bumbuļa kātiņa sākumā. Viņu vidū sastopamas visindīgākās sēņu sugas pasaulē, tādēļ tām jāpiegriež sevišķa uzmanība. Uzmanību tās pelnī arī tādēļ, ka starp viņām ir sastopamas ļoti vērtīgas ēdamsēnes.

Zaļā mušmire [Grüner Knollenblätterpilz, grüner Wulstling, Gift-Grünling; белая поганка, белый мухомор; Amanita phalloides (Vaill.) Fries].

Šī sēne jāpazīst katram sēņotājam. Tādēļ še sniedzu diezgan plašu tās raksturojumu, kas atrodams «Merkblätter der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde, Darmstadt (1931, Nr. 2)».

«Zaļā mušmire, mūsu bīstamākā indīgā sēne. Šo bīstamāko indīgo sēni, diemžēl, vēl sēņotāji visai maz pazīst. To pierāda tas, ka katru gadu atkārtojas saindēšanās gadījumi ar sēnēm, kur galvenā vainīgā visbiežāk ir zaļā mušmire. Uz šīs mušmires konta jāpieraksta lielākā tiesa to saindēšanās gadījumu ar sēnēm, kas beidzas ar nāvi. Vācijā dažus gadus šādu gadījumu skaits sniedzās līdz simtam.

Zaļās mušmires cepurīte ir iedzeltāna vai arī zaļgana, lielāko tiesu mazliet šķiedraini starota. Bet var arī cepurīte būt gluži balta. Tad ļoti viegli zaļo mušmīri var noturēt par atmateni (Psalliota sp.). Zaļās mušmires lapiņu, galas un kātiņa audi ir balti. Kātiņš reizēm mazliet dzeltāni iezalģanu nokrāsu. Zaļās mušmires svarīgākā iezīme ir bumbuļsēnes kātiņa sākumā, kas tomēr bieži vien ir pavisam neredzams, jo viņš atrodas dažreiz dziļāk, citreiz seklāk zemē. Baltās ādainās skrandas bumbuļa malās ir atliekas no plīvura, kas sedz visu auglķermeni, kad tas vēl pavisam jauns. Šai stādijā zaļā mušmire ir pavisam balta un līdzinās



1. Popveidīga cepurīte
2. Izliekta cepurīte
3. Plakana cepurīte
4. Ieliekta cepurīte
5. Piltuves veidīga cepurīte
6. Boņveidīga cepurīte
7. Kōņveidīga cepurīte
8. Kuprainā cepurīte
9. Nabota cepurīte
10. Līkumota mala
11. Rievota mala
12. Grumbuļaini rievota mala
13. Ierobīta mala
- 14-a. Brīvas lapiņas
- 14-b. Piestiprinātas lapiņas
- 15-a. Jomotas lapiņas
- 15-b. Pieaugušas lapiņas
- 16-a. Mazliet nolaidenas lapiņas.
- 16-b. Stipri nolaidenas lapiņas
- 17-a. Ar zobīnu piestiprinātas un nolaidenas lapiņas.
- 17-b. Ar zobīnu piestiprinātas lapiņas
18. Somiņa ar sporām.

pūpēdim, kas lien no zemes ārā. Kātiņa augšējā daļā zaļajai mušmirei ir balts, uz leju nokāries gredzens, kas kā plīvuris sedz un sargā cepurītes lapiņas, kamēr tās vēl jaunas. Visas sēnes augums parasti sasniedz 10—12 cm augstumā un tikpat platumā. Šīs bīstamās indīgas sēnes smarža ir medainisalda, reizēm pretīgi salda, bet nevis līdzīga kartupeļu asnu smaržai, kā to bieži lasām grāmatās. Zaļā mušmire aug lapu koku mežos, visbiežāk zem ozoliem.



Zaļā mušmire, *Amanita phalloides* (vaill.) Fries.

Zaļo mušmīri var viegli atšķirt no līdzīgām sēnēm, no atmateņnes (*Psalliota* sp.), smiltenes [*Tricholoma equestre* (L.)] un zaļajām bēržlapēm (*Russula* sp.), katrs, kas nav pārāk liels nezinātājs vai vieglprātis. Atmateņnei, kamēr tā vēl jaunā lapiņas zem cepurītes ir sārtas; vēlāk, sēnei novecojoties, lapiņas paliek tumši brūnas, šokolādes krāsā. Atmateņu sugām ir nepatīkama, garšas vielas, bieži anīsu atgādinoša smarža. Priežu mežos augošā smiltene viegli pazīstama no dzeltānas krāsas visās šīs sēnes daļās, kas reizēm diezgan spilgta, reizēm arī bālāka. Smiltenei nekad nav bumbuļainās maksts, nav arī gredzena. To trūkst arī bēržlapēm. Ēdamās zaļās bēržlapes var ievākt tikai labs sēņu pazinējs.

Ja sēņu maltītē apēdīsim vienu dakšīņas gaļu zaļo mušmīru, tad saindēšanās būs tik liela, ka nereti beigsies ar nāvi. Šādas ziņas sniedz Vācu

sēņu pētīšanas biedrības ārstu komisija. Saindēšanās vēl ir jo sevišķi bīstama tādēļ, ka zaļās mušmires indes iedarbojās tikai pēc 6—40 stundām, kad izpaužas vemšana un caureja. Pat visniecīgākos saindēšanās gadījumos ar sēnēm tūlī jāgādā par nopietnu kuņģa un zarnu iztukšošanu ar vemšanas un caurejas zāļu palīdzību un nekavējoši jāgriežas pie ārsta pēc palīdzības.

Jāsargājas no visām zaļajai mušmirei līdzīgām sēnēm, kam ir bumbulaina maksts kātiņa sākumā. Ir sastopama vēl vesela rinda citu mušmīru, kas arī ir ļoti indīga s [sarkanā mušmire, Amanita muscaria (L.) Fries; panteru mušmire, Amanita pantherina DC un citas].“

Latvijā, paldies Dievam, zaļā mušmire, kā liekas, ir reti sastopama, jo mums ozolu mežu nav daudz. Līdz šim tā ir atrasta Moricsalā (Usmas ezerā) un Siguldā. Tomēr tajos apvidos, kur aug ozoli, derētu šo mušmīri rūpīgi pameklēt, jo viņa varbūt arī Latvijā ir sastopama daudz biežāk, nekā pašreiz liekas.

Baltā mušmire (Weisser Knollenblätterpilz, spitzhütige weisse Knollenblätterschwamm, Amanita virōsa Fries).

Sākumā cepurīte ir kōnveidīga, noasinātu galu, vēlāk zvanveidīgi izpletusies, vidū kupraina, 5—10 cm plata, balta, lipīga, spīdīga. Cepurītes mala ir bieži nevienāda un viļņota. Gar cepurītes malu nokarājas bārkstaini sprogainas plīvuŗa (velum partiale) atliekas. Kātiņš ir 8—10 cm garš, 1,5—2 cm resns, pildīts (masīvs), zvīņains, apakšējā daļā bumbulveidīgs. Biezā maksts (volva) un gredzens ir sprogaini sašķeldrināti, čaugani. Baltas lapiņas, sprogainu asmeni (Schneide). Pretīga un asa smarža un garša, atgādina rutkus vai chlōru. Ļoti indīga sēne.

Es šo sēni esmu bieži sastapis, bet arvienu tikai mitrās vietās, piemēram, lapu koku mežā Saulkrastos, zem eglēm Baldonē un zem priedēm Rīgas jūrmalā. Spīdīgi baltās krāsas dēļ šo mušmīri jau no tālienes var saredzēt. Viņu viegli var noturēt par atmateni. Bīstamākais ir tas, ka baltās mušmires cepurīte ir bez plīvuŗa atliekām (traipiem), gredzens uz kātiņa ir ļoti vaļīgs un viegli nokrīt, bet resnais bumbulis ar augšup kāpjošu maksti atrodas dziļi zemē, sēni nolaužot, parasti paliek turpat un netiek ievērots. Svarīgākās baltās mušmires pazīmes ir: viņas trauslums, arvienu baltās lapiņas un nepatīkamā smarža. Līdzīgās vietās augoši baltajai meža atmatenei [Psalliōta silvicola (Vitt.)] ir sārta lapiņas, tās gaļa viegli dzeltē un patīkami smaržo.

Bālā mušmire (Gelblicher Knollenblätterpilz, gelblicher Knollenblätterschwamm; Amanita máppa Batsch.)

Sākumā cepurīte izliekta, vēlāk plakana, 5—10 cm plata, mazliet lipīga, bāli iedzeltāna, zaļgana vai pat balta; gandrīz arvienu cepurītes virspusē zvīņainas plīvuŗa atliekas (traipi), bet reizēm to arī nav (cepurīte kaila). Kātiņš vēlāk paliek dobumains, 8—12 cm garš. Bumbulis ir gandrīz lodveidīgs. Maksts (volva) pieaugusi, biezu pieguļošu vīli, lielāko tiesu mala asi robota, izskatās tā, itkā kātiņš būtu makstī iebāzts. Gredzens ādains, nokāries uz leju. Lapiņas piesti-prinātas pie kātiņa.

Šī mušmire ir ļoti bieži sastopama mūsu skuju koku mežos, piemēram, Rīgas apkārtnē. Iezaļganās krāsas pēc bālo mušmīri nereti notura par zaļo mušmīri. Zaļajai mušmirei arvienu ir no bumbuļa sākot pa kātiņu augšup kāpjoša, vaļīga maksts, kādas bālajai mušmirei nav.

Parastā mušmire (Fliegenpilz, Fliegenschwamm; мухомор, Amanita muscaria L.).



Parastā mušmire, Amanita muscaria L.



Panteru mušmire, Amanita pantherina DC.

Sākumā cepurīte bumbveidīga, vēlāk plakani izliekta, beidzot gandrīz līdzīga ripai, 8—30 cm plata, spilgti šarlaksarkana vai oranžkrāsā, bieži izbālē, reti aknu brūnumā vai citrona dzeltānumā, mitrumā lipīga; traipi (plīvura atliekas) balti vai iedzeltāni, biezi, gandrīz kārtņi, nokritoši. Svītraina mala. Gala zem virsējās miziņas oranž- vai citrondzeltāni strīpota. Kātiņš vēlāk paliek dobumains, 6—25 cm garš, balts; lodveidīgs vai olveidīgs bumbulis; maksts ap to itkā sadalīta gredzenveidīgās jostīnās, kas savukārt vertikālā virzienā sadalās kubos un izveido zvīņas. Balts gredzens, nokāries uz leju, augšdaļā svītrains. Lapiņas pie kāta svītraini nolaidenas.

Parastā mušmire ir sevišķi mainīga, variāciju bagāta kā formas, tā arī krāsas ziņā. Sausos priežu mežos viņa lielāko tiesu ir blāvu krāsu, maza, neievērojama. Lapu koku mežos, sevišķi zem bērziem, viņa izaug milzīgi liela, ir tālu saredzama un spilgtās krāsās. Šur un tur var atrast arī iebrūni dzeltānus eksemplārus (var. umbrīna), kas atgādina panteru mušmīri (*Amanita patherina* DC), bet viegli no tās atšķirama pēc spilgti dzeltānas krāsas zem cepurītes miziņas. Parastās mušmires inde, muskarīns, atrodas galvenā kārtā sarkanajā miziņā, bet ir arī pa daļai gaļā. Dažos apgabalos šo sēni, gan tikai bez miziņas, lietā ēšanai. Sevišķi dzērāju kuņģis to ļoti labi panesot. Mēs tomēr labāk priecāsimies par parastās mušmires skaistajām krāsām un atstāsim viņu augam. Sibīrijā un Ziemeļkrievijā šo sēni lietājot reibinošu dzērienu pagatavošanai. Kopā ar miziņu pienā novārīta parastā mušmire ir labs līdzeklis pret mušām. Piens tad ir tik indīgs, ka kaķis, to ieēdis, nobeidzas.

Panteru mušmire (*Pantherpilz*, *Amanita pantherina* DC).

Sākumā cepurīte pusapaļa, pēc tam lēzeni izliekta, beidzot lēzena; kamēr jauna, tā ir mitra vai netīra, 6—10 cm plata, umbras vai ādas brūnumā, vai arī pelēkbrūna. Plīvura atliekas ir mazas, asiem stūriem, pārslainas, baltas; stipri regulāri (kārtņi) sakārtotas aplī. Svītraina mala. Kātiņš vēlāk dobumains, 6—15 cm garš, balts. Gredzens ir bieži greizs, nokāries uz leju, sprogaini ādains, balts. Resns, gandrīz puslodveidīgs, reizēm veltenisks bumbulis, kas ieslēgts ļoti biežā, pieaugušā, bet viegli novelkamā, līdzenu vai neasi izrobotu malu makstī. Balta gaļa. Mazliet pretīga smarža. Saldena garša. Bieži sastopama indīga sēne. Ir gan reizēm lietāta ēšanai, bet bez cepurītes miziņas.



Zaļā mušmire ++ indīga
Amanita phalloides (Vauil.) Fr.



Bālā mušmire + indīga
Amanita mappa Batsch



Sarkanā mušmire + indīga
Amanita muscaria (L) Fries



Krevele, ēdama (uzmanīgi!)
Helvella esculenta Pers.

Pērlainā mušmire, sarkstošā bumbulsēne (Perlpilz, rötender Wulstling, Golmotte; серый мухомор; Amanita rubescens Fries).

Sākumā cepurīte lodveidīga, vēlāk plakani izliekta, 6—14 cm plata, netīri iesarkana vai brūni iesarkana, izbālē, nevienāda lieluma, bieži koncentriski sakārtotiem traipiem. Pārlaužot gaļa paliek sarkana. Pildīts kātiņš, 6—12 cm garš, 1,5—2,5 cm resns, balts, vēlāk iesarkans, mazām zvīniņām.



Pērlainā mušmire, Amanita rubescens Fries.

Bumbulis nemanot pāriet kātiņā, bez maksts atliekām. Gredzens nokāries uz leju, bālgans, garensiski rievots. Baltas lapiņas, cieši sakopotas, vēlāk iesarkanas, pie kāta strīpaini nolaidenas. Vērtība: ļoti teicama ēdamsēne. Tomēr jāuzmanās! Bieži pērlainā mušmire ir ļoti līdzīga panteru mušmirei, bet iesarkanā nokrāsa, kas novērojama visā sēnē, un ļoti garais, kā krokoti svārciņi smalki rievotais, uz leju nokāries gredzens diezgan spilgti raksturo pērlaino mušmiri. Iezīmīgākos eksemplārus, protams, viegli varēs pazīt, bet nedrošos gadījumos būs labāk, ja atstāsim šo sēni neievāktu. Abas sugas (panteru un pērlainā mušmire) ir ļoti bieži sastopamas un aug

viena otrai blakus. Mūsu jūrmalas mežos bieži sastopama Amanita porphyrea Fries, kas abām iepriekšējām sugām ir līdzīga ar savu tumšo krāsu. Šī sēne ir indīga!

Negredzenotās bumbulsēnes (Ringlose Wulstlinge, Amanitopsis Roze).

Atšķiras no Amanita Pers. ģints tikai ar to, ka trūkst otrā plīvura (velum partiale). Tādēļ arī uz kātiņa nekad nav gredzena.

Makstssēne [Scheidenpilz, Scheidenstreifling; поплавок; Amanitópsis vagináta (Bull.) Roze.].

Sākumā cepurīte zvanveidīga, vēlāk izplētusies plakana, 3—10 cm plata, sausa, spīdīga kā zīds, sudrappelēka vai pelēka kā balodis (var. plumbéa), okerpelēka (var. lívidopallés-cens), brūna (var. bádia), balta (var. álba) vai oranžsarkanbrūna (var. fúlva); sākumā — lieli, balti, vilnaini traipi. Grumboti strīpaina mala. Dobumains kātiņš, līdz 20 cm garš, ļoti trausls, bālgans vai iedzeltāns, sprogaini zvīnains, reizēm gandrīz gluds, pie vāji bumbuļainā pamata ieslēgts valīgā, biežādainā makstī. Lapiņas cieši sakopotas, baltas vai vāji iedzeltānas.

Aug mitros lapu un skuju koku mežos, labprāt arī purvmālās. Vietām bieži sastopamas kūdrainā zemē. Mūsu priežu mežos fulva varietāte ir sastopama visbiežāk, bet esmu sastapis turpat arī citas varietātes. Makstssēnes var viegli pazīt. Pieaugušām sēnēm arvienu plakana ripveidīga cepurīte, kuņas malas uzkrītoši stipri rievotas. Tādas pašas malas ir arī jaunai cepurītei, kas izlauzies tikko no plīvura. Stingrajam, dobumainajam kātiņam nav nekāda gredzena. Pie vāji attīstītā bumbuļa arvienu ir saskatāma augšup kāpjoša maksts, kas nereti pielipusi pie kātiņa, lielāko tiesu brūnā krāsā. Visas makstssēnes daļas ir ļoti birzīgas. Pie plānās miziņas atrodamā gaļas kārtiņa ir niecīga, bet viņa ir garšīga un tādēļ ieteicama lietāšanai kopā ar citām sēnēm.

Saulsarga jeb parasolsēnes (Schirmlinge, Lepiota Fries.)

Gaļains vai plāni gaļains augļkermenis, bieži ļoti birzīgs, visā savā uzbūvē ļoti kārtns. Saulsargam līdzīga, plaši iz-



Makstssēne, Amanitópsis vagináta (Bull.) Roze.

plesta, lielāko tiesu ±*) zvīnaina cepurīte. Arvienu centrāls kātiņš, lielāko tiesu ± slaidis, augšā ± dobumains, apakšējā daļā bieži ± bumbuļveidīgs, trausls vai siksts. Plīvurs ādains, ādains vai zvīnains gredzens. Platas lapiņas, ± baltas, brīvas vai piestiprinātas, nav nolaidenas, ne arī robotu malu. Baltas sporas.

Istā saulsargsēne [Grosser Schirmpilz, Parasolpilz; скрица пестрая, белянка; Lepióta procéra (Scop.) Fries.].



Istā saulsargsēne, Lepióta procéra (Scop.) Fries.

Sākumā cepurīte cilindriski-olveidīga, vēlāk saulsargveidīgi izpletusies, noapaļotu kupri, 10 līdz 30 un vairāk cm plata, vīnkrāsā vai pelēki brūna, vidus daļā lielāko tiesu tumšāka, virsējā miziņa saplīst šķiedraini pinkainās zvīnās, kam gali mazliet atliekušies. Gaļa un lapiņas pārļaužot nersarkst. Dobumains kātiņš, 10—30 cm, garš, viņa krāsā, brūnām zvīnām, raibs, zvīņas pieguļošas. Pie pamata kātiņš nemanot pāriet bumbuļi. Biezs, ādains, kustināms gredzens. Cieši sakopotas lapiņas, viņa krāsā. Sastopama diezgan bieži saulainos mežos, mežmalās un dārzos, piemēram, Rīgas jūrmalā un Meža parka vasarnīcu rajonā. Vērtība: ļoti ietei-

cama ēdamsēne. Sēnes smarža, sevišķi lapiņu daļā, ir patīkami salda, atgādina riekstu smaržu. Jaunās, vēl neatvērušās vāles veidīgās sēnes var ēst gluži zaļas, tikai jāuzkaisu mazliet sāls. Vecāki, pilnīgi izauguši eksemplāri, par nožēlošanu, ir jau mazliet siksti un nav arī vairs tik garšīgi. Neparastā lieluma un veida pēc šo sēni jau no tālienes var viegli ieraudzīt un no viņas čūskas ādai līdzīgās kātiņa segas to bez pūlēm var pazīt. Līdzīga, bet mazliet mazāka ir Lepióta rhacódes Vitt.

*) ± nozīmē vairāk vai mazāk.

(Rötender Schirmpilz). Tās gaļa pārlauzuma vietās paliek gaiši dzeltāna (reizēm arī rožsārta). Viņa arī ēdama.

Smailzvinainā saulsargsēne [Spitzschuppiger Schirmling *Lepiota acutésquamosa* (Weinm.) Fries]. Sākumā cepurīte ieapaļi izliekta, vēlāk izpletusies, 5—14 cm plata, iesarkani dzeltānbrūna, villaini sprogaina, klijaina, vēlāk stāvām, noasinātām, izpurušām zvīņām. Kātiņš vēlāk paliek dobumains, apakšējā daļā bumbulveidīgs, 6—10 cm garš, 1—2,5 cm resns. Plats, uz leju nokāries gredzens. Zem gredzena uz kātiņa rūsganas zvīņas. Baltas, cieši sakopotas lapiņas. Aug dārzos, lapu koku mežos, zālē. Rūgtena garša. Smarža pretīga. Vērtība: neēdama sēne. Izskatās līdzīga iepriekš minētām saulsargsēnēm, bet viņai nav to staltā izskata. Bez tam smailzvinaino saulsargsēni viegli var pazīt no viņas īsajām zvīņām, iesarkani dzeltānās krāsas un stipri nepatīkamās smaržas.

Pūkaines (Ritterlinge, Tricholoma Fries.)

Lielāko tiesu gaļaina cepurīte, cieta, ± plāna, ± asi nodalīta no kātiņa. Gaļains kātiņš, nekad nav skrimšļains. Ādains, izrobotu malu vai pie kātiņa noapaļotas lapiņas. Baltas vai bālganas sporas. Vidēji lielas vai palielas meža zemes sēnes, retāk aug uz kokiem. Daudzas sugas sastopamas arī ārpus meža. Daudzām sugām īpatnēja, bieži smacējoša vai pretīga un stipra smarža; tās neēdamas vai indīgas. Dažas sugas arī ± garšīgas ēdamsēnes.

Smiltene [Echter Ritterling, Grünling, Gänschen; *Tricholoma equéstre* (L.) Fries.].

Sākumā cepurīte stipri izliekta, noteikti ieliektu, viļņotu malu, vēlāk izpletusies, 5—12 cm plata, dzeltāna vai olīvbrūna, tumšāku vidusdaļu, lielāko tiesu mazām zvīņām. Gaļa iedzeltāna vai bālgana. Bumbulveidīgais kātiņš vēlāk izstiepies, 2—6 cm garš, vāji dzeltāns, sīkām zvīņām. Cieši sakopotas lapiņas, brīvas, jomotu malu, dzeltānas kā sērs. Smarža un garša atgādina gurķus. Bieži sastopama smilšainos skuju koku mežos. Vērtība: ļoti garšīga ēdamsēne. Rīgas apkārtnē septembrī un oktobrī atrodama lielā daudzumā. Smiltene slēpjas dziļi zemē un bieži tikko paceļ savu cepurīti virs smiltīm. Cepurīte tad arvienu pārklāta smiltīm un grūti saskatāma. Smiltēni var viegli pazīt no sēra krāsas lapiņām un augšanas vietas. Tomēr divainā kārtā zaļo mušmīri bieži notura par smiltēni, kas ir prasījis daudzu cil-

vēku dzīvības. Tādēļ jāievēro: zaļā mušmīre aug ozolu mežos, smagā zemē, bet smiltene sausās smiltīs; zaļajai mušmīrei ir baltas lapiņas, bumbulis un gredzens, smiltenei lapiņas ir dzeltānas kā sērs, nav gredzena, ne arī bumbuļa.

Salnas sēne [Frostrasling, *Tricholoma conglobatum* (Vitt.) Rick.].

Izliekta cepurīte, 4—10 cm plata, kaila, gluda, ± brūna, bieži gandrīz balta; plāna mala, sākumā ierotīta. Kātiņš: no kopēja spēcīga bumbuļa izaug sēnes uz atsevišķiem kātiņiem ļoti lielā skaitā; kātiņi bieži saaug kopā, tādēļ itkā zarojas. Katrs atsevišķais kātiņš ir 4—9 cm garš, 1—2 cm resns, bālgans, mazliet spilvots. Brīvas lapiņas, sākumā bālganas, vēlāk ± gaišpelēkas. Aug dārzos, pagalmos un mežos, no septembra līdz oktobrim. Vērtība: laba un ļoti ražīga ēdamsēne, kuņas vērtība pieaug arī vēl tādēļ, ka viņa sāk augt tad, kad salnas jau paspējušas daudzas citas ēdamsēnes iznīcināt. Salnas sēne parasti aug ļoti lielos ceros. 1927. g. 25. sept. es saņēmu no Voleriem (Rīgas apkārtnē) 70 cm garu un 50 cm platu ceru. Rīgas un apkārtnes dārzos šī sēne sastopama ļoti bieži.

Auzene, maija sēne (Maipilz, Maikreisling, Maischwamm, *Tricholoma gambosum* Fries).

Plakani izliekta cepurīte, neasu (trulu) kupri, 5—7 cm plata, brūngana, izbālējusi vai arī gaišdzeltāna, gluda, vēlāk saplaisā. Sākumā mala ierotīta, mazliet spilvota, bieži nekārtīgi izlocīta. Pildīts kātiņš, 4—10 cm garš, 1—3 cm resns, balts, maigi sprogains vai šķiedrains. Lapiņas jomotu malu, pie kātiņa piestiprinātas ar īpašu zobīņu, cieši sakopotas, bālganas, šauras. Smarža atgādina svaigus miltus. Aug zālajos, jau pavasarī. Vērtība: ēdama sēne, Kurzemē viņu cienī. Es viņu esmu atradis tikai vienu reizi. Tas bij Lub-Ezeres muižā. Tādēļ ļoti vēlamas turpmākas ziņas par šo sēni.

Ziepe (Seifenritterling, мыльный гриб, *Tricholoma saponaceum* Fries).

Cepurīte sākumā izliekta, vēlāk līdzena, 6—10 cm plata, sākumā gluda, vēlāk miziņa saplīst sīkās zvīņās, bālgana vai gaišpelēka, pamazām pāriet brūnganā, iesarkanā vai zaļganā krāsā, mala arvienu gaišāka, bieži sarkaniem traipiem (plankumiem). Pārlaužot gaļa paliek gaiši sarkana. Pildīts kātiņš, 6—8 cm garš, bālgans, kails vai pārklāts sīkām un retām zvīņām, uz leju vārpstveidīgi noasināts. Lapiņas āķveidīgi piestiprinātas pie kātiņa, tālu viena no otras, bālg-

nas, retāk iedzeltānas. Sēne smaržo pēc ziepēm. Aug skuju koku mežos, bieži. Vērtība: asās garšas pēc ziepeni lietā tikai kopā ar citām sēnēm, bet daži cilvēki viņu nemaz nepanes. Cietās (stingrās) gaļas pēc viņu tomēr labprāt ievāc. Ziepju smaržu es neesmu manāmi sajutis. Tāpat šīs sēnes lietāšana man nav sagādājusi arī nekādas citas neērtības.

Vistene (Rötlicher Ritterling, purpurilziger Ritterpilz, Tricholóma rútilans Schaeff.).

Sākumā cepurīte izliekusies, vēlāk plakani izpletusies, 6—10 un vairāk cm plata, jauna pārklāta biezu, purpur-sarkanu spilvojumu, vēlāk spilvaini sarkanvīnainā, dzeltēnā pamatkrāsā. Dzeltāna gaļa, veltenisks kātiņš, vēlāk dobumains, 6—10 cm garš, dzeltāns, iesarkanām spilviņām. Cieši sakopotas lapiņas, dzeltēnas vai zelta dzeltēnumā. Aug lielāko tiesu uz priežu celmiem, retāk zālājā. Vērtība: daži sēpotāji viņu ļoti cienī, citi turpreti viņu pavisam nevāc. Droši var teikt, ka veciem, pieaugušiem eksemplāriem, kas atrodami uz priežu celmiem, bieži vien smacējoša smarža un arī garša ir nepatīkama.

Sīkzvīnainā pūkaine (Schuppiger Ritterling, Tricholóma imbricatúm Fries). Sākumā cepurīte pusapaļa, vēlāk plakani izliekta, nemanāmu kupri, 5—10 cm plata, brūni sarkana, vidū tumšāka, mazām zvīniņām, kas ieaugušas miziņā. Mala sākumā ierotīta, gandrīz kaila. Pildīts kātiņš, 4—9 cm garš, sākumā balts, vēlāk bieži apakšdaļā sarkani iebrūns, augšdaļā balts, sarmots. Lapiņas piestiprinātas pie kātiņa ar zobīņiem, baltas, vēlāk sarkanbrūniem plankumiem. Bez smaržas. Maiga garša. Bieži sastopama sausos skuju koku mežos. Vērtība: ēdama. Rīgas jūrmalas mežos sastopama vēlā rudenī lielā daudzumā.

Baltbrūnā pūkaine (Weissbrauner Ritterling, Fastberinger Ritterling; Tricholóma albobrúnneum Pers.). Šķiedraini strīpota cepurīte, cieta, 6—10 cm plata, ripveidīga, graudaini kārpaina, kastāņu brūnumā. Kātiņa augšdaļa miltaina, lejas daļa sarkanbrūna. Pildīts, stingrs, 4—6 cm garš kātiņš. 6 mm platas lapiņas, cieši sakopotas, sākumā baltas, vēlāk (sevišķi saspiežot) sarkanbrūniem plankumiem. Balta gaļa. Patīkama garša un smarža, atgādina miltus, nav rūgta. Bieži sastopama smilšainos priežu mežos. Vērtība: ēdama.



Parastā celmene, *Armillária méllea* (Wahl) Fries.

Aproču sēnes (Armbandpilze, *Armillaria* Fries.)

Gaļaina cepurīte. Kamēr sēne vēl jauna, cepurītes malu ar kātiņu savieno ādains plivurs. Vēlāk šī plivura atliekas izveido uz kātiņa gredzenu. Nolaidenas lapiņas, piestiprinātas pie kātiņa ar īpašu zobīņu. Aug lielāko tiesu uz kokiem un celmiem mežos.

Parastā celmene [*Hallimasch*, *опенок*, *осенник*; *Armillária méllea* (Wahl) Fries.].

Sākumā cepurīte plakani izliekta, vēlāk izpletusies, reizēm ar vāji manāmu kupri, 6—8 cm plata, dzeltēna kā medus, dzeltēni brūna vai pat iesarkana, spilvainām, pinkainām, iedzeltēnām, iebrūnām vai melnām zvīņām. Sākumā ierotīta mala, vēlāk atrotījies taisna, strīpota. Pildīts kātiņš, 6—20 cm garš, apakšā nedaudz bumbulveidīgi paresnināts, bāls, iesarkans, reizēm edzeltāns vai apakšējā daļā olīvbrūns. Balts, sprogaņš, ādveidīgs gredzens. Mazliet nolaidenas lapiņas, tālu viena no otras, bālganas, vēlāk brūnganiem vai iesarkaniem plankumiem, ar zobīņu piestiprinātas pie kātiņa. Augļķermenis izaug no melnām auklām, kuņu iekšpuse

balta un kas plaši izzaro substratā. Šīs auklas sauc par rizomor-
fām. Tās ir celmenes sēņotne, kas ir kaitīga lapu un skuju ko-
kiem. Celmene aug biezos ceros gan uz dzīvīem, gan arī mi-
rušiem lapu un skuju kokiem. Viņa ieviešas uz koku saknēm
vai arī zem koku mizas un nonāvē kokus. Dažus gadus atpa-
kaļ celmenes bij nobeigušas kādu vecu melnalksni pie Kīsezera.
Es varēju viegli nolobīt šim melnalksnim mizu. Zem tās es at-
radu kailo stumbru, ko visapkārt bij apvijis melns micelijs.
Micelija stīgas vijās līdzīgi smalkam sakņu pinumam. Ļoti bieži
var sastapt celmus un saknes, kas apauguši celmeņu ceriem.
Katrā cerā ir ap simts auglķermeņu. Izskatās ļoti skaisti. Ko-
kiem gan celmene ir kaitīga, bet viņas auglķermeņi ir ēdami un
sagādā ļoti garšīgu maltīti. Ar ievākšanu jāpāsteidzas, jo tikai
jaunās, vēl apalās galviņas ir ēdamas. Vēlāk attīstījušās ce-
purītes ir smacējošu smaržu un neēdamas. Ievākšanas laiks
bieži vien ilgst tikai nedaudz dienas.

Piltuves sēnes (Trichterlinge, Clitocybe Fries.)

Bieži ūdeņainais (higrofānais) auglķermenis ± ga-
ļains, ± piltuves veidīgs. Cepurīte nereti pamazām pār-
iet gaļainā kātiņā. Nolaidenas lapiņas, vienkāršas vai za-
rotas, plati pieaugušas pie kātiņa, plānas, ādainas. Kātiņš
bez gredzena. Visbiežāk sastopamas mežos uz zemes.

Lauku piltuves sēne [Feldtrichterling, Clitocybe dealbata
(Sow.) Fries].

Vāji pelēkbalta cepurīte, sākumā izliekta, vēlāk izple-
tusies, 2—5 cm plata, gluda, kaila, vāji spīdīga. Stipri likumota
mala. Pildīts kātiņš, 3 cm garš, balts, šķiedrains, ga-
lotnē nedaudz sarmots. Cieši sakopotas lapiņas, baltas,
pieaugušas pie kātiņa. Vāja miltu smarža. Aug ārpus meža,
lauku un ceļu malās, lielāko tiesu zālē lieliem ceriem. Reizēm
apņem lielus gabalus, un tad to var ievākt lielos daudzumos.
Tā reiz es redzēju šo sēni augam pie Balošu stacijas sausā
grāvī simtiem eksemplāru. Viņa sastopama arī ģimeņu dār-
ziņos Rīgas apkārtnē. Vērtība: laba un ļoti ražīga ēdam-
sēne; kaut arī ne visai garšīga.

Liepene (Nebelgrauer Trichterling, Graukopf, Michaeli-
pilz; Clitocybe nebulāris Batsch).

Sākumā cepurīte plakani izliekta, nereti trulu kupri,
vēlāk izpletusies, 6—14 cm plata, pelnu pelēkumā, sākumā pār-
klāta ar pelēku, gandrīz pelējumiem līdzīgu sarmu, vēlāk gluda,
kaila, blāva. Pildīts kātiņš, 6—10 cm garš, lejas daļā res-
nāks, gaiši pelēks, šķiedraini strīpots. Cieši sakopotas lapi-

ņas, bālganas, mazliet nolaidenas. Svaigu miltu smarža.
Vērtība: liepene ir liela, gaļīga, ļoti garšīga ēdam-
sēne, kas visbiežāk aug dārzos un mežos, zālē un uz trūdo-
šām lapām. Lieliski eksemplāri aug, piemēram, Ogrē.

Daudzkrāsainā piltuves sēne [Lackrichterling, echter
Bläuling, Chamaeleon; Clitocybe laccata (Scop.) Schröt.]. Sā-
kumā izliekta cepurīte, vēlāk plakana, bieži nedaudz ie-
dobta, 2—6 cm plata, kad mitra, tad iesarkana vai brūngana, ne-
reti mazām zvīņiņām, kad sausa, tad nobālē, gaiši brūngana. Ie-
sarkana vai violēta gaļa. Sākumā mala ieliekta, vēlāk izple-
tusies taisna. Rupjšķiedrains, pildīts kātiņš, 3—8 cm garš,
viscaur vienādā krāsā. Iesarkanas vai violētas lapiņas,
tālu viena no otras, pabiezas, izbālējošas. Visur mežos bieži
sastopama. Tikai nedaudzas sēnes līdzīgi šai spēj saistīt ar-
vienu no jauna arī laba sēņu pazinēja uzmanību ar savu mai-
nīgo izskatu un krāsu. Skuju koku mežos viņa ir brūni dzel-
tāna, bet viņas lapiņas, kas stāv tālu viena no otras, ir maigi
sārtas. Šī sēne savā raksturīgajā izskatā (gaļu kātu garā sūnā,
īsu kātu īsā) jau no tālienes viegli pazīstama. Bet cik bieži es
esmu noliecies pie sveša izskata sēnes, kas tomēr ir bijusi tikai
daudzkrāsainā piltuves sēne. Tik īpatnēji sārtas lapiņas ir ti-
kai šai piltuvsēnei. Moricsalā un arī citur lapu koku mežos
zem ozoliem daudzkrāsainās piltuves sēnes cepurīte ir bāla,
lapiņas skaistā ametistu krāsā (var. amethystina). Vērtība:
viņu var lietāt kā zupas sēni. Bieži sastopama lielā daudzumā,
tādēļ ērti ievācama.

Vērđiņu sēnes (Rüblinge, Collybia Fries.)

Baltas sporas. Plāna cepurīte, sākumā ierotītu malu.
Skrimšļains, sauss kātiņš. Brīvas vai piestiprinātas lapi-
ņas, nav nolaidenas, reizēm jomotas.

Ziemas celmene, ziemas vērđiņu sēne (Winterrübling,
Winterpilz; Collybia velūtipus Curtis).

Plakani izliekta cepurīte, vēlāk izpletusies, 2,5—8—
12 cm plata, gluda, kaila, mitra, lipīga, medus dzeltānumā, vidū
kastāņu brūnumā. Pildīts, siksts kātiņš, 6—10 cm garš,
kails, augšdaļā iedzeltāns, apakšdaļā kastāņu brūnumā,
dažreiz gandrīz melns, bieziem samtainiem, brū-
niem matiņiem. Iedzeltānas lapiņas, piestiprinātas pie
kātiņa.

Kad oktobrī lielākā daļa sēņu pazūd un salna beidzamās
sastindzina, tad no apšu, liepu un citu lapu koku mizas, lielāko
tiesu netālu no zemes, izlaužas dzeltānos pušķos cieši sakopo-

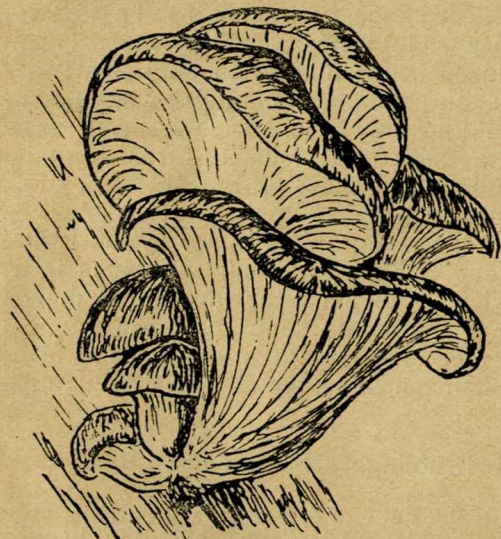
tās ziemas celmenes. Viņas aug, neskatoties uz sniegu un aukstumu, līdz pat dziļai ziemai.

Ausu sēnes (Seitlinge, Pleurotus Fries.)

Baltas sporas. Cepurīte vai nu pavisam bez kātiņa, vai arī kātiņš ir novietots cepurītes malā (ekscentriski). Aug gandrīz tikai uz kokiem.

Austersēne (Austernseitling, Pleurótus ostreátus Jacq.)

Galaina cepurīte, ekscentrisku (sānisku) kātu, ± tiecas pacelties uz augšu (kāpjoša), 6—15 cm plata, sākumā meln-



Austersēne, Pleurótus ostreátus Jacq.

gana, vēlāk pelnu pelēkumā vai brūna, gluda, ierotītu malu. Pildīts kātiņš, 2—4 cm garš, balts, kails, bet pie pamata sarainiem matiņiem. Nolaidenas, baltas lapiņas, diezgan tālu viena no otras, bet netālu no malas sazarājušās un šūnveidīgi viena ar otru savienājušās. Aug kopā ar ziemas celmenēm, vienā un tai pašā laikā un uz vieniem un tiem pašiem kokiem. Arī austersēne aug puškos un reizēm lielā skaitā kāpj augšup pa stumbru. Abas sēnes ir ļoti garšīgas un iepriecina sēņu mīļotāju

un pazinēju ziemas laikā ar svaigu sēņu maltīti. Es reiz Ziemassvētkos pārnesu mājā no veca vītola pie Bastejkalna (Rīgā) milzīgu daudzumu austersēņu un ziemas celmeņu. Viņas bij sasalušas stīvas, bet svētkos pusdienā man bij svaigu sēņu maltīte. Redzot austersēnes lielos puškos augam uz stumbriem vai celmiem, acs priecājas par skaisto skatu un bagātīgo vākumu. Šo sēņu gaļa gan ir mazliet sīksta, bet, smalki sakapātas un pareizi pagatavotas, austersēnes tomēr garšo lieliski.

Vitenes (Schwindlinge, Marásmius Fries.)

Lielāko tiesu ādains, sīksts, sauss, netrūdošs auglķermenis, kas aprasināts no jauna atdzīvojas. Cepurītes gaļa citādas konsistences kā skrimšļainais vai ragvielai līdzīgais kātiņš. Sīkstas, ādveidīgas lapiņas, ar taisnmalu asmeni.

Ķiploksēne [Lauchpilz, echter Musseron, Küchenschwindling; чесночный гриб; Marásmius alliátus (Schaeff) Schröt.]

Sākumā cepurīte plakani izliekta, vēlāk izpletusies, 1—3 cm plata, ja sausa, tad sagrambojusies, vīna krāsā, gaļas krāsā vai brūngana. Cauruļveidīgs, spīdīgs kātiņš, tumši sarkanbrūns, augšdaļā gaišāks, 2—4 cm garš. Baltas lapiņas, pieaugušas pie kātiņa. Stipra ķiploku smarža. Aug saulainos mežu laukumos, silajos, mežmalās zālē uz stiebraugu, lakstaugu un koku saknēm. Bet ķiploksēne nekad neaug uz skujām, kas bieži ir tās tuvumā. Uz skujām aug skuju vītene (Marásmius pérforans Hoffn.), kas ļoti līdzīga ķiploksēnei, bet ir mazāka, diega resnuma samtaini matainu kātiņu, arī smaržo pēc ķiplokiem. Skuju vītene aug mūsu mežos uz trūdošām skujām milzīgā daudzumā. Laikam tādēļ Latvijā ķiploksēni, ko sauc arī par museronu, esmu atradis krietni retāk nekā skuju vīteni. Vērtība: ķiploksēne ir ļoti iemīļota garšas vielu sēne, ko lietā pie gaļas ēdieniem, sevišķi jēra cepeša, mērcēm un sēņu maltītēm. Viņu var viegli izžāvēt un uzglabāt ziemai.

Nagleņu sēne [Nelkenschwindling, Feldschwindling, Krösling; гвоздичный гриб; Marásmius caryophylleus (Schäff.) Fries].

Sīkstajā cepurītē ļoti plāna gaļas kārtiņa. Cepurīte sākumā kūnveidīga, pēc tam plakana, pa lielākai daļai trulu kupri vidū, 3—6 cm plata, dzeltāna kā āda vai gaiši brūna, izbālējoša. Maliņa vēlāk strīpota. Pildīts, 4—8 cm garš kātiņš, tādā pat krāsā kā cepurīte, smalkām baltām sprogām, pie pamata kails. Brīvas lapiņas, gaišākas kā cepurīte. Patīkama, garšas vielām līdzīga smarža. Aug zālajos laukumos, bieži ceļu un lauku malās, nereti izveido lielus gredzenus (raganu gredzenus). Parazitē uz stiebraugu saknēm un tos nobeidz. Karstā un sausā laikā saļaucas un izskatās nelietoājama, rasā un lietū uzbriest un aug tālāk. Vērtība: maigās un patīkamās garšas dēļ šo sēni lietā zupām, arī žāvē ziemai un izlietā kā garšvielu. Kātiņu nogriež, arī vecākās, no lietus uzbriedušās daļas aizmet. Sastopama jau jūnijā un aug līdz oktobrim.

Zviņu sēnes (Schüpplinge, Pholiota Fries.)

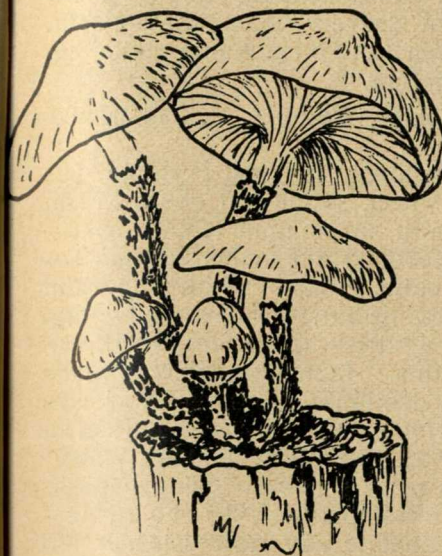
Cepurīte ± biezu gaļu, plīvurs ± ādains, paliek pie kātiņa kā uz leju nokāries, ādaini zvīņains gredzens. Sporas rūsas krāsā vai dzeltāngani brūnas.

Neistā celmene (Stockschwämmchen, Stockpilz; подорешник, ложный опенок, осиновый опенок; *Pholiota mutabilis* Schaff.).

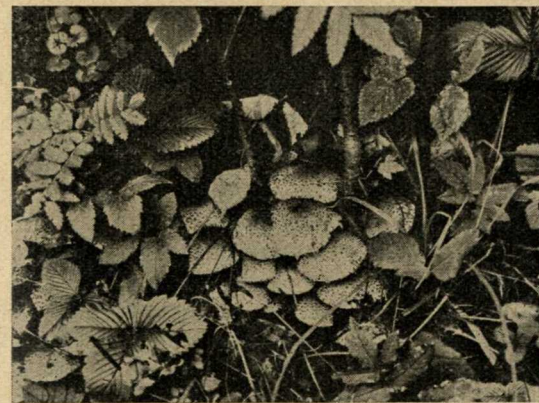
Sākumā cepurīte izliekta, pēc tam plakani izpletusies, trulu kupri; malas vecākiem eksemplāriem arvienu augstākas par vidusdaļu; 5—7 cm plata, kanēļa krāsā (brūna), kad sausa, tad okerdzeltāna; plāna mala, ar izzūdošām zvīņām. Ūdenaina gaļa. 6—10 cm garš, šķiedrains kanēļkrāsas kātiņš, vēlāk paliek dobumains; brūngans gredzens; augšpus gredzena kātiņš kails, apakš gredzena izpurušām zvīņām, pie paša pamata tumši brūns. Nolaidenās lapiņas sākumā gaišas, vēlāk rūsas brūnumā. Vērtība: sevišķi garšīga un vērtīga ēdamsēne, kas no maija līdz oktobrim aug biezos sakoņumos uz lapu koku, sevišķi bērzu, celmiem. Brīnišķīgā kārtā neīsto celmeni pie mums Latvijā gandrīz nepazīst kā ēdamsēni, un tikai nedaudzi, kas Krievijā viņu mācījušies pazīt, to ēd. Sēņojot jāievēro visas sēnes brūnā krāsa, no apakšas līdz gredzenam zvīņainais kātiņš un brūnās lapiņas. Sēra sēnei (*Hypholoma fasciculare* Huds.), kas reizēm aug kopā ar neīsto celmeni uz viena celma, ir dzeltāna cepurīte ar tumšāku kupri vidū, sākumā dzeltānas, vēlāk zaļas lapiņas un gluds kātiņš, bez gredzena. Sēra sēne ir rūgta un neēdama.

Spurainā zvīņsēne (Sparriger Schüppling, *Pholiota squarrosa* Müll.).

Sākumā cepurīte puslodveidīga vai zvanveidīga, vēlāk plakani izliekta, 6—10—15 cm plata, sausa, bāli salmu dzeltānumā, bieži noklāta biezām, lielāko tiesu spuraini atkārušām, tumšām zvīņām. Pildīts, 8—12 cm garš, dzeltāns kātiņš, apakšējā daļā sarkani brūns. Zvīņains gredzens. Kātiņš zem gredzena spuraini zvīņains, virs gredzena gluds, tuvāk kātiņa pamatam zvīņu arvien mazāk. Sākumā bāli zaļganas, vēlāk umbras brūnas lapiņas. Aug pa lielāki daļai lieliem pinkuļiem dzīvu un mirušu lapu, retāk skuju koku stumbru pamatos un uz saknēm. Spurainā zvīņsēne lielā daudzumā izskatās ļoti skaista un sagādā acij prieku, kad visā savā krāšņumā pārklāj vecus celmus. Diemžēl dzīvie koki, ja uz viņiem iemājo spurainā zvīņsēne, nomirst. Viņa tomēr ir daudz retāk sastopama nekā kaitīgā parastā celmene [*Armillaria mellea*



Neistā celmene, *Pholiota mutabilis* Schaff.



Spurainā zvīņsēne, *Pholiota squarrosa* Bull.

(Wahl) Fries], tādēļ paciešama arī dārzos. Es jau 20 gadus meklēju sēnes Rīgas apstādījumos un tur zinu tikai vienu koku, kur spuraino zvīņsēni dažus gadus var atrast, bet šis koks vēl nemaz neizskatās pēc nāves kandidāta. Blakus koku saslimšana no spurainās zvīņsēnes sporām tādēļ neliekas esam tik bīstama. Par nožēlošanu, šo sēni dažreiz nezinātāji noposta. **Vērtība:** ēdamsēne. Lietājama kā piejaukuma sēne un etiķi ietaisīta, bet nav sevišķi garšīga.

Čigānu sēne, čigānīte (Zigeuner, Reifpilz, Scheidenrunzling; Pholiota caperata Pers.).

Sākumā cepurīte zvanveidīga vai puslodveidīga, vēlāk izpletusies, 5—12 cm plata, sausa, salmu vai okera krāsā, staraini grumbaina, bedraina, baltu sarmojumu (sīkām pārslīņām) cepurītes vidus daļā. Novecojuši no malas staraini saplaisā. Pildīts, 6—15 cm garš, balts, zidains, vēlāk šķiedraini strīpots, ciets kātiņš, pie pamata, lielāko tiesu bumbulveidīgi pāresnināts. Sākumā gredzens atkāries uz sāniem, vēlāk nokāries uz leju, nenokrītošs, ādains. Jauns gredzens ir gaiši violetā krāsā, vecāks paliek bāli dzeltāns. Sākumā lapiņas pieaugušas pie kātiņa, vēlāk brīvas, kad jaunas, tad māla krāsā, vēlāk brūnas kā rūsa. Vāji zāgzobots asmens. Čigānīte ļoti bieži sastopama sausos priežu mežos. Sēnu bagātos gados to var ievākt tūkstošiem eksemplāru. **Vērtība:** čigānīte, sevišķi jauna, kamēr vēl cepurīte nav izpletusies, ir ļoti smalka ēdamsēne, kas, svaigā sviestā sutināta, garšo lieliski. Atsevišķi iesālīta, nejaukta kopā ar citām sēnēm, čigānīte garšas ziņā var sacensties ar rudmiesēm. Ir žēl, ka no šīs garšīgās sēnes, izņemot dažus pazinējus, laudis parasti izvairās; reizēm pat to tura par indīgu un iznīcina.

Atmatenes, briedenes, šampinjoni (Egerlinge, Edelpilze, Champignon; Psalliota Fries.)

Ciets auglķermenis, ± biezu gaļas kārtiņu. Jauniem eksemplāriem lapiņas pārklāj ādains plīvurs (vēlum partiale), kas vēlāk saplīst un atstāj cepurītes malā bārkstis, bet uz kātiņa ādainu vai zvīņaini ādainu gredzenu. Brīvas lapiņas, stāv ± tālu no kātiņa, sākumā ± sārtas, vēlāk tumši brūnas, šokolādes krāsā. Purpurbrūnas sporas. Vidēji lielas vai krietni lielas mežu, druvu un pļavu sēnes. Starp viņām daudzās vērtīgas ēdamsēnes.

Ir dīvaini, ka vērtīgās atmatenes delikatesu veikalos pārķ par dārgu naudu, bet pašu dārzā vai sētā tās samīn kājām un

ničina, sauc par suņu jeb vilka sēnēm. Lauku zemnieks novēršas ar reibumu no atmatenēm. Es atceros kāda Ilmājas mežsarga neticīgo un protesta pilno sejas izteiksmi, kad es tā uzmanību vērsu uz skaistajām atmatenēm pie viņa zirgu staļļa. Ceļmalā netālu no Baldones kara laikā iedzīvotāji bij atstājuši kādu lauku māju, kur pēc tam bij novietota kāda jātnieku nodaļa. Staļļu priekšā ar laiku sakrājās veseli mēslu kalni. Kad karaspēks atkāpās, mēslu kalnus pārklāja neskaitāmi tūkstoši atmatēņu. Kāds rīdzinieks, labs sēņu pazinējs, ceļoja ik dienas 20 kilometrus ar somu mugurā turpu un atpakaļ un nesa mājā vērtīgo mantu, atmatenes. Tolaik Rīgā nebīj daudz ēdamā. Un vietējie iedzīvotāji? Tie brīnījās par savādo kungu, kas nāca suņu sēnes lasīt.

Atsevišķas, Latvijā augošas ēdamo atmatēņu sugas negribu sīkāk apskatīt, jo nespeciālists tās bieži nemaz nevarēs atšķirt, vai arī tikai ar lielām grūtībām atšķirs vienu no otras. Pietiks ar dažiem vispārīgiem norādījumiem, lai ēdamās atmatenes varētu viegli pazīt. Atmatenes ir gaļīgas, nebīrzošas, stingras sēnes, konsistences ziņā līdzīgas baravīkām (Bolétus edulis Fries), lielāko tiesu baltas, gludas, reizēm zīdainiem matiņiem, reizēm zvīņainas. Arī kātiņš ir stingrs un resns, platu ādveidīgu gredzenu. Lapiņas ir tikai gluži jaunām, vēl lodveidīgi slēgtām cepurītēm, baltas, bet drīz vien kļūst sārtašas un, sporām nogatavojoties, pamazām paliek tumšbrūnas, šokolādes krāsā vai pat melnas. Pretstatā atmatenēm, baltajai un bālajai mušmīrei (Amanita virōsa Fries un Amanita mappa Batsch) ir plānas, bīrzigas cepurītes un kātiņi ar bumbuli; lapiņas tām arvienu ir baltas, nekad nav sārtašas. Tas jāievēro sēņojot! Bet ir arī sēnes ar sārtām un šokolādes krāsas lapiņām, kas nav atmatenes un nav arī ēdamas, kaut gan nav arī indīgas. Tās viegli var pazīt no viņu slaidā auguma un lielā bīrziguma.

Lauku atmatene, briedene, šampinjons, sviestene (Feldpilz, Feld-Champignon, Feld-Egerling; Psalliota campēstris L.).

Sākumā cepurīte lodveidīga vai puslodveidīga, vēlāk plakani izliekta, 5—10 cm plata, balta, retāk viegli brūngana, zīdainiem matiņiem, sprogaina vai gludām zvīņām; sākumā mala ieliekta. Balta gaļa, ievainojuma vietā iesarkana, vecākiem eksemplāriem iesarkanām strīpām. 6—8 cm garš, balts, pildīts kātiņš; biezs, balts, ādveidīgs gredzens, bieži skrandainu malu. Sākumā lapiņas spilgti sārtas, vēlāk paliek melni brūnas un mītras. Nav nekādas smaržas. Aug saulainās vietās, viscaur, kur vien atrodami mēsli. Sevišķi labprāt aug

uz zirgu mēsliem, bet arvienu ārpus mežiem. Vērtība: kopš seniem laikiem ļoti iecienīta ēdamsēne. Vakareiropā viņu kultivē bagātas firmas milzīgos pagrabos un ievākšanas laikā ik dienas nosūta veselīgiem centneriem, vai pat veselīgiem vagoniem lielpilsētu tirgiem. Arī pie mums Latvijā vairākkārt ir radušies interesenti, kas mēģinājuši kultivēt atmatenes, bet nekad viņiem nav veicies. Beidzamā laikā kāda Rīgas firma, kam daudz līdzekļu un arī vajadzīgā prasme, grib no jauna uzsākt šo sēņu kultivēšanu. Rīgas apstādījumos un ģimeņu dārzos, pie preču stacijas un arī citur, kur sastopami zirgu mēsli, bieži parādās atmatenes, kas pa lielākai daļai nav baltas, bet ir brūnas, smalkām zviniņām. Tā tad ievērojiet: tās arī ir vērtīgas ēdamas sēnes. Patīkamā anīsa smarža ir tikai pļavu atmatenēm [Psalliota pratensis (Schaeff.) Fries].

Bārkstenes (Saumpilze, *Hypholoma* Fries.)

Cepurīte dzeltāna vai brūngana, retāk caurspīdīga, lielāko tiesu gaļaina; plīvura atliekas cepurītes malās kā ādveidīgas, tūbainas bārkstis. Brūngani purpursarkanas vai olīvpelēkas, reizēm brūnganas lapiņas. Tumši purpursarkanas vai sarkanbrūnas sporas, gludas. Gaļainās sugas aug pušķveidīgi pie kokiem vai ceros mežā uz zemes.

Sēra sēne [Büscheliger Schwefelkopf, Grünblättriger Schwefelkopf, Bitterer Schwefelkopf; серная головка; *Hypholoma fasciculare* (Huds.) Fries].

Gaļīga cepurīte, sākumā pusbumbveidīga, vēlāk plakana, kupraina, 3—5 cm plata, dzeltāna kā sērs, gluda, vidus daļā nereti iesarkana vai dzeltāni brūna, mala dzeltāna vai gandrīz melna, šķiedraina. Dzeltāna gaļa. Dobumains, šķiedrains, 5—10—15 cm garš kātiņš, viscaur dzeltāns kā sērs vai arī augšdaļā sēra krāsā, bet apakšdaļā dzeltāni brūns, gandrīz rūsas krāsā, pie pamata tūbains. Cieši sakopotas lapiņas sākumā sēra krāsā, vēlāk olīvzaļas, novecojušas tumšas. Bez smaržas. Aug lielā daudzumā uz lapu kokiem, lielāko tiesu uz veciem celmiem un saknēm, retāk uz trūdošiem stumbriem. Vērtība: neēdama, jo ir rūgta. Pati savā sulā sutināta ēdot rada nelabu sajūtu un izsauc vemšanu. Bet ja sēra sēni novāra ūdenī, pieliekot krietnu naža galu sodas, un ūdeni nolej, tad rūgtums izzūd, un sēnes lietāšana vairs nerada nekādas nepatīkamas sekas. Vecākās grāmatās sēra sēni apzīmē par indīgu sēni. Tas ir aplami, vai arī tādām spriedumam ir tikai daļa taisnības.



Parastā celmene, ēdama
Armillaria mellea (Vahl) Fries



Krūmveidīgā sēra celmene,
nav ēdama
Hypholoma fasciculare (Hudson)
Fries



Parasola sēne, ēdama
Lepiota procera (Scop.) Fr.



Smiltene, ēdama
Tricholoma equestre (L.) Fr.

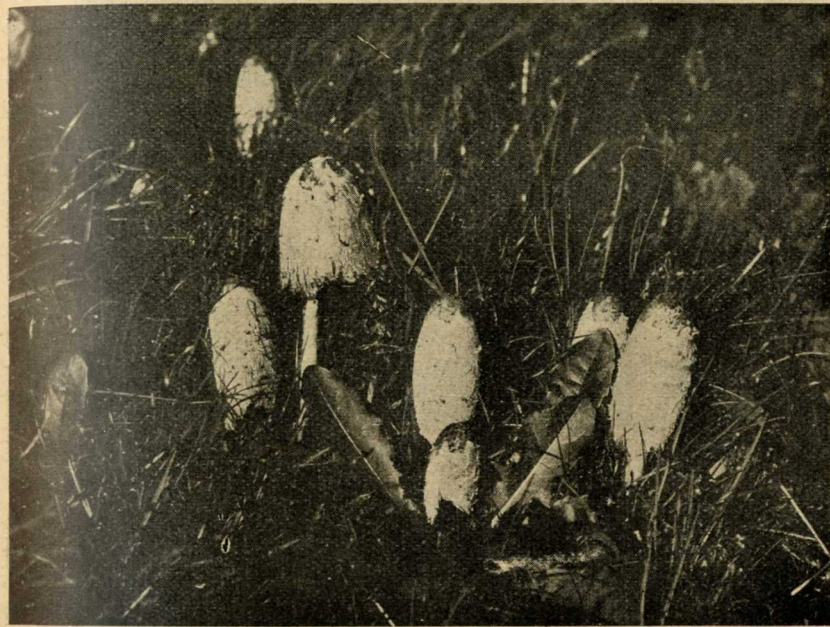
Starp citām bārķstenēm pelēklapu sēra sēne (*Hypholoma capnoides* Fries) ir teicama ēdamsēne, sevišķi noderīga zupām. Bet šo sēni var viegli sajaukt ar dažām radniecīgām neēdamām sugām, tādēļ iesācējs darīs labi, ja sēra sēnes pavisam nevāks.

Mēslu sēnes, tintes sēnes (Mistpilze, *Coprinus* Pers.)

Centrāli kātotas, mīkstu gaļu sēnes, kuŗu lapiņas un lielāko tiesu arī cepurītes nogatavojoties pārveidojas melnā, tinītei līdzīgā šķidrumā. Melnas sporas.

Porcelāna tintes sēne (Porzellantintenpilz, Grosser Tintenpilz, Schopftintenpilz, Walzenförmiger Schopftintling; чернильный гриб; *Coprinus comatus* Fl. Dan.).

Gaļaina cilindriskā cepurīte, kas vēlāk kūņveidīgi izplešas, balta, biezām, spurainām un matainām zvīņām, vēlāk sašķeldrinātu malu. Dobumains un pārslainām šķiedrām pildīts kātiņš, 5—16 cm garš, šķiedrains, pie pamata bumbulveidīgs, balts; kātiņa vidū kustīgs, bet paliekošs gredzens.



Porcelāna tintes sēne, *Coprinus comatus* Fl. Dan.

Cieši sakopotas lapiņas, 1 cm platas, baltas: sākot no cepurītes malas un no asmeņa vēlāk paliek rožsarkanas, beidzot melnas. Aug reizēm lielā daudzumā mēslainās vietās, pļavās, ceļmalās, dārzos un pagalmos. **Vērtība:** jaunas, kamēr vēl cepurīte pieklāvusies kātiņam un lapiņas baltas, labas ēdamsēnes. Pēc ievākšanas tūlī jāgatavo ēdienā, jo lapiņas ātri paliek melnas un pārvēršas šķidrumā. No šīs sēnes var iegūt vislabāko sēņu ekstraktu. No izplūstošajām cepurītēm var pagatavot īstu rakstāmu tinti: sēnes jāliek traukā, melnajam šķidrumam jāpieliek kā saistviela nedaudz arābu gumijas (gumiarabika) un nedaudz neļķeļlas, lai to izsargātu no pelēšanas, un tinte ir gatava. «Tinte» īstenībā pastāv tikai no ūdens un no melnajām sporām. Ja viņai ļauj izžūt lēzenā traukā, tad paliek pāri melns sporu pulveris, ko var viegli noslaucīt. Skolēni vairākkārt man ir atnesuši rakstu darbus, kas rakstīti ar «tintes sēņu tinti». Šos rakstus nevarēja nodzēst, kaut gan šai «tintei» nebija likta klāt gumija. Šādu pareizi pagatavotu sēņu tinti varētu lietāt arī dokumentu parakstiem, jo sēnes sporas rakstā arvienu būtu uzrādāmas. Porcelāna tintes sēne ir skaista, stalta sēne. Sevišķi skaisti izskatās viņas baltie stabi zaļajā zālē. Arī no šī viedokļa vajadzētu viņu saudzēt.

Krokainā tintes sēne (Falten-Tintling, Knoten-Tintling, Grauer Tintling; *Cóprinus atramentarius* Bull.).

Sākumā cepurīte olveidīga, vēlāk paliek zvana vai kūņveidīga, lielāko tiesu + dziļi krokota, pelēkbrūna, smalkiem matiņiem, vidusdaļā ar ieaugušām klijveidīgām zviniņām; mala viļņota, vēlāk sašķeldrināta. 10—20 cm garš, balts, šķiedrains kātiņš, bez gredzena. Bet tai vietā, kur kātiņam bijusi pieklāuta neatvērušās cepurītes mala, kādu laiku redzams gredzenveidīgs sabiezējums, kas vēlāk izzūd. Ļoti cieši sakopotas, 10—15 mm platas lapiņas sākumā baltas, vēlāk, sākot no asmeņa brūnas, beidzot paliek melnas. Šo sēni var atrast visu cauru vasaru, līdz pat vēlam rudenim taukās zemēs, pļavās, druvās, mēslu kaudzēs, dārzos, ceļmalās vai arī zem kokiem ļoti biezos baros. **Vērtība:** šī sēne jauna ir gan ēdama, bet nav tik garšīga kā iepriekšējā.

Ģlotpēdēnes (Schleimfüsse, Myxaciūm Fries.)

Jaunu sēņu cepurīti un kātiņu klāj lipīgas ģlotas. Cepurītei plāna gaļas kārtiņa. Kātiņš tikko manāmi bumbulveidīgs, vai arī bumbuļa nemaz nav. Vienkāršs, diegveidīgs plīvurs. Nolaidenas lapiņas, pieaugušas pie kātiņa. Sporas rūsas krāsā. Aug mežos uz zemes.

Sīļu ģlotpēdēne [Heidenschleimfuss, Kompakter Schleimfuss; *Myxaciūm mucosum* (Bull.) Fries].

Izliekta cepurīte, trula vai arī vidusdaļa nedaudz nopiesta uz leju, 5—9 cm plata, sarkan-, oranž- vai dzeltānbrūna, gluda, kaila, ģlotaini lipīga, ja sausa, tad spīdīga, ļoti stingra



Mazās tintes sēnes, *Cóprinus disseminátus* Pers.

Jaunas cepurītes malas savieno ar kātiņu balts, pavedienveidīgs plīvurs. 5—8 cm garš kātiņš pārklāts baltu, lipīgu segu, kas kātiņa augšējā daļā nobeidzas gandrīz gredzenveidīgi. Bez tam kātiņa augšdaļā redzamas diegveidīgas plīvura daļas sarkanā rūsas krāsā. Sākumā lapiņas bālganas vai brūni pelēkas, vēlāk okerbrūnas, nekad nav violetas, pie as-

meņa bālganas, sīki rantotas, kātiņam tuvākajā daļā reizēm jomotas, pieaugušas pie kātiņa. Mūsu sausajos priežu mežos, piemēram, Rīgas jūrmalā sastopama ļoti bieži. Sevišķi viegli saskatāma, ja ir starp pelēkajiem briežu ķērpjiem (*Cladonia rangiferina* L.). **Vērtība:** viņa ir ļoti garšīga, bet to nevar vākt lietainā laikā, jo tad tā ir nepatikami glotaina. Veci, sausi eksemplāri, protams, ir nevērtīgi.

Biezkātes (Dickfusse, Inoloma Fries.)

Vienmērīgi gaļīga cepurīte, zvīņaina vai šķiedraina, nav netīra, ne arī ūdenaina (higrofāna). Sauss kātiņš, biezu gaļas kārtu, cietu bumbuli. Vienkāršs, pavedienvēidīgs plīvurs. Vidēji lielas, reizēm krietni lielas, bieži spilgti krāsainas, lielāko tiesu stipri vēlu augošanas mežu zemes sēnes. Visas neēdamas.

Šai sēņu grupā atrodamas vairākas sugas, kam ± skaisti violēta krāsa. Tās dēļ viņas viegli ieraugāmas. Vienu no tām, kas esot indīga, apskatīsim sīkāk.

Violētā biezkāte (Lila Dickfuss, Safranfleischiger Dickfuss; *Inoloma traganum* Fries).

Trula (neasi izliekta) cepurīte, apmēram 5—12 cm plata, sākumā violēta, šķiedraina, vēlāk kaila un izbālējusi, beidzot viscaur iedzeltāna. Bumbuļveidīgais kātiņš ļoti čaugans (sūcekļveidīgs), no ārpuses balti violēts, vidū dzeltāns kā safrāns, vēlāk brūngans. Iedeltāna gaļa. Safrānokerdzeltānas, rantotas lapiņas. Nepatikama āža smaka. Aug skuju koku mežos, sastopama diezgan bieži. Mūsu sausajos, smilšainajos priežu mežos viņu gandrīz nemaz nevar sastapt. Viņa mīl labu, eglēm vai lapu kokiem un krūmiem apaugušu zemi. Tur to var atrast septembrī un oktobrī. **Vērtība:** ceptas violētās biezkātes garša esot pretīga, atgādinot līmja garšu. Daži apgalvo, ka garša neesot tik pretīga, bet gan drusku rūgta. Viņas lietāšana ēdienā tomēr arvien rada veselības sarežģījumus. Tā tad violētā biezkāte ir gaļīgi nelietoājama, bet skaista. Kad to, pastaigājoties Ogrē vai kur citur, redzēsīm zaļajā zālē nelielos pūlišos vai veseliem bariem, tad priecāsimies par to un neaiztiksim viņu.

Ādgalvītes (Hautköpfe, Dermocybe Fries.)

Gandrīz ādaina vai arī gaļaina cepurīte, sākumā zīdaini pinkaina vai samtaina, vēlāk kaila, nekad nav netīra vai ūdenaina. Viscaur vienāda resnuma kātiņš ārpusē cietāks

nekā vidū, bez bumbuļa, bieži ± saliecies. Lielāko tiesu spilgti krāsotas lapiņas, dzeltēnas vai sarkanās. Vienkāršs plīvurs no zīdaiņiem pavediņiem, lielāko tiesu izzūdošs. Vidēji lielas, krāsas pēc viegli saskatāmas mežu zemes sēnes, kas aug arī tīreļos un krūmos. Lielāko tiesu neēdamas.

Kanēlsēne, kanēļa ādgalvīte [Zimtpilz, Zimtbrauner Hautkopf; *Dermocybe cinnamomea* (L.) Fries].

Vāji izliekta cepurīte, lielāko tiesu truli kupraina, 2—10 cm plata, dzeltāna vai dzeltānbrūna, ieaugušiem zīdaiņiem matiņiem vai mazām zvīņām. 5—9 cm garš kātiņš, rupjām šķiedrām, vēlāk dobumains, dzeltāns. Dzeltāna gaļa un plīvurs. Lapiņas pieaugušas pie kātiņa, dzeltānas, sarkandzeltānas, asinssarkanās, vēlāk brūnas, kanēļa krāsā. Bez smaržas. Aug mežos un tīreļos, smilšainā zemē purvu vidū. **Vērtība:** ēdamsēne. Bieži sastopama mūsu smilšainajos priežu mežos. Mazliet ievingrinoties, var viegli iemācīties viņu pazīt no cepurītes apakšpusēs, kas vecākiem eksemplāriem ir kanēļa krāsā. Kanēlsēne ir viegli lasāma, un ir vērts viņu ņemt līdz, lai ēdienā jauktu kopā ar citām sēnēm.

Jostenes (Gürtelfüsse, Telamonia Fries.)

Ūdenaina (higrofāna) cepurīte, izzūstot maina krāsu, bet nekad nav netīra, kaila vai reizēm klāta bāliem pavediņiem, kas ir plīvura atliekas. Plāna gaļas kārtiņa. Zem bālā pavedienvēidīgā plīvura, kas jauniem eksemplāriem sedz lapiņas un kātiņu, uz kātiņa vēl redzamas kāda cita plīvura atliekas kā slīpi ejošas jostiņas vai gredzeni.

Sarkanā jostene (Geschmückter Gürtelfuss, Rotgebänderter Gürtelfuss; *Telamonia armillata* Fries).

Sākumā cepurīte zvanveidīga, gluda, vēlāk izpletusies pārklāta ieaugušiem matiņiem vai zvīņām, 5—10 cm plata, sašķeldrinātu malu, iesarkana vai brūna, māla krāsā. Pildīts, šķiedrains, 8—10 cm garš kātiņš, pie pamata ar diezgan vāji attīstītu bumbuļi, gaiši iesarkanbrūns, ar 1—4 spilgti cinobersarkanām, piegulošām, šķiedrainām jostiņām. Lapiņas piestiprinātas pie kātiņa, diezgan platas un diezgan tālu viena no otras, viļņotu asmeņa malu, sākumā bāli brūnas, vēlāk kanēļa krāsā. Aug starp sūnām skuju koku mežos, bet gan tikai labā un diezgan mitrā zemē. Tikai tādās vietās man ir izdevies viņu atrast. **Vērtība:** ēdamsēne, bet nav sevišķi garšīga. Jauniem sēņu draugiem viņa sagādās prieku sarkano jostu dēļ.

Pienenes (Milchlinge, Lactarius Pers.)

Gandrīz arvien kārtņi zvainveidīgs vai plakani saulsargveidīgs auglķermenis. Centrāls kātiņš. Stingra, viegli birztoša gaļa. Bez parastajām hifām visā auglķermenī sastopami pienstobri, kuņos gan reizēm pienainās sulas nemaz nav. Lielāko tiesu cieši sakopotās lapiņas nav ne ādainas, ne arī vaskainas, bet ir gaļainas un stingras, trauslas un birzīgas, ar pūšlainu starpslāni (tramu). Lodveidīgas vai olveidīgas sporas, dzeloņainas vai punktotas. Aug mežos uz zemes.

Rudmiese, rozene [Edelreizker, Wacholderschwamm; рыжик, еловик; Lactarius deliciosus (L.) Fries].

Sākumā cepurīte izliekta, pēc tam plakana un beidzot piltuvesveidīga, 3—15 cm plata, sākumā ķieģeļu krāsā vai oranžsarkana, joslota, vēlāk paliek iezalģana un izbālē. Dzeltnānsarkana gaļa. Kailā mala sākumā stipri ierotīta. 4—6 mm platas lapiņas dzeltānsarkanas, ievainojumu vietās zaļģanas. Spilgti dzeltēnsarkana piena sula, kas vēlāk paliek zaļģana. Aug mežos, klajumos, pat plāvās un ceļojošo kāpu smiltīs. Vērtība: pieder pie labākajām ēdamsēnēm; ļoti dažādi lietājama.

Vilnītis (Birkenreizker, Zottiger Reizker; волнушка, отваухра; Lactarius torminosus Schaeffer).

Sākumā cepurīte izliekta, pēc tam ieliektu vidus daļu, cieta, 3—12 cm plata, mazliet lipīga, gaiši sarkana, gaļas krāsā, iedzeltāna vai balta, bieži ar ļoti kārtņām iesarkanām joslām vai arī vāji joslota. Balta, ierotīta mala, sukveidīgi pinkaina. 3—6—9 cm garš kātiņš viscaur vienādā krāsā, ātri paliek dobumains. Cieši sakopotās, 6—8 mm platās lapiņas bālģanas vai bāli iesarkanas. Baltā, nemainīga piena sula dedzinoši sīva. Aug ļoti bieži mežos, zaļajos laukumos, celmalās un zem bērziem. Vērtība: grāmatās vilnīti daudzkārt apzīmē par indīgu. Ja viņu pirms lietāšanas ēdienā nenovāra ūdenī un novārijuma ūdeni neizlej, tad vilnītis tiešām sagādā krietni svarīgus gremošanas traucējumus. Krievijā, Zviedrijā, Somijā, visās trīs Baltijas valstīs un Rītrūsijā vilnīti sāla, ietaisa etiķi un citādi sagatavo un ļoti cienī.

Dzeltāne, dzeltānā krimulda, krimala, eglene (Grubiger Erdschieber; подгруздь, желтый груздь, белая волнушка; Lactarius scrobiculatus Scop.).

Vidus daļā iespiesta cepurīte, 8—10 cm plata vai vēl platāka, vidū stipri gļotaina, dzeltāna, parasti bez joslām, bet

reizēm arī ± noteikti joslota, cieta. Sākumā mala ierotīta, pinkaini cietmataina. Sākumā pildīts, vēlāk dobumains kātiņš, 5—6 cm garš, 2,5—3,5 cm resns, dzeltāngans, ar iespiestiem, dobumainiem plankumiem. 8—12 mm platas, bālgani dzeltānas lapiņas, dzeltāni asmeņi. Bagātīgi plūstošā baltā piena sula drīzi paliek dzeltēna, sēra krāsā; dedzinoši sīva. Aug mitros skuju koku mežos zem eglēm. Vērtība: arī jaunākajā vācu literatūrā dzeltāni apzīmē par indīgu sēni, bet tomēr, liekas, viņa ir laba ēdamsēne. Dažus gadus atpakaļ kāda sēnotāja Talsu apkārtnes mežā man stāstīja, ka šī gaļīgā, «taukā» sēne esot sevišķi garšīga, ja viņu iesālot. Padomju Krievijā Наркомснаб'a izdotajā grāmatīņā „Техническая инструкция по заготовке и переработке съедобных грибов“ dzeltāni pieskaita ēdamām un lieltirgū pārdodamām sēnēm. Iebraucējus no Krievijas esmu dzirdējis vairākkārt slavējam dzeltānes lielisko garšu. Sevišķi labi tā garšojot pie karbonādes.

Parastā cūcene [Saupilz, Tannen-Reizker, Olivbrauner Milchling; свинка; Lactarius túrpis (Weinm.) Fries].

Sākumā cepurīte izliekta, vēlāk iespiesta vai nabota, beidzot plakana, diskveidīga, reti piltuvesveidīga, 10—30 cm plata, tumši olīvzaļa, olīvumbrasbrūna vai olīvmelna, ļoti cieta un stipra. Sākumā mala ierotīta. Pildīts kātiņš, 4—8 cm augsts, 1—3 cm resns, vienādā krāsā ar cepurīti vai gaišāks. 5—7 mm platas lapiņas, netīri iedzeltānas, iespieduma vietās pelēkiem plankumiem. Bagātīgi izplūstošā, mazliet ūdenainā, baltā piena sula ļoti sīva un dedzinoša; atstāj pelēkus traipus. Aug skuju koku mežos. Vērtība: Latvijā lielāko tiesu necienī, bet cūceni var lietāt tāpat kā vilnīti. Pēc divreizējas novārišanas un ūdens noliešanas viņu var cept vai citādi izlietāt līdzīgi dārzājiem. Vislabāk cūcene garšo, ja to pēc novārišanas iesāli vai ietaisa vircotā etiķī. Es viņu esmu cepis uz pannas nenovāritu un nesagrieztu, veselu. Bija gan mazliet rūgta, tomēr gluži garšīga. Cūceni bieži lietā ēšanai Rītrūsijā, Polijā, Krievijā un Somijā. Viņu lietā arī cūku barībai. No tā, liekas, arī cēlušies viņas nosaukumi: cūcene, свинка, Saupilz.

Priedene, silene, kazenīte, elksnene [Rotbrauner Milchling Bitterling; горькушка, матрена; Lactarius rufus (Scop.) Schröt.].

Sākumā cepurīte plakani izliekta, asu kupri vidū, vēlāk iespiesta, gandrīz piltuvesveidīga, 4—11 cm plata, sākumā mazām pārslīņām, sarkanbrūna, spīdīga, bez joslām. Sākumā mala ierotīta un tūbaina, vēlāk plakana un asa. Pildīts kā-

tiņš, 5—8 cm garš, gaiši sarkanbrūns, pie pamata dūnainiem matiņiem. 4—7 mm platas lapiņas, mazliet nolaidenas, gaiši iesarkanas vai iesarkanas, vēlāk sarkanbrūnas, baltiņiem putekliem. Ļoti sīva, dedzinoša, pastāvīgi balta piena sula. Aug skuju koku mežos. Vērtība: attiecīgi etiķi ietaisītas jaunas priedenes ir ļoti garšīgas salātu sēnes. Austrumeiropas zemēs priedenes labprāt lasa un sālī ziemai. Dīvainā kārtā Rīgas apkārtnē un citur Vidzemē šo sēni sauc par *alksneni*, kaut gan viņa nekad neaug zem alkšņiem. Varbūt brūnā priedenes krāsa atgādina brūnos pirkstus, kādi tiek, ja mizojam zaļus alkšņus.

Sarkandzeltāne, pienene (Maggipilz, Filziger Milchling; Lactarius helvus Fries). Uzmanību!

Sākumā cepurīte izliekta, vēlāk vidū iespiesta vai gandrīz piltuvesveidīga, 5—12 cm plata, sīkām sprodziņām vai zvīniņām, iesarkani okerdzeltāna, izbālējoša. Ierotīta mala, 5—8 cm augsts kātiņš, mazliet bālāks kā cepurīte, pie pamata sarkans kā ķieģelis, bālām pinkām, pildīts, bet vecs dobumains. 4—7 mm platas, nolaidenas lapiņas, bālganas, vēlāk okera krāsā. Baltā, stipri ūdeņainā piena sula tikai mazliet dedzinoša. Bāli sarkandzeltānā gaļa stingra, birzīga, Aug mežos diezgan bieži. Svaiga sarkandzeltāne ir gandrīz bez smaržas, bet izžuvusi izplata stipru, mazliet iesaldenu smaržu, kas nedaudz atgādina Maggi buljonu, no kā šī sēne dabūjusi savu vācisko nosaukumu. Vērtība: labi lietājama kā garšas vielu sēne, jo viņa pavairo sēņu maltītes garšīgumu. Bet viņu nedrīkst lietāt līdzīgi dārzājiem, jo lielākā daudzumā ieēdot rodas smagi gremošanas traucējumi, kas reizēm, diemžēl, beigušies ar nāvi. Sarkandzeltāni Latvijā labprāt ēd, bet es varu tikai bridināt no viegli iespējamās nelaimes.

Bērslapes (Täublinge, Russula Pers.)

Līdzīgas pienuēm, bet bez piena sulas; arī gļotu nav. Biezās lapiņas stipri pūšlainu vidusslāni (tramu), tādēļ birzīgas, skabargājošas, asu asmeni, baltas vai bālganas (mazākais sākumā). Baltās, krējuma krāsas vai okerdzeltānās sporas grumbuļainas, gandrīz dzeloņainas vai ieapaļas. Trula vai asa cepurītes mala. Sīvi garšojošās sugas ir turamas aizdomās. Krievi tās sauc сьроежки.

Latvijā sastopamas varbūt veselas 50 sugas bērslapju, bet parasti viņas ieskaita vienā sugā («bērslapītes»). Daži «pazinēji» gan uzdrošinās izdalīt starp tām vēl otru sugu, «podīņus»,

kaut gan podīņi nav nekas cits, kā dažu sugu jaunības stadijas. Dažām sarkanajām bērslapēm ir ļoti sīva, dedzinoša garša un tās esot indīgas, kā piemēram: Rūsula chrysodácryon, Remética u. c. Tikai ļoti ievingrinājies pazinējs var izšķirt sīvās sugas no maigajām pēc ārējā izskata. Garšas nomēģināšana turpat uz vietas mežā bez kavēšanās sniedz vajadzīgo atbildi. Piedzīvojumi māca, ka sīvās bērslapes, ja viņas pirms lietāšanas ēdienā nenovāra, vai ja novārījuma ūdeni nenolej, sabojā visu sēņu maltīti un ir indīgas. Bet ja viņas iepriekš novāra, tad tās zaudē savu sīvumu un ir ēdamas. Acīmredzot vārīšana saskalda bērslapju indes. Saindēšanās gadījumu ar bērslapītēm, kā liekas, līdz šim Latvijā nav bijis, jo šie valda paradums visas sēnes novārīt pirms lietāšanas ēdienā. Rīgas sēņu tirgū pārdod un pērk, piemēram, mazo, sarkano, ļoti sīvo Rūsula fráģilis Pers. kā ēdamsēni ne tikai kopā ar citām bērslapēm, bet arī atsevišķi izlasītu. Arī rūdītam sēņu pazinējam ir grūti atšķirt vienu no otras daudzās bērslapju sugas, tādēļ te apskatīšu tikai dažas no tām, tās, kam kādas sevišķi raksturīgas iezīmes.

Brūnā bērslape, melnā křimala, saldene [Brandtäubling, Angeräucherter Täubling; чернушка; Rūsula adusta (Pers.) Fries].

Sākumā cepurīte plakani izliekta, pelēkbrūna, vēlāk iespiesta, melnīgsnēja, 6—10 cm plata. Melnīgsnēja, krāsu nemainošā gaļa sniedzas līdz cepurītes malai. Sākumā ieliektā mala līdzena. 3—5 cm garš, 1—3 cm resns kātiņš, pildīts, sākumā bālgans, vēlāk vienādā krāsā ar cepurīti. Mazliet nolaidenās lapiņas pieaugušas pie kātiņa, sākumā baltas, vēlāk pelēkas, dažāda garuma, cieši sakopotas. Pretīgi saldenā smarža atgādina zemes smaržu. Arī garša ir zemaini maiga. Brūnā bērslape krietni bieži sastopama mūsu smilšainajos priežu mežos, kur labprāt mājo uz meža ceļiem. Par spīti riteņiem un zirgiem te viņa parādās arvienu no jauna. Viņas cepurīte ir visgarām smilšaina, bet tomēr pacēlusies virs zemes. Vērtība: brūnā bērslape nav garšīga, bet stingrās gaļas pēc viņu labprāt lasa un lietā kopā ar citām sēnēm.

Baltā bērslape, baltene, baltā křimala (Wohlschmeckender Täubling, Blauender Täubling; белянка; Rūsula delicata Fries).

Balta cepurīte, brūniem plankumiem, sākumā izliektinabota (mazu izliekumu vidus daļā), vēlāk rodas neliels iedobums, 5—8 cm plata. Gluda un asa mala. Cepurītes virspuse sākumā sīkām spilviņām, vēlāk gluda, kaila. Cieši sakopotās, mazliet zarotās lapiņas baltas, bieži zilganas

vai zaļģanas, pieaugušas pie kātiņa vai nolaidenas, šauras, asaro. Pildīts, 2—5 cm garš, 2,5—3,5 cm resns kātiņš, sākumā balts, vēlāk paliek gaiši brūns, sīkām spilviņām. Pavissam sausa, stingra, balta gaļa. Maiga garša, bet ne visai patīkama. Mīl mālainu zemi; aug lapu un skuju koku mežos, sevišķi labprāt saulainās nogāzēs zem eglēm. Dundagā esmu atradis sevišķi lielus eksemplārus. Vērtība: baltā bērzlape ir ēdama. Viņu labprāt lasa un sālī. Noderīga arī sēņu salātiem.

Friežu bērzlape (Verfärbender Täubling, Graustieliger Täubling; Rússula decólarans Fries).

Sākumā cepurīte lodveidīga (podiņš), vēlāk izpletusies un ieliekta, 5—13 cm plata, dzeltāngani sarkana, iesarkani dzeltāna, beidzot iedzeltāna, bālējoša, viegli novelkamu miziņu. Baltā gaļa paliek pelēka. Gluda mala, tikai veciem eksemplāriem mazliet stripota. Līdz 10 cm garais kātiņš balts, grumbaini srtipots, pārlaužot drīzi paliek pelēks. Sākumā lapīņas bālas, vēlāk gaiši okerdzeltēnas, beidzot netīri pelēkas, piestiprinātas pie kātiņa, dakšveidīgi zarojas. Iedzeltānas sporas. Maiga garša, tikai jaunu eksemplāru lapīņas mazliet rūgtas un sīvas. Ļoti bieži sastopama mūsu skuju koku mežos, sevišķi zem priedēm. Bālējošo bērzlapi var viegli pazīt no tā, ka viņa pārlaužot paliek pelēka (gaļa, lapīņas un kātiņš). Vērtība: ļoti laba ēdamsēne.

Purvu bērzlape (Sumpftäubling; Rússula paludósa Britz). Spilgti asinssarkanā vai šarlaksarkanā cepurīte vidus daļā izbalē, puslodveidīga vai plakana, lielāko tiesu gandrīz nabota, stingra, gaļīga, 8—15 cm plata. Mitra, mazliet netīra, diezgan viegli novelkama, kaila, bieži mazliet grumbota virsādiņa. Gludena, neasa mala. Ļoti cieši sakopotās lapīņas baltas, vēlāk bāli okerdzeltānas, 8—10 mm platas, pie kātiņa dakšveidīgi zarotas. Bāli iedzeltānas sporas. Balts kātiņš, pa daļai iesarkani apputināts, ± grumbots, sākumā pildīts, beidzot šūnaini dobumains, 7—15 cm garš, galotnē 2—3—4 cm resns. Baltā, stingrā gaļa vēlāk paliek birzīga. Aug mūsu mitrajos skuju koku mežos, sevišķi bieži purvmalās. Spilgtās krāsas un lieluma dēļ jau no tālienes saredzama. Vērtība: ļoti laba ēdamsēne.

Birzīgā bērzlape [Zerbrechlicher Täubling; Rússula frágilis (Pers.) Fries].

Plakana, mazliet ieliekta cepurīte, 2—6 cm plata. Mitra, mazliet lipīgā, viegli novelkamā virsādiņa (miziņa) cino-

bersarkana vai ķiršsarkana, bāli sarkana, bāli violēta un balta; vidus daļā bieži citādā krāsā (brūngani zaļa, violēta). Ādainā mala grubuļaina un grumbota. Baltais, reti iesarkani sarmotais kātiņš vēlāk paliek dobumains, 4—5 cm garš. Lapīņas pieaugušas pie kātiņa, vienādā garumā. Baltas sporas. Ļoti sīva garša.

Birzīgā bērzlape mūsu mežos sastopama bieži, /sevišķi sūnu purvu malās, kur tā parasti gluži bāla un stipri sīka. Cepurīte ir ļoti plāna, gandrīz caurspīdīga. Šīs bērzlapas birzība ir tik liela, ka vajaga labas izveicības, lai to veselu dabūtu no zemes kurvī. Reti kāda cita Latvijas sēne sagādā tik daudz jāutribas un izbailu kā šī. Bieži pietiek aizkart šo sēni ar pirkstu un pirkstu pielikt pie mēles, lai spēji sajustu neciešami dedzinošu garšu. Viņa arī ir vainīga, ja dažs labs sēņotājs nevar ogas ēst, jo tiklīdz viņu esam aiztikuši un pēc tam aiztiekam ogas, tās dedzina mēli kā uguns. Vērtība: novārītu birzīgo bērzlapi var ēst, bet jābūt uzmanīgiem.

Indīgā bērzlape [Speitäubling, Speiteufel; Rússula emética (Schaeff.) Pers.].

Pēc izskata ļoti līdzīga iepriekšējai, bet ir krietni lielāka un aug visbiežāk mežmalās un pļavmalās. Dedzinošā garša ir sagādājusi šai sēnei vācu vārdu «Speiteufel» (speien = splaut, Teufel = velns). Tīri baltas sporas. Vērtība: tāda pat kā iepriekšējai sēnei.

Asarojošā bērzlape (Goldtränen-Täubling, Rússula chrysoácryon Singer).

Sākumā cepurīte brūnsarkana, vēlāk tumši purpursarkana, gandrīz nemaz nebālē; sākumā izliekta, vēlāk plakana, gaļaina, 5—10 cm plata, netīru, pieaugušu miziņu. Gludena, neasa mala. Bāli dzeltānas, citrona krāsas lapīņas, gaiši zeltzeltānu asmeni, svaigas stipri asaro, tādēļ vēlāk traipainas, ievainojuma vietās paliek tumšāki dzeltānas, tomēr vēl citrona krāsā, 4—9 mm platas, ± vienāda garuma, daudzas dakšveidīgi zarotas. Iedzeltānas sporas. Bālgans kātiņš, iesarkanu vai violētu apsvīdumu, saspiedumu vietās paliek dzeltānas, citrona krāsā, 3—5 cm garš, 1,5—2,5 cm resns. Balta gaļa, dzeltānganu apsvīdumu. Ļoti sīva garša. Vērtība: aizdomās turama sēne.

Dzeltānā bērzlape (Gelber Birkentäubling; Rússula fláva Romell.).

Sākumā cepurīte puslodveidīga, vēlāk plakani ieliekta, tumši dzeltāna, citrona krāsā, zeltzeltāna, apmēram 8 cm plata. Sākumā mala ieliekta, vēlāk grubuļaina, bet bez



Dzeltenā bērzlape, *Rússula fláva*, Romell.

robojuma. Lielāko tiesu miziņa sausa, bet ja mitra, tad mazliet netīra, gluda, tikai gar malu viegli novelkama. Līdz 9 mm platas lapiņas, dzeltānas, citrona, salmu vai okera krāsā, ievainojot paliek pelēkas vai melnganas, plānas, visas gandrīz vienā garumā. Iedzeltānas sporas. Baltais, vāji grumbotais kātiņš saspieduma vietās paliek melngans, pildīts, stingrs. Baltā gaļa pārlaužot paliek pelēka. Mazliet iesaldena smarža. Aug lapu koku mežos, sevišķi bieži zem alkšņiem un bērziem. Šī sēne var būt tā, kas visai ģintij devusi bērzlapju nosaukumu. Man ir bieži gadījies, ka es viņu no lielāka attāluma esmu noturējis par dzeltānu bērza lapu. **Vērtība:** laba ēdamsēne.

Zaļā bērzlape (*Spangrüner Täubling*, *Rússula aeruginea* Lindb.).

Plašāki izliekta cepurīte, bieži iespiesta, nereti gandrīz nabota, 5—14 cm plata, vara zaļumā, zāles zaļumā vai dzeltānzaļa, vidus daļā gandrīz olīvzaļa, gludu, gar malu viegli novelkamu, mitrumā lipīgu miziņu; neasa, grubulaini strīpota mala. Sūklim līdzīgs, pildīts kātiņš, 5—6 (—12) cm garš,

balts, saspieduma vietās paliek ± brūngans. Baltās lapiņas valīgi piestiprinātas pie kātiņa, gandrīz visas vienādā garumā, tikai nedaudzas īsākas, 9 mm platas. Vāji iedzeltānas sporas. Balta gaļa. Jauniem eksemplāriem riekstus atgādināša garša. Aug lapu koku mežos zem bērziem. Spilgti zaļie eksemplāri Latvijā reti sastopami. Mūsu zaļās bērzlapes lielāko tiesu ir blāvi vai bālganzaļas. **Vērtība:** ēdamsēne.

Zeltkātaines (*Schmierlinge* (*Gelbüßler*, *Gomphídus* Fries.)

Galīgo cepurīti savieno ar kātiņu pavedienveidīgs glotains plivurs. No šī plivura uz kātiņa paliek gredzens, kas drīzi vien izzūd. Mikstās, biezas, skaldnās un nolaidenās lapiņas tālu viena no otras. Pie pamata kātiņš dzeltāns. Melnas sporas.

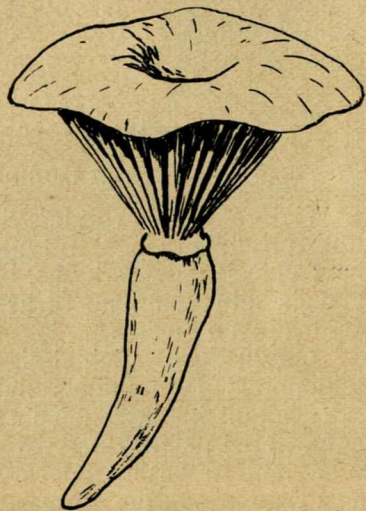
Govju purni [*Schleimiger Schmierling*, *Kuhmaul*, *Grosser Schleimpilz*; *Gomphídus glutinosus* (Schaeff.) Fries].

Plakani izliektā cepurīte vēlāk izpletusies, 5—14 cm plata, netīri pelēkbrūna vai pat vāji violēta, glotaina. Sākumā to savieno ar kātiņu želatīnveidīgs, glotaini ādains, lapiņas apsedzošs caurspīdīgs plivurs. Bālgana gaļa. 5—10 cm garš kātiņš, apakšdaļā no ārpuses un viscauri iekšpusē dzeltāns, augšdaļā bālgans ar pieguļošu, glotainu zīdmatainu gredzenu. Sākumā lapiņas bālganas, vēlāk pelēkas, visbeidzot melnas. Rūgtena garša. Govju purni bieži sastopami egļu mežos. Viņus viegli var pazīt no glotainās cepurītes, stipri nolaidenām, tālu viena no otras stāvošām tumšajām lapiņām un no apakšdaļā dzeltānā, ķīļveidīgi noasinātā kātiņa. Ļoti raksturīga iezīme ir arī īpatnējais plānais plivurs, kamēr tas vēl nav izzudis. Šis plivurs mani ierosina atmiņas par agro bērniņu: es bāzu mutē mazas atslēdzīņas gredzenveidīgo kāta galu un lūkoju šai gredzenā dabūt plānu siekalu plēvīti, kas man noderēja par mazu lodziņu. Glotaini gludā cepurīte arī krāsas ziņā atgādina govju purnu. No tā cēlies šīs sēnes nosaukums. **Vērtība:** gluži garšīga sēne, bet pirms lietāšanas ēdienā jāatbrīvo no glotām.

Govju purniem līdzīga ir lipīgā zeltkātainē (*Gomphídus viscidus* L.), kam cepurīte ir ± kūņveidīga un ± vara krāsā. Gandrīz visā savā garumā kātiņš ir dzeltāns. **Vērtība:** laba ēdamsēne.

Rožsārtā zeltkātainē (*Rosenroter Schmierling*, *Gomphídus róseus* Fries).

3—6 cm platā cepurīte sākumā izliekta, vēlāk ieliekta, nespoži rožsārta, gar malu rožsārta, vēlāk vidusdaļā netīri dzeltāna ar tumšiem plankumiem. Baltais vai iedzeltānais kātiņš 3—4 cm garš, pie pamata ārpusē un iekšpusē iesarkans, uz lejgalu smailāks, augšdaļā ar baltu, tīklveidīgu gredzenu. Bālganas, pelēkas vai olīvbrūnas lapiņas. Vērtība: ēdamsēne. Šai sēnei maza saimnieciska nozīme, bet viņa ir interesanta bioloģiskā ziņā. Rožsārtā zeltkātainē ļoti bieži sastopama mūsu sausajos smilšainajos priežu mežos gar jūrmalu, kur aug nereti starpgovju bekām (*Bolétus bovinus* L.). Ir aizdomas, ka šī zeltkātainē simbiotē ar govju bekām vai arī ir to parazīts. Es esmu vairākkārt atradis rožsārto zeltkātaini tādās vietās, kur govju bekas nebij redzamas; bet esmu arī to redzējis taisni govju beku pušķa vidū. Arī abu šo sēņu miceliji (sēņotnes) likās esam kopā saauguši. Es būšu ļoti pateicīgs, ja man kāds nodos tādus kopā saaugušus eksemplārus.



Rožsārtā zeltkātainē, *Gomphidius roseus* Fries.

Krampenes (Kremlinge, *Paxillus Fries.*)

Auglķermenis sadalīts cepurītē un kātiņā, retāk gliemež- vai konsoles veidīgs, retumis arī apvēsts, cietu gaļu. Kātiņš novietots vai nu cepurītes vidū, vai arī tās malā. Lielāko tiesu ādainās lapiņas ļoti bieži skaldenas un viegli atdalāmas no cepurītes, nolaidenas, tuvumā pie kātiņa saplūst ± stobrainā vai cilpainā pinumā. Cepurītes maliņa bieži ierotīta. Bālas, brūnganas vai rūsas krāsas sporas. Aug uz kokiem un zemes.

Kailā krampene, piladzene, kārklsene [*Kahler Kremling*, *Empfindlicher Kremling*; свинуха, свинушка; *Paxillus involutus* (Batsch) Fries].

Galīgā cepurīte sākumā plakana, vēlāk vidusdaļā iespiesta, gandrīz piltuvveidīga, 6—20 cm plata, okerbrūna, spīdīga. Iedzeltāna vai brūngana gaļa. Ierotītā mala tū-

baini-sprogaina. Nolaidenās lapiņas gaiši brūnas, vēlāk rūsas brūnumā. Saspieduma vietas tumši brūnas. Netīri iedzeltānais vai cepurītei līdzīgas krāsas kātiņš saspieduma vietās brūniem plankumiem. Aug lapu un skuju koku mežos, ļoti bieži purvmalās zem bērziem, bet arī dārzos, ceļmalās u. c. Pilnīgi nesaprotams ir pilādzenes nosaukums, jo kailajai krampenei ar pilādžiem nav gluži nekāda sakara. Viņu viegli var pazīt no plakanās, spīdīgas, okerdzeltēnās cepurītes, lielāko tiesu stipri ierotītām malām un nolaidenajām lapiņām. Vērtība: gluži laba ēdamsēne. Daži viņu labprāt vāc, citi turpretī nemaz nevāc. Viņu, kā stāsta, visi nepanesot.

Samtkājīte [*Samtusskremling*, *Paxillus átrotomentosus* (Batsch) Fries].

Galainā cepurīte lāpstveidīga, izstiepta uz vienu pusi (kātiņš ekscentrisks), sākumā plakana, vēlāk piltuvveidīga, 5—30 cm plata, rūsas brūnumā, samtmatina, vēlāk kaila, graudainiem saplaisājumiem. Iedzeltāni balta gaļa. Ierotīta, tūbaina mala. 5—8 cm garais kātiņš apakšdaļā sakņveidīgi pagarināts, melnbrūnu tūbu (savēlušamies matiņiem). Nedaudz nolaidenās lapiņas pie pamata tīklveidīgi saaugušas, iedzeltānas. Aug pie veciem priežu celmiem. Izskatās it kā īsajam, lielāko tiesu ļoti resnajam kātiņam būtu tumši brūna samta aproce (manšete). Vērtība: samtkājīte ir gan ēdama, bet vispār tomēr ļoti mazvērtīga. To gandrīz nevar ieteikt.

Gailenes (*Leistlinge, Cantharéllus (Adans.) L.*)

Auglķermeņa apakšpusē dzīslas vai līstes. Galainā cepurīte ar centrālu kātiņu. Krokas vai līstes ± augstas, dakšveidīgi sazarojušās, bieži savienotas ar šķērskrokām. Aug zemē.

Parastā gailene (*Pfifferling*, *Eierschwamm*; лисичка; *Cantharéllus cibárius* Fries).

5—10 cm platā cepurīte sākumā izliekta, vēlāk ieliekta, līdzīga vilciņam vai plakana, kaila, olas dzeltānumā. Pildītais un stingrais kātiņš leļpusē smailāks kā augšdaļā. Biežās krokas līdzīgas dzīslām, bieži dakšveidīgi sazarojušās. Garšas vielas atgādinoša, bet maiga garša. Vērtība: vispārpazīstama un iecienīta ēdamsēne.

Neistā gailene [*Falscher Pfifferling*; ложная лисичка, кошка; *Cantharéllus aurantíacus* (Wulf.) Fries].

Oranžkrāsas cepurīte izbālē, ± samtmatina (tūbaina), iespiesta, 4—8 cm plata, plānu gaļas kārtiņu. Maigi tūbainais kātiņš sarkans kā lapsa, pie pamata tumšākā krāsā

vai pat melns. Nolaidenās, cieši sakopotās lapiņas kļieģeļu sarkanumā, divkārt un trīskārt dakšveidīgi sazarojušās. Bieži sastopama skuju koku mežos uz koku stumbriem un malkas ciršņos. Vērtība: daudzās sēņu grāmatās neistā gailene apzīmēta par indīgu, bet tāda viņa nav. Kopā ar citām sēnēm viņu var lietāt, tomēr sevišķi garšīga tā nav.

Sekstainā gailene, gaila sekste [Trichterpfifferling, Durchbohrter Leistling; Cantharellus infundibuliformis (Scop.) Fries].

Gandrīz ādainā cepurīte piltuvesveidīga, vidusdaļā padziļināta, vēlāk caururbta, brūngana, līdz 6 cm plata. Krokaini grumbaina un sprogaina mala. Gludais, 5—8 cm garais kātiņš oranždzeltāns. Biezās, tālu viena no otras stāvošās krokas (lapiņas) dzeltēnas vai pelēkas, dakšveidīgi sazarojušās. Aug mitros jauktu koku mežos starp purviem. Vērtība: ēdamsēne, ļoti noderīga zupām. Sekstainā gailene arī viegli žāvējama un ziemā lietājama pie gaļas mērcēm. Viņa ir skaista, ļoti īpatnēja sēne, kas spilgti atšķiras no citām krāsas un veida ziņā.

Bekas (Röhrlinge, Boletíneae.)

Galīgais, lielāko tiesu sulotais, reti kad sausais augļķermenis viengadīgs, trūdošs, arvienu sadalīts kātiņā un cepurīte. Kātiņš parasti cepurītes vidū (centrāls). Himēnijs (augļu kārtā) arvienu cepurītes apakšpusē, nav saudzis ar cepurītes gaļu, tādēļ viegli atdalāms, jauniem eksemplāriem izzūdošu plīvuru pārklāts vai arī no paša sākuma kails, pastāv no gaļiem gaļainiem stobriņiem, kuŗu iekšpuse izklāta bazīdijām (staklītēm). Staklišu galos uz īpašiem kātiņiem atrodas sporas. Bekas parasti aug zemē, dažas arī uz kokiem kā saprofīti (trūdēži), ļoti reti kā parazitāri (liekēži). Daudzas no viņām veido arī mikorizas uz meža koku saknēm.

Zilējošā beka [Kornblumenröhrling, синяк, синюк; Suillus cyanescens (Bull.) Karst.].

Bālganā vai iedzeltanā cepurīte 5—8 cm plata, puslodveidīga, tūbaina, vidū balta, pārļaužot vai saspiežot ātri paliek spilgti, beidzot tumši zila. Bumbulveidīgais, resnais kātiņš 5—8 cm garš, līdz 3 cm resns, vienādā krāsā ar cepurīti, apakšdaļā tūbains, augstāk par vidu gluds, uz robežas tikko manāms tūbains gredzens. Balti, vēlāk viegli gaišdzeltāni stobriņi. Baltas sporas. Aug saulainos mežos smilšainā zemē. Zilējošā beka gan Latvijā, kā liekas, diezgan reti sastopama. Es viņu esmu šad un tad atradis mūsu sausajos priežu mežos jūrmaalā starp sūnām un briežu ķērpjiem, un arī



Rudmiese, ēdama
Lactarius deliciosus (L.) Fr.



Dzeltenais vilnītis, ēdams
Lactarius torminosus (Schaeff.) Fr.



Purva bērzlape, ēdama
Russula paludosa Britz.



Asarojošā bērzlape, nav ēdama
Russula chrysodacryon Singer

citur. Viņu meklējot, varam viegli pārskatīties, bet prieks ir liels, ja viņu atrodam un pārlaužot redzam brīnišķīgi spilgtu zilo rudzpuķīšu krāsu. **Vērtība:** ēdamsēne, garšīga un sevišķi labi noder sutināšanai. Bet labāk būtu, ja mēs par skaidrosto sēni priecātos un viņu atstātu augam.

Rūgtā beka [Gallenröhrling, желчный гриб, горький гриб, ложный белый гриб; *Tylópilus felléus* (Bull.) Karst.].

Sākumā *cepurīte* izliekta, vēlāk izpletusies, 5—10 cm plata, reti kad lielāka, blāvi brūna, gaiši brūna vai dzeltān-brūna, kaila, nereti pārklāta sikiem matiņiem, biezu gaļas kārtu. Balta gaļa. Pildītais kātiņš 6—8 cm garš, 1—3 cm resns, brūngani iedzeltāns, ar brūnu kārtņu, paaugstinātu un garumā izstieptu tikliņu rakstu. Stobriņi spilgti atdalīti no kāta, balti, vēlāk maigi sārti. Sārtās sporas žultaini rūgtā garšā. Aug skuju koku mežos, sevišķi bieži sastopama kūdras purvu malās. **Vērtība:** galīgi neēdama, bet nav indīga. Izskata ziņā rūgtā beka ļoti līdzīga baravikām (*Bolétus edulis* Bull.). Nereti viņu ar prieku ievāc un kopā ar citām sēnēm pagatavo ēdienā, bet tad no visas sirds nolād. Pietiek no vienas pašas sēnes, lai sabojātu visu sēņu maltīti. Rūgtās bekas un baravikas stobriņi jaunažiem eksemplāriem ir balti. Tad viņas turpat mežā ir jānogaršo, lai varētu atšķirt vienu no otras. Vecākiem eksemplāriem, kad sporas jau nogatavojušās, stobriņu krāsa ir dažāda: baravikas stobriņi sākumā iedzeltāni, vēlāk olīvzaļi, bet rūgtās bekas stobriņi tad ir gaiši sārti. Tumšais raksts uz rūgtās bekas kātiņa arī parasti ir labi saredzams.

Bērzu beka, āžu beka, aitu beka, aunene (Kapuziner, Birkenpilz, Graukappe; березовик, подберезовик, обабок, бабка-челыш; *Bolétus scáber* Bull.).

Sākumā *cepurīte* stipri izliekta, vēlāk plakana, apmēram 6—12 cm plata, iekšpusē balta, mīksta, reizēm paliek netīri pelēka, virspuse (miziņa) gluda, mitrumā netīra, reti kad balta vai gaiši brūna. Baltais, pildītais kātiņš 8—15 cm garš, 2—2,5 cm resns, pārklāts šķiedrainām melnīgsnējām zvīņām. Sākumā stobriņi balti, vēlāk paliek netīri pelēki, no kātiņa spilgti atdalīti; mazi, apaļi stobriņu caurumiņi. Brūnas sporas. Aug lapu un skuju koku mežos, sevišķi bieži sastopama meža pļavās zem bērziem. Krāsa stipri mainās atkarībā no augšanas vietas. Parasti bērzu beka ir netīri pelēkbrūna, bet purvainos lapu koku mežos ar smagu māla zemi tā ir tumši brūna, un sūnu purvu malās stipri bāla, reizēm tīri balta (обабок, бабка) **Vērtība:** laba ēdamsēne.

Priežu beka, priedene, pirtscuriši (Sandröhrling, Zitronenpilz, Hirsepilz; моховик, желтый подосиновик, пестрец; Bolétus variegátus Sw.).

Sākumā cepurīte puslodveidīgi izliekta, ierotītu malu, vēlāk izpletusies, 5—12—15 cm plata, dzeltāna, no sākuma pārklāta cekulaini matainām zvīnām, kas vēlāk nokrīt. Dzeltnā gaļa pārlaužot paliek mazliet zila. Asa mala, kas sākumā nedaudz aizklāj stobriņu kārtu. Gludais, dzeltānais, retāk iesarkanais kātiņš 5—8 cm garš, 1—2,5 cm resns. Stobriņi pieauguši pie kātiņa, ļoti sīkiem caurumiņiem, brūngani, kanēļa krāsā vai netīri iedzeltāni jauniem eksemplāriem. Sastopama ļoti bieži smilšainos priežu mežos. Dažreiz priežu beka stipri līdzinās govju becai (Bolétus bovinus L.), bet to viegli atšķirt pēc stobriņiem: govju becai stobriņu caurumiņi ir plati un gaišākā krāsā, priežu becai viņi ir tumši brūni un ļoti šauri. Rīgas apkārtnē šo sēni sauc par makovici. Šāds nosaukums atvasināts no krievu nosaukuma моховик, bet krievī gan vēl biežāk tā sauc kazu bekas (Bolétus subtomentosus L.). Vērtība: ēdamsēne, bet nav sevišķi garšīga. Dažos apvidos viņu labprāt lasa, citos turpretī atstāj mežā.

Raganu beka (Netzstieleriger Hexenpilz, Donnerpilz, Schusterpilz; красик, синик, подорешник; Bolétus líridus Schaeff.).

Sākumā cepurīte puslodveidīga, beidzot popveidīga (polsterförmig), 5—20 cm plata, olīvdzeltāngana, olīvzaļgana, olīvbrūngana, reizēm arī sarkanbrūna, sākumā savēlušamies matiņiem (tūbaina), mitrumā mazliet lipīga. Bumbulveidīgais vai vālesveidīgais kātiņš 6—14 cm garš, dzeltāns, uz leļpusi oranžkrāsā vai minijsarkans, brūni sarkanu, tūbainu, spilgti saredzamu tīklu. Zaļgani dzeltānie stobriņi atdalīti no kātiņa. Spilgti dzeltānsarkanie caurumiņi pieskaroties paliek zilganmelni. Cepurītē gaļa gaiši dzeltāna, kātiņā tumšāka, pie kātiņa pamata bieži karminsarkana. Pārlaužot gaļa paliek sākumā zaļa, pēc tam zila vai tūliņ ātri zilē, bet pēc tam izbālē, līdz beidzot paliek neskaidri pelēki dzeltāna. Aug mālainā zemē lapu koku mežos, parkos, ceļmalās. Talsu un Jelgavas apriņķī sastopama ļoti bieži. Raganu beka stipri maina savu izskatu un krāsu. Tādēļ viņu bieži notura par velna beku (Bolétus sátanas Lenz), vai arī grāmatās apraksta kā dažādām sugām piederošu. Ļoti sīks un vērtīgs raganu bekas apraksts atrodams Michael'a-Schulz'es «Führer für Pilzkunde» jaunākajā izdevumā (1924). Īsumā te atzīmēšu dažas raksturīgākās iezīmes, kādas gandrīz vienmēr sastopamas pie Latvijas raganu bekām. Gandrīz vienmēr cepurīti pārklāj

smalks, zaļš, tūbains vizmojums. Tikai vienu reizi man ir izdevies atrast vienu eksemplāru, kas bij gluži kails un skaisti sarkanbrūnā krāsā. Stobriņu caurumiņi ir spilgti dzeltānsarkani un saspiežot paliek zilganmelni. Uz kātiņa arvienu ir, sevišķi augšgalā, skaidri saskatāms tīklains raksts. Gaļa, kas ir dzeltāna kā rabarbers, saskarē ar gaisu ātri paliek zila vai zaļgani zaļa. Vispārējais izskats (habitus) atgādina apšu beku (Bolétus rufus Schaeff.). Vērtība: raganu beka esot indīga, bet dažos Vakar-Eiropas apvidos to ļoti labprāt ēd. Arī es viņu esmu ēdis un nekādu ļaunu seku nav bijis. Ja viņu pirms lietāšanas ēdienā novāra un novārijuma ūdeni nolej, tad raganu beka ir nekaitīga.

Velna beka (Satanspilz, сатанинский гриб, Bolétus Sátanas Lenz).

Sākumā cepurīte puslodveidīga, beidzot izpletusies popveidīga, 10—20 cm plata, pelēki bālgana ar dzeltānganu vai zaļganu ieskaņu. Bālganā vai balti dzeltānganā gaļa saskaroties ar gaisu paliek maigi zila. Olveidīgi vēderainais kātiņš oranždzeltāns, vidū ± iesārts, smalku tīklainu rakstu galotnē. No kātiņa spilgti atdalītie stobriņi iezalgandzeltāni, oranžsarkani, asins krāsas vai tumši rožainsarkani caurumiņi. Vērtība: indīga sēne! Velna beka mīl augt dižajos lapu koku mežos (ozolu, ošu, liepu u. c.) kaļķainā zemē. Viņa diezgan bieži sastopama Igaunijā uz silūra kaļķakmeņa. Esmu ievācis dažus skaistus eksemplārus Sāmsalā. Turpat blakus īsajā zālē bij redzami balti akmeņi. Latvijā līdz šim vēl nav velna beka gluži droši uzrādīta, kaut gan mums ir pietiekoši daudz kaļķainas zemes. Mums gan nav silūra kaļķa, bet ir devona kaļķakmens. Var būt, ka ar to velna becai nepietiek. Man pieteiktās velna bekas līdz šim arvienu ir izrādījušas par raganu bekām. Bet velna beka varbūt tomēr ir atrodama starp Pļaviņām un Koknesi uz dolomīta klintīm saulainās vietās zem ozoliem. Vispārējā izskatā (habitus) viņa līdzīga baravikai (Bolétus edulis Bull.). Tā tad kopā savēlot velna bekas galvenās pazīmes ir sekojošas: gaiši iedzeltāna vai iezalgani balta cepurīte, oranž- vai asins krāsā stobriņu caurumiņi, platvēderains oranždzeltānsārts kātiņš, bālgana vai bālgani dzeltāna gaļa, kas pārlaužot paliek vāji zila.

Barvika, cietene (Steinpilz, Herrenpilz; боровик, белый гриб; Bolétus edulis Bull.).

Sākumā cepurīte gandrīz lodveidīga, vēlāk izpletusies, popveidīga, 10—20 cm plata, ± brūna, bieži bālgana, mitrumā



Barvika, *Bolétus edulis* Bull.



Liekēžu beka, *Bolétus parasiticus* Bull.

mazliet lipīga, gluda. Balta, cieta (stingra) gaļa. Līdz 16 cm garais, 4—6 cm resnais kātiņš sākumā līdzīgs resnam bumbulim, vēlāk vālesveidīgs, gaiši brūngans, augšdaļā gandrīz balts, ar dižu baltu tīklainu rakstu. Jaunie stobriņi balti, vēlāk iezalģani dzeltāni vai olīvzaļi. Aug lapu un skuju koku mežos, Latvijā visbiežāk smilšainajos priežu mežos. Vērtība: kopā ar atmateni dižciltīgākās ēdamās sēnes uz zemes lodes.

Apšu beka, apsene, kundziņi, leitene, ozoliņš (Rotkappe, Rothäubchen; подосиновик, казарушка *Bolétus rufus* Schaeffer).

Sākumā cepurīte lodveidīga, vēlāk izliekta, 5—20 cm plata, sarkanbrūna vai oranžkrāsā, sākumā gluda, vēlāk zvīņaina, gar malu nokarājas plīvura atliekas, kas sākumā savieno cepurīti ar kātiņu. Baltā gaļa pārlaužot paliek zilgana vai iesarkana. 6—20 cm garais kātiņš retos gadījumos mazliet vēderains, melnām, retāk brūnganām zvīņām un grumbām. No kātiņa spilgti atdalītie stobriņi sākumā balti, vēlāk pelēki. Mazie, ieapaļie stobriņu caurumiņi pelēki vai pelēkzaļi. Aug



Liekēžu beka, *Bolétus parasiticus* Bull.

skuju un jauktu koku mežos, visvairāk zem apsēm. Apšu beka un baravika reizēm izaug ļoti lielas. Apšu beka dažreiz aug arī pušķos. Vērtība: ļoti garšīga ēdamās. Vārot cepurītes miziņa zaudē savu dabīgo krāsu un paliek melna.

Liekēžu beka (*Schmarotzerröhrling*, *Bolétus parasiticus* Bull.).

Sākumā cepurīte izliekta, vēlāk plakana, 3—5 (8) cm plata, zīdains gluda, netīri dzeltāna, vēlāk saplaisā nelielos kubos. Tievš, nelokans kātiņš, 3—10 cm garš, saliekts, iekš- un ārpusē dzeltāns. Nolaidenie stobriņi zeltaini dzeltāni. Aug uz *Scleroderma*'s sugām (pūpēži). Liekēžu bekas kātiņš sākas pie pūpēža kājiņas, likumoti liecas apkārt ap pūpēdi un pacēlas stāvus, lai sporas no cepurītes varētu vieglāk izsēties. Lai gan šī beka dzīvo liekēža dzīvi, tomēr pūpēdis no viņas necieš. Pūpēdis gan var dzīvot bez liekēžu bekas, bet liekēžu beka bez pūpēža (*Scleroderma* sp.) iztikt nevar. Liekēžu beka Latvijā sastopami reti. Līdz šim es zinu tikai divās vietās. Mūsu kūdras purvu malās aug nereti lielā daudzumā indīgais pūpēdis (*Scleroderma bovista* Fries). Tādās vietās derētu pameklēt. Varbūt izdosies atrast vēl dažas liekēžu bekas augšanas vietas. Vērtība: liekēžu beka ir gan ēdama, bet būtu žēl, ja mēs šo reto sēni apēstu.

Kazu beka, kazeņe, samtene [*Ziegenlippe*, *Filzröhrling*; зеленый моховик, решетник, подлютник; *Bolétus subtomentosus* (L.) Fries].

Izliekta, popveidīga cepurīte, līdz 10 un vairāk cm plata, olīv- vai sarkan-



Lācene, *Bolétus bádius* Fries.

brūna ar maigu olīvzaļu tūbu, bieži plaisājot sadalījusies atsevišķos laukumos. Iedzeltānā gaļa pārlaužot paliek vāji zilgana. Tievais, 6—11 cm garais kātiņš uz leģalu paliek smailāks, bieži saliecies, iedzeltāns, retāk iesarkans, graudaini nelīdzens. Seklas, viena no otras tālu stāvošas rievās izveido tīklojumu vai strīpojumu vai arī kātiņš ir bez rievām. Pie kātiņa pieaugušie vai ap kātiņu saspīestie stobriņi dzeltāni, suloti dzeltāni, spilgtā olas dzeltānuma krāsā vai arī oranždzeltāni, vēlāk paliek zaļgandzeltāni. Platie, stūrainie stobriņu caurumiņi saspiežot paliek zaļi kā varš vai arī netīri zili. Maiga garša. Smarža līdzīga augļu smaržai. Ļoti bieži sastopama mežos un krūmos. Piemums kazu beka vismīlāk aug jauktos mežos. Tur arī sastopami visskaistāki kazu bekas eksemplāri. Samtainais, zaļais cepurītes pārvalks, lielāko tiesu saliektais, bieži iesarkanais kātiņš un lielie, stūrainie stobriņa caurumiņi ir raksturīgākās kazu bekas iezīmes. **Vērtība:** laba ēdamsēne.

Lācene, lāču beka (Maronenpilz, Kiefern-pilz; каштановый гриб; Bolētus badius Fries).

Sākumā cepurīte puslodveidīga, vēlāk popveidīga, 6—10—16 cm plata, kastaņu brūnā, gluda, mitrumā lipīga, kad sausa, tad spīdīga. Nedaudz ierotīta mala. Baltā vai bāli iedzeltānā gaļa pārlaužot paliek vāji zilgana. Cilindriskais, 5—9 cm garais, 1—4 cm resnais kātiņš bālgāks par cepurīti, brūni sarmots, vēlāk kails, gluds vai šķiedraini strīpots, pildīts. Pie kātiņa piestiprinātie stobriņi aiztiēkot ātri paliek zaļganzili. Ļoti plati, stūraini stobriņu caurumiņi. Lācene ļoti bieži sastopama mūsu priežu mežos, labprāt aug priežu stumbru tuvumā. Latvijas lācenēm kātiņš lielāko tiesu augšgalā

plats, spilgti atdalīts no cepurītes, gaiši dzeltāns. Ja aprakstos miziņas krāsa bieži tiek salīdzināta ar kastaņu krāsu, tad te nav domāta mūsu zirgu kastaņa ((Aesculus hippocastānum L.), bet gan īsto kastaņu (Castanea castanea Karsten) sēkļu krāsa. Īstais kastanis aug arī Dienvidus Eiropā, un viņa sēklas ir ēdamas. Nosaukums «lāču beka» varbūt norāda uz brūno lāču krāsu. **Vērtība:** ļoti laba ēdamsēne, kušu dīvainā kārtā Latvijā ļoti maz pazīst un tādēļ nelasa. Rīgas centrāl-tirgū man reiz kāds pārdevējs rādīja skaistas lācenes un prasīja, kādas šīs sēnes esot: kaut gan viņas izskatoties ļoti garšīgas, tomēr neviens tās nepērkot.

Govju beka (Kuhpilz; козляк; коровяк, моховик; Bolētus bovinus Linné).

Plakani izliektā cepurīte 3—8 (—12) cm plata, bāli

brūna, ādas krāsā vai sarkanbrūna, kad mitra, tad lipīgi gļotaina, kad sausa, tad spīdīga, gluda. Baltā gaļa pārlaužot paliek iesarkana. Velteniskais (cilindriskais) vai augšdaļā pārsnīnātais kātiņš 3—6 cm garš, gaišsarkanbrūns vai iedzeltāns, gluds. Nolaideni, dzeltānzāļi stobriņi. Ļoti plati, stūraini stobriņu caurumiņi. Stobriņi sakārtoti gandrīz staraini. Daži stobriņi it kā salikti no vairākām daļām. Aug mūsu priežu mežos, sevišķi bieži gar celmalām, pušķos vai citādos ļoti ciešos sakopojumos. Sarkanbrūnus eksemplārus man nav izdevies atrast. Parasti Latvijas govju bekas ir bāli dzeltānas, ādas krāsā; iesarkanā, nokrāsa ir tomēr arvienu jūtama gan cepurītē, gan arī kātiņā un gaļā. Žāvējot sarkanā nokrāsa parādās spilgtāk. **Vērtība:** ļoti negaršīga sēne.

Sviesta beka, parastā sviestene (Schälpilz, Schmerling; зернистый масляник; Bolētus granulātus L.).

Sākumā cepurīte puslodveidīga, vēlāk plakana, 5—10—13 cm plata, dzeltāna vai iesarkani dzeltāna, sākumā pārklāta ar rūsas krāsas gļotām, vēlāk kaila, spīdīga. Gaiši dzeltāna gaļa. Velteniskais, 5—8 cm garais, 1—2,5 cm resnais kātiņš iekšpusē gaišdzeltāns, virspusē sākumā baltāms, vēlāk brūnganāms vai melnīgnējāms graudaināms zvīniņāms. Stobriņi pieauguši pie kātiņa, ļoti sīkiem caurumiņiem, gaišdzeltāni, ieapaļi, atdala baltu sulu, reizēm sadalīti divi līdz četri daļās (stāvos). Smarža atgādina augļu smaržu. Patīkama garša. Aug ļoti bieži mežu pļāvās un mežmalās. **Vērtība:** labi garšojoša sēne.

Gredzenotā sviestene (Butterpilz, Ringpilz; масляник, желтик; Bolētus luteus Linné).

Sākumā cepurīte puslodveidīga, vēlāk izpletusies, kupraini plakana, 5—14 cm plata, brūna, vēlāk iedzeltāna, sākumā pārklāta biezām brūnām gļotām, vēlāk sausa un spīdīga, gar malu plānā, ādainā plīvura atliekas. Baltā vai dzeltānibaltā gaļa maiga un mīksta. Velteniskais, 3—10 cm garais kātiņš bālgāns. Kātiņa vidū sākumā balts, vēlāk tumši brūns vai violēti melns, uz leju nokāries, izzūdošs (nokritošs) gredzens. Virs šī gredzena kātiņš pārklāts sīkiem, baltiem, vēlāk brūnganiem, pārslainiem punktiņiem. Stobriņi pieauguši pie kātiņa, gaišdzeltāni. Sīki, ieapaļi stobriņu caurumiņi. Skuju koku mežu klajumos un malās gredzenotā sviestene sastopama ļoti bieži, arvienu zem priedēm.

Tautā parasti šīs divas beku sugas nemaz neatšķir vienu no otras un abas sauc par sviestēnēm. Viņas jau arī ir viena otrai ļoti līdzīgas, un ja gredzenotā sviestene ir nometusi savu

gredzenu, tad viņu nākas diezgan grūti atšķirt no parastās sviestenes. Vērtība: ļoti vērtīga un garšīga sēne, kuŗu daudzi nelietā tādēļ, ka sagatavojot ēdienā gredzenotā sviestene, kaut arī miziņa tai ir novilkta, paliek gļotaina. Piebalgas apkārtnē Vidzemē un Talsu apkārtnē Kurzemē, tā tad divās vietās, kas diezgan tālu viena no otras, abas sviestenes sauc dīvainā kārtā par «govju mīžām». Talsu apkārtnē man paskaidroja, ka šīs sēnes bieži augot lopu ganībās, sevišķi govju mīžaliem bagātākās vietās. Tur viņas aizņemot visu telpu, augdamas cieši kopā cita pie citas. Īstenībā šīs sēnes labprāt aug mežmalās īsā zālē, govīs viņas labprāt ēd, bet viņu augšanai nav nekā kopēja ar govju mīžaliem.

Zelta beka, aitene (Gold-Röhrling, Schöner Röhrling; желтый масляник; Bolétus élegans Schumacher).

Plakani izliektā cepurīte 5—15 cm plata, zelta vai rūsas krāsā, lipīga. Dzeltāna gaļa: 5—11 cm garais kātiņš sākumā zelta dzeltānumā, vēlāk paliek sarkans, mazliet uzpūstu gredzenu. Virspus gredzena kātiņš bāli dzeltāniem punktiņiem. Nolaideni stobriņi, maziem caurumiņiem, zelta vai sēra dzeltānumā. Zelta beka ir ļoti skaista un interesanta sēne, kas aug tikai zem Vāczemes eglēm (Lárix europaea DC), kur nesniedzas šīs egles saknes, tur zelta beka vairs nevar augt. Tāpat kā bērzu bekas bērziem un sviestenes priedēm, Vāczemes eglēm ir piesaistītas zelta bekas. Brīvā dabā Latvijā Vāczemes egles neaug, tādēļ es zelta beku esmu atradis Kurzemē un Rīgas tuvumā tikai tādās vietās, kur bij iestādīta šī egle. Tikai reizi man izdevās atrast šo sēni egļu meža biežoknī, arī gan zem Vāczemes egles, kuŗa droši vien bij izau-



Zelta beka, Bolétus élegans Schumacher.

gusi no nejauši tur nokļuvušas sēklas. Brīnišķīgi skaisto sarkanzeltainu eksemplāru es atradu pirms 20 gadiem Valgutas muižā pie Vircezera, Igaunijā.

Piepes (Porlinge, Polyporeae.)

Dažāda veida un substances augļķermeņi, plakani krevesveidīgi, no substrāta nošņ stāvoši, ar malēju vai centrālu kātiņu, ādaini, korķaini, pakulaini, galaini u. t. t. Himēnijs (augļu kārtiņa) pārklāj stobriņu iekšpusi, kas izveidojas no vītām eļām, stobriem vai retāk no starveidīgi ejošām lapiņām. Himēnijs nav atdalāms vai grūti atdalāms no cepurītes. Krieviski piepes sauc трутовики.

Priežu piepe (Koniferen Holzschwamm, Fômes pinicola Fries).

Sākumā cepurīte popveidīga, vēlāk līdzīga zirga nagam un konsolesveidīga, 10—30 cm gara, 3—5 cm bieza, iekšpusē koka krāsā, virspusē kaila, pārvilkta ar cietu krevi, grumbaina, tumši brūna, beidzot melnīgsnēja, neasu malu, augšanas laikā gandrīz oranž- vai cinobersarkana. Kārtainas poras, smalkas, bālganas, vēlāk gaišā okera krāsā, mazliet nekārtīgas. Aug uz veciem skuju koku celmiem un stumbriem; stipri izposta kokus. Bieži sastopama.

Plakanā piepe [Abgeflachter Holzschwamm, Fômes applanatus (Pers.) Wahl.].

Puslodveidīgā vai nierveidīgā cepurīte augšpusē plakana, apakšpusē lielāko tiesu tikai vāji izliekta, 8—30 cm plata, 2—5 cm bieza (bieži daudz lielāka), pakalpusē bieži kuprainā, vai kātveidīgi sašaurināta, iekšpusē rūsas brūnumā, retāk balta, mīksti tūbaina; virspusē sākumā sīkiem matiņiem, brūni apputināta, vēlāk kaila, ar lūztošu pelēkbrūnu mizu, joslota, biezu malu, noapaļota. Kārtainie stobriņi 1—3 cm garī, spēji izbeidzas netālu no malas, rūsas krāsā; baltie caurumiņi saspiežot brūni, vēlāk rūsas krāsā. Aug uz veciem lapu koku (papeļu, bērzu u. c.) celmiem.

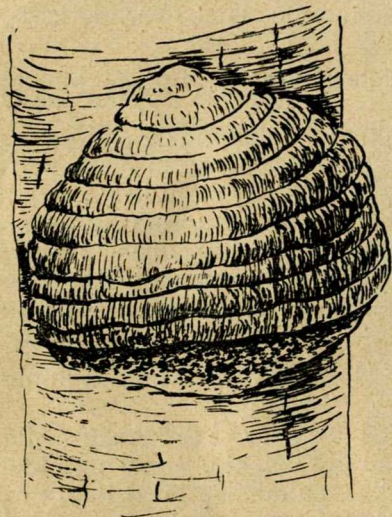
Posa piepe, ķempja piepe [Zunderschwamm, Fômes fomentarius (L.) Fries].

Zirga nagam līdzīgā, apkārtmērā aplveidīgā cepurīte 10—60 cm gara, 5—20 cm bieza, iekšpusē pakulaini korķaina, rūsas krāsā, virspusē izliekta, jauna smalki tūbaina, dzeltānbrūna, vēlāk gluda, pārklāta ar plānu cietu miziņu, brūngana, visbeidzot pelēka ar neskaidrām joslām, neasu malu. Daudzkārtainie stobriņi rūsas krāsā. Stobriņu caurumiņi mazi,

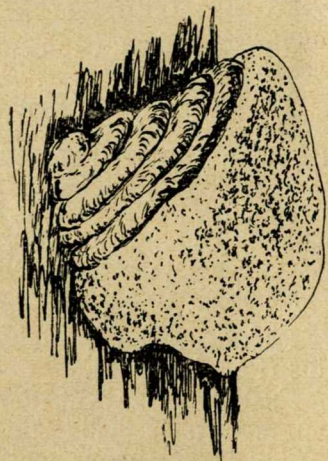
ieapaļi, sākumā pelēki sarmoti, vēlāk rūsaini. Aug uz vecu lapu koku stumbriem, sevišķi uz bērziem. Posa piepes var ļoti viegli pazīt no zirga nagam līdzīgās formas un pelēkās krāsas.

Dedzināmā piepe [Feuerschwamm Fomes igniarius (L.) Fries].

Kokainā cepurīte ļoti cieta, sākumā lodveidīgi bumbulaina, vēlāk vairāk līdzīga zirga nagam vai popei (Polster), 6—20 cm plata, līdz 10 cm bieza, iekšpusē rūsas brūnumā, virspusē, kad jauna, tad smalki pārslaina, dzeltānbrūna, vēlāk kaila, cietu, pelēku vai melnīgsnēju mizu, kam nav spīduma, joslota, neasi ieapaļu malu. Daudzkārtaini stobriņi. Stob-



Posa piepe, Fomes fomentarius (L.) Fries.



Dedzināmā piepe, Fomes igniarius (L.) Fries.

riņu caurumiņi sīki, ieapaļi, sākumā pelēku sarmojumu, vēlāk kanēļa brūnumā. Sastopama bieži uz lapu koku stumbriem. Dedzināmai piepei virspuse mēdz būt ± horicontāla, poru kārtā (apakšpuse) ± nolaidena. Gluži pretēji ir pie posa piepes, kur virspuse mēdz būt zirga pakavam līdzīga, bet stobriņu slānis (apakšpuse) horicontāls.

Mazkultūrālos apgabalos, kur grūti piegādāt sērkociņus vai bencīna aizdedzinātājus, visas šīs trīs piepju sugas lietā posa pagatavošanai. Arī mūslaikos vēl var sastapt uz laukiem ļaudis, kas ar tērauda, krama un pašpagatavota posa palīdzību aizdedzina savu pipi. Vakareiropā lielāko tiesu posam lietāja F.

fomentārius L. gaļu, Rīt-Eiropā bij iecienīts F. applanātus Pers., bet istā dedzināmā piepe ir tikusi lietāta vismazāk. Skolēni bieži atnes skolotājam vecu, sausu F. igniarius L. eksemplārus. No tiem var izgriezt gabaliņu gaļas un turpat klasē ar sērkociņu aizdedzināt. Dedzināmā piepe nedeg ar gaišu liesmu, bet kvēlo, ja tā ir tiešām sausa, tik ilgi, kamēr ir sadegusi beidzamā kripatiņa. Pirms galīgas sadegšanas viņa nenodziest. Stiprā dūmu smaka, kā arī paši dūmi, kas attīstās posam degot, parasti piespiež degšanu ar varu apturēt. Kāds ganu zēns reiz, neko nenojauzdams, nolīcis kvēlojošu dedzināmo piepi zem labības gubiņas. Viņš ļoti izbrīnējies, kad pēc kāda laiciņa labības gubiņa degusi ar spilgtu liesmu.

Bērza piepe [Birken-Hautporling, Placodes betulinus (Bull.) Fries].

Puslodveidīgā, zirga nagam līdzīgā vai nierveidīgā cepurīte 8—15 cm plata, pakalējā daļā sašaurināta ± īsā kātiņā, sākumā sulota, vēlāk sūcekļaina, beidzot korķaina, bez joslām, sabiezētu malu; gludā, kailā miza bez joslām, novelkama, līdzīga pergamentam. Piepes substance balta, ieskābu smaržu un garšu. Stobriņi nav kārtaini, 2—8 mm gaļi, balti, novecojuši paši atdalās no gaļas. Sīkās, nevienādās poras baltas, saspiežot paliek tumšas. Bieži sastopama uz bērziem; bērzus ļoti ātri nonāvē. Šo skaisto, apaļo, gludo piepi ļoti bieži redzam uz bērza stumbra lielā daudzumā. Īstenībā tad, kad no koka izlaužas auglķermeņi, pašu koku micelijs jau ir pilnīgi sapostījies. Tad augstu bērzu, kam lielāko tiesu vairs nav zaru, varam ar roku nogāzt.

Tumšpelēkā piepe [Angebrannter Porling, Polyporus adustus (Willd.) Fries].

3—10 cm platās, 2—4 mm biezās cepurītes atgādina jumta kārniņus (aug viena virs otras), pie pamata izpletušās, sīkstu gaļu, plānas, pinkainas, bāli pelēkas vai okera krāsā, stingru malu, kas sākumā balta, vēlāk paliek melnīgsnēja. 1—2 mm garie stobriņi pelēki, mazām, ieapaļām porām, neasi, sākumā balti sarmoti, vēlāk pelēki brūngani. Piepes substance gaļaina, sīksta, bālgani brūna, asu vai ieskābu smaržu. Aug uz lapu koku stumbriem, sevišķi bieži uz celmiem, tos bieži vien pilnīgi pārklādama. Reiz es redzēju kādā dārzā vairākus kļavu celmus, kurus pilnīgi vai pa daļai pārklāja tumšpelēkās piepes (skat. foto uzņ.).

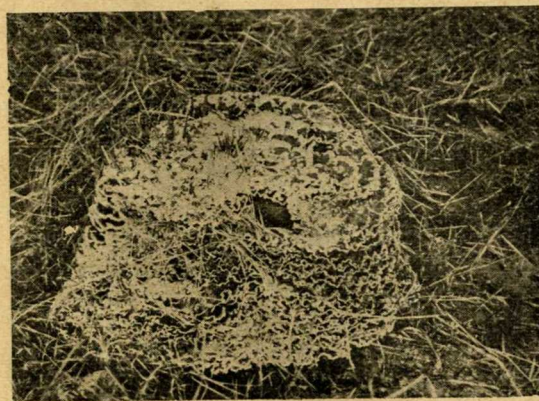
Dzeltēnā piepe [Schwefelgelber Porling, Polyporus caudicinus (Schaeff.) Schröt.].

Pusapļveidīgās cepurītes sēdošas vai kātainas, lie-

lāko tiesu pie pamata savienotas ievērojamos pulkos, līdz 30 cm garas, 4 cm biezas, sākumā miksti galīgas ar dzeltānu sulu, vēlāk sacietē un paliek baltas, sausas, augšpusē gaišdzeltānas vai oranžkrāsā, izbālējošas vai baltas. Apmēram 4 mm garī s t o b r i ņ i. Ļoti sīkie, nevienādie caurumiņi sēra krāsā. Sulota, bāli iedzeltāna gaļa. Ļoti kaitīga, ja iemājo uz dzīvjiem lapu kokiem. Diezgan bieži sastopama. Kad šo spilgtkrāsaino piepi redzam ciešos, smagos pūļos izlaužamies no vecu vītulu vai ozolu stumbriem, tad varam gan priecāties par viņas skaistumu, bet mums jāzina, ka koks, uz kura tā aug, ir nolemts nāvei.



Daedalea quercina
Tumšpelēkā piepe, *Polyporus adustus*
(Willd.) Fries.



Ozolu piepe, *Daedalea quercina* (L.) Fries.

Polyp. adustus

stais auglķermenis esot gluži garšīgs, kaut gan grūti sagremojams. Viņu nevar lietāt kā parasti lietā saknes. Tas jānovāra sālsūdenī, smalki jāsakapā un jācep. Labi noderot kā piejaukums olu jaucenim, pie cepeša mērcēm un arī etiķi ietaisīta.

Ozolu piepe [*Eichenwirrschwamm*, *Daedalea quercina* (L.) Fries].

Pusaplveidīgā cepurīte ļoti bieza pakalējā daļā, tādēļ izskatās popesveidīga vai bumbulaina, 5—20 cm gaļa, līdz 8 cm bieza, iekšpusē korķaini kokaina, virspuse grubulaina, kaila, gaiši brūngana, gandrīz bez joslām. Eja sākumā iegarenas vai līdzīgas porām, vēlāk likumotas, savienojas viena ar otru un rada labirintus, reizēm līdzīgas lapiņām. Piepes substance korķaina, elastīga, bāli dzeltāna. Aug uz veciem ozoliem, daudz retāk arī uz citiem lapu kokiem. Bieži sastopama, veģetē visu cauru gadu. Ļoti skaista, man gandrīz gribētos teikt, diža piepe, kas, piemēram, Ķemeros aug milzīgā daudzumā uz veciem ozolu celmiem. Ozolu piepes eksemplāri skolas kolekcijā vai kā sienas greznojums var vienmēr iepriecināt, uz sevi vērību vērst.

Daudzu piepju auglķermeņi ir daudzgadīgi.

Adatu sēnes (*Stachelpilze*, *Hydnum* Linné.)

Dažādas konsistences un dažāda veida auglķermeņi, sākot ar plakani izpletušamies krēvēm un beidzot ar cepurītēm uz kātiņiem. Himēnijs klāj veltenisku, vai īlenveidīgu, garu adatiņu virspusi.

Kliņģerīte (*Stoppelpilz*, *Semmel-Stachelpilz*; желтый ежевик, ложная лисичка; *Hydnum repandum* Linné).

Galainā cepurīte birzīga, 4—15 cm plata, plakana, mazu kupri, retāk mazliet iespiesta, salocītu un bieži lēvainu malu, bālgana, iedzeltāna vai okera krāsā. Resns un īss kātiņš. Cieši sakopotas adatiņas, ļoti birzīgas, retāk saspīestas, lielāko tiesu velteniskas, parasti gaišākas par cepurīti. Iedzeltāni balta, cieta, birzīga gaļa. Aug diezgan bieži lapu koku un egļu mežos labākā zemē. Vērtība: jaunie eksemplāri ēdami.

Medene, vēršu mēle, govju mēle, pūcene, sila briedene, pursora (*Rehpilz*, *Habichtspilz*; чешуйчатый ежевик; *Hydnum imbricatum* Linné).

Aplveidīgā cepurīte 4—15—25 un vairāk cm plata, sākumā plakani izliekta, vēlāk vidū iespiesta, ierotītu malu, bez joslām, umbras brūnumā, lielām, biežām, koncentriski sakārtotām, izspurušām zvīņām. 2—8 cm garais kātiņš lejas

daļā brūns, augšdaļā bālgans. Cieši sakopotās, mazliet nolaidenās, īlenveidīgās adatiņas 5—6 mm garas, sākumā baltas, vēlāk brūnas. Aug diezgan bieži mūsu skuju koku mežos; dažās vietās milzīgi lieli eksemplāri. Pelēkbrūnās adatiņas ļoti dzīvi atgādina krāsas un birzīguma ziņā stirnu un briežu ziemas tērpu. No tā cēlies vācu nosaukums Rehpilz. **Vērtība:** jauni eksemplāri ēdami. Daži cienītāji viņu sevišķi slavē tās īpatnējās un stiprās garšas pēc. Labi noder sāļšanai.

Vālišu sēnes (Keulenpilze, Clavariaceae.)

Vienkārši vāles veidīgi vai koraļveidīgi zaroti, galaini, retāk skrimšļaini augļķermeņi. Himenijs apklāj visu augļķermeņa virsmu.

Silu vāļites (Heidekeule, булавница, *Clavaria argillacea* Pers.).

Nezarots, ļoti birzīgs augļķermeņis, 2—7 cm garš, 2—4 mm resns, mazliet vālei līdzīgs, augšgalā noapaļots, bieži saliekts, netīri dzeltānbalts vai gaiši brūngans. Bālgans vai ± dzeltāns kātiņš. Aug puškos vai ceros, pa 4—8 eksemplāri



Silu vāļites, *Clavaria argillacea* Pers.

kopā, vai arī pa vienai. Sastopamas smilšainajos, sausajos jūrmalas priežu mežos starp viršiem (*Calluna vulgaris* Hulb.) reizēm ļoti lielā daudzumā.

Kausveidīgā kazu bārda, šķipsnene [*Becher-Koralle*, *Ramaria pyxidata* (Pers.) Quél.].

Galainais augļķermeņis 8—12 cm garš, līdz 8 cm plats, tievu, gludu, kailu stumbru, kas ļoti stipri zarojas, sākumā balts, vēlāk ādas dzeltānumā. Sazarojumi līdzīgi svečtu



Kausveidīgā kazu bārda, *Ramaria pyxidata* (Pers.) Quél.

zarojumiem vai mieturaini. Zarošanās vietā stumbrs gandrīz kausveidīgi pārsnāts. Tievie, velteniskie zari galotnēs kausveidīgi paplašināti, plānu, mežģinīem līdzīgu malu. Bieži jau jūlija mēnesī parādās uz trūdošiem priežu celmiem cieši sakopotos brūnos puškos un dažus gadus ir atrodamas lielā daudzumā. **Vērtība:** ēdama sēne, gluži garšīga.

Dzeltānā kazu bārda, šķipsnene [*Gelbe Koralle*, *Ramaria flava* (Schaeff.) Quél.].

Galainie un birzīgie augļķermeņi 6—15 cm garī, bāli dzeltāni vai citrona, arī zelta krāsā. 3—5 cm garš un plats stumbrs. Cieši sakopotie, trulie zari velteniski, stāvus. Aug lapu koku mežos.

— Mūsu mežos ir sastopamas ļoti daudzas kazu bārdu sugas, sākot ar baltām, pelēkām, brūnganām līdz pat dzeltānām, zelta krāsā, bet vietējās kazu bārdas līdz šim vēl ir ļoti maz izpētītas. Starp viņām ir dažas, kas ir ēdamas un garšīgas; citas, turpretī, ir rūgtas un rada smagus gremošanas orgānu traucējumus.

Pūpēži (Stäublinge, Lycoperdaceae.)

Virszemes auglķermenis pastāv no daudzkamerainas auglmasas (glebas), kas apņemta ar segu (peridiju). Peridijs savukārt pastāv no ārējās, ± viegli novelkamās miziņas un iekšējās miziņas (eksoperidija un endoperidija). Nogatavojusies auglmasa pārvēršas pulverī. Starp sporām izkaisīti sprogaini pavedieni, kapillicijs. Uz zemes augošanas sēnes.

Krieviski pūpēžus sauc дождевики.

Zaķu pūpēdis [Hasenbovist, Lycoperdon caelatum (Bull.) Fries].

Velteniski maisveidīgais auglnesis augšgalā paplašināts, 8—16 cm augsts, 5—12 cm plats, virsotnē plakans. Ekso-



Zaķu pūpēdis, Lycoperdon caelatum (Bull.) Fries.

peridijs laukumoti zvīņains, apakšdaļā smalkgraudains, sākumā balts, vēlāk okera krāsā. Endoperidijs pilnīgi sairst, tādēļ pēc sporu izsēšanās paliek pāri resnkātais kauss. Kapillicijs un sporas olīvbrūnas. Aug plāvās, ganībās un līdumos; diezgan bieži sastopams. Vasarā jau no tāluma dužas acīs lielie, pelēkbaltie, bumbveidīgie ķermeņi, kam tik raksturīgs laukumojums. Dažu labu no tiem izlietā kā ļoti patīkamu svežamo bumbu. Sākumā baltā gaļa pamazām paliek zaļgani dzeltāna un beidzot tumši olīvbrūna. Augšējā auglķermeņa daļa (auglnesis) pamazām sairst, sporas aizlido no turienes kā olīvbrūns pulveris, paliek pāri ļoti liels kausveidīgs ķermenis, dziļi bārkstotu vai skaraini saplīsušu malu. Šādā stāvoklī no tālienes pūpēdis izskatās gandrīz līdzīgs mazam zaķītim.



Šampinjons, ēdams
Psalliota campestris (L.) Fr.



Čigānu sēne, ēdama
Pholiota caperata (Pers.) Fr.



Kringelītis, ēdams
Hydnum repandum (L.) Fr.



Apaļais pūdēdis, ēdams
Bovista nigrescens Pers.

Kārpainais pūpēdis (Flaschenbovist, Lycopédon gemmátum Batsch).

Augšdaļā *augļķermenis* gandrīz lodveidīgs, lejas daļā veltenisks, pie pamata krokains, 4—8 cm augsts, 3—5,5 cm resns. Gaļainais, baltais eksoperidijs sadalījies ± kārtni novietotās kārpīnās vai biežās, birzīgās un nokrītošās adatiņās, vēlāk paliek brūns, sīkām adatiņām vai kārpīnām. Endoperidijs ciets. Augļķermeņa mute sānos; tā ir ieapaļa, gandrīz kārpveidīga. Kapillicijs un sporas olīvbrūnas. Aug plāvās, ceļu- un mežmalās; ļoti bieži sastopams. Puškos un pa vienam mazie, baltie stabiņi lien no zemes ārā. Tiem ir adatainas, ieapaļas, bieži ļoti noasinātas galviņas. Nogatavojoties sairst ārējā miziņa (eksoperidijs), adatiņas un kārpīņas viena pēc otras nolūzt, paliek pāri aplveidīgas rētas un viss pūpēdis paliek gluds un pelēks. Tādā stāvoklī pūpēdis sagaida nākošo vasaru. Kad gatavam eksemplāram virsotne pārplīst, un rodas apaļš caurums, arī tad vēl sporas neizsējas, bet gaida, lai sitiens vai kājas uzminums liek pacelties sporu putekļu mākonim. Tādēļ bieži gadas, ka daudzos augļķermeņos arī pēc viena gada vēl ir sporas, līdz beidzot tie aiziet bojā kopā ar tām.

Lielais pūpēdis [Riesenbovist, Globária bovista (L.) Schroeter].

Gandrīz lodveidīgais vai olveidīgais *augļķermenis* lielāko tiesu 15—30 cm plats, bieži vēl daudz lielāks. Baltais, mīksts eksoperidijs ļoti birzīgs, gandrīz gluds, vēlāk okera krāsā. Plānais endoperidijs augšdaļā nekārtīgi sairstošs. Vidus iedzeltāns vai olīvbrūns. Šur un tur sastopams dārzos, tīrumos un krūmos. Duņas acis ar savu lielumu. 1930. gada augusta sākumā man pienesa no Latgales ārkārtīgi lielu pūpēdi. Viņš svēra 2150 gr, apkārtmērs bij 75 cm, caurmērs 26 cm un augstums 29 cm (sk. foto attēlu). Sarkankalna vājpūtīgo iestādes dārzā Dr. Hollanders 1922. g. 1. septembrī bij atradis pūpēdi, kas svēra 5750 gr. Tas tagad atrodas Latvijas Universitātes botaniskā institūtā.

Apalais pūpēdis (Eierbovist, Bovista nigréscens Pers.). Lodveidīgs vai mazliet saspīests *augļķermenis*, 3—5 cm caurmērā. Eksoperidijs balts, gluds, nokrīt mazu lupatiņu veidā. Sākumā endoperdijs dzeltāns, vēlāk melnbrūns, pergamentam līdzīgs, gluds. Uzplisums ieapaļš, zobotu malu. Iekšā purpura vai umbras brūnumā. Aug ļoti lielos daudzumos plāvās, sauos līdumos un saules izdedzinātās ganībās. **Vērtība:** visi īstie pūpēži, t. i. kamērtie ir jauni, ir ēdami un diezgan garšīgi. Sīkstā miziņa jānovelk, gaļa

jāsagriež šķēlēs un jāsutina, bet var arī pūpēžus, protams, lietāt tāpat kā citas sēnes, sakņu vietā. Pilns groziņš apaļo pūpēžu, daži zaķu pūpēži vai arī kāds lielais pūpēdis sagādā ļoti teicamu ēdienu.

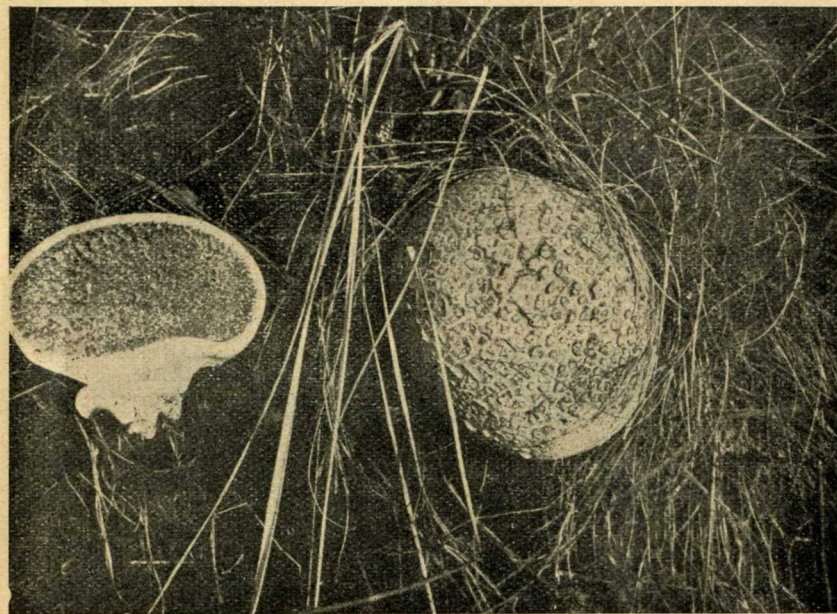
Bet no dažu pūpēžu lietāšanas tomēr jābrīdina.



Lielais pūpēdis, Globāria bovīsta (L.) Schroeter.

Indīgais pūpēdis (Kartoffelbovist, Scleroderma bovīsta Fries).

Līdz 10 cm platais auglķermenis bumbulveidīgs, sēdošs, pie pamata ar micelija auklām. 2—3 mm biežais peridijs sākumā balts, vēlāk netīrs, ādas brūnumā, plaisaini laukumots, atveras virsotnē vai sānos ar nekārtīgiem caurumiem vai plaisām. Auglmasa sākumā balta, tad zilganmelna, visbeidzot sairst pelēki zaļā pulverī. Vietām sastopamas stipri lielā daudzumā. Aug priežu mežu malās un sūnu purvos. Indīgais



Indīgais pūpēdis, Scleroderma bovīsta Fries.

pūpēdis viegli pazīstams no laukumoti saplaisājušās, gandrīz kārpainās miziņas. Kamēr šis pūpēdis vēl ir pavisam jauns, viņa gaļa ir balta; bet drīzi vien gaļa kļūst zilgani melna, un tad indīgo pūpēdi vairs nevar noturēt par ēdamu pūpēdi. Jaunu eksemplāru miziņa reizēm ir gluda un brūngana. Tad indīgais pūpēdis izskatās pēc kartupeļa. **Vērtība: indīgs.** Ieēdot rodas nelaba sajūta vai pat nesamaņas stāvoklis, ir stipri jāsvīst un jāvemj. Pavisam jaunus, baltgalainus eksemplārus viņu asās garšas dēļ gardēži lietā kā garšas vielas. Bet tad indīgais pūpēdis ir jālietā līdzīgi pipariem un sinepēm, nevis kā pati maltīte.

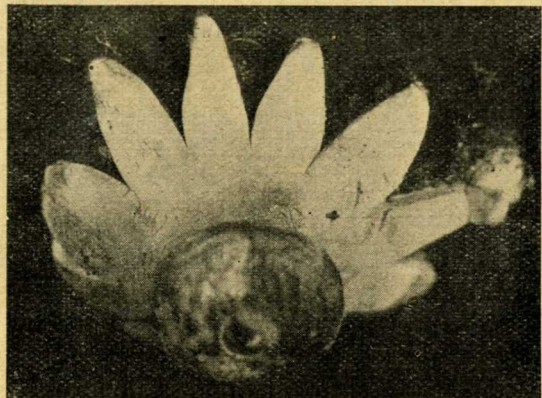
Zemes zvaigznes (Erdsterne, Geaster Micheli.)

Lodveidīgs vai olveidīgs auglķermenis. Peridiji pie pamata saauguši, bet pārējā daļā ar galertaina vidusslāņa palīdzību atdalīti viens no otra, sākumā slēgti. Eksoperidijs papīr- vai ādveidīgs, sākot no virsotnes zvaigžņveidīgi saplaisā un sadalās ± asos, atpakaļatliektos lēveros. Endo-

peridijs arī papīrveidīgs, gluds, sēdošs vai kātainš, galotnē atveras ar mazu, ± kārtņu caurumiņu.

Valnišu zemes zvaigzne (Gesäumter Erdstern, Geäster limbátus Fries).

Eksoperidijs līdz vidum sadalījies 5—10 lēveros, atliecies uz leju vai izpleties, 4—15 cm plats, biežgalains, iekšpusē sarkanbrūns, plaisājošs, ārpusē bālgans vai okera krāsā. Endoperidijs 1—3 cm plats, lodveidīgs vai olveidīgs, papīrveidīgs, brūns, gluds, virsotnē ar nenoteikti norobežotu, mazu, šķiedraini skropstainu caurumiņu. Aug mežos un dārzos



Valnišu zemes zvaigzne, Geäster limbátus Fries.

zem krūmiem. Dažos Rīgas un Rīgas apkārtnes dārzos šī zemes zvaigzne diezgan bieži atrodama.

Zemes zvaigzne ir ļoti ievērojama pie putekļsēnēm piederoša sēņu grupa. Līdz šim es Latvijā esmu atradis 6 sugas. Jauni eksemplāri atrodas zem zemes. Tie ir brūngani, lodveidīgi ķermeņi. Bet tiklīdz šie pūpēži izlaužas no zemes ārā, eksoperidijs sākot no virsotnes zvaigzņveidīgi saplīst, atliecas atpakaļ, atspiežas uz zemes, izrauj augļķermeni no zemes ārā un paceļ viņu gaisā. Bērnu acis te saskata rūķīšu mājiņas, kam uz jumta ir lodveidīgs skurstenītis. Kad rūķīši vāra, no skursteņa kūp dūmi. Bērniem bieži stāsta, ka pūpēžu sporas, ja tās nokļūst cilvēkam acīs, padarot to aklu. Tik ļauna gan tā lieta nav. Sporu putekli nav ļaunāki par citiem putekļiem, bet putekli nekad nav acīm veselīgi.

Runči (Wurzeltriüffel, Rhizopogon Fries.)

Nekārtņi bumbulainais augļķermenis pie pamata un arī citur apvīts ar sakņveidīgām micēlija auklām. Ādainais peridijs nav stingri norobežots no augļu masas. Augļu masā sikas ejas; pati augļu masa izplūstoša.

Iedzeltānie runči, runču olas, runču pauti (Gelbbräunliche Wurzeltriüffel; Rhizópogon lutéolus Fries).

Augļķermeņi nereti sakrauti viens uz otra un tad saspiesti, 2—6 cm plati, ar daudzām brūnganām micēlija auklām. Sākumā peridijs balts, vēlāk iedzeltāns vai olīvbrūns. Augļu masa sākumā balta, vēlāk netīri olīvpelēka. Smarža atgādina kļoploku smaržu. Mūsu smilšsainajos priežu mežos, piemēram, Rīgas jūrmalā runči ir sastopami ļoti bieži. Viņi aug gan pa vienam, gan arī pulkos. Tie guļ zemē ± smiltīm pārklāti. Vērtība: literatūrā viscaur aizrādīts, ka runči nav ēdami. Bet kad es 1918. g. rudenī sēņu izstādē Rīgā stāstīju, ka runči ir neēdami, kāda vecāka sēņu lasītāja no laukiem tam negribēja piekrist. Viņa izvilka no kabatas daudz lietotu, vecu nazi, pārgrieza vienu runci vidū pušu, sakasīja uz naža netīro zaļo augļu masu un turpat uz vietas apēda. Šejieneš gardēži man arī ir stāstījuši, ka šī sēne esot garšīga. Kāda nama māte man no saviem piedzīvojumiem deva padomu, lai es šo sēni, kamēr tās augļu masa vēl ir stingra, sagriežot šķēlēs, izžāvējot un tad lai lietājam kā piedevu mērcēm un zupām. Tā tad būtu jāizmēģina.

Zemes olas (Rutenpilze, Phállus Linnè.)

Sākumā augļmasa ieslēgta olveidīgā vai iegarenā makstī. Vēlāk no maksts izlaužas kātiņš, kuŗa galā ozola zīlei līdzīga cepurīte. To pārklāj netīri gļotains himēnijs (augļu kārta).

Zemes tauki (Stinkmorchel, Teufelsei; Phállus impudicus L.).

Ja mēs šo sēni gribētu sīkāk aprakstīt, tad būtu jālietā vesela rinda zinātnisku terminu un svešvārdu. To dēļ apraksts vienkāršām lasītājam būtu grūti saprotams, tādēļ atteiksimies no tāda nodoma.

Kautkur dārzā ir apakš zemes iedzeltāni balta raganu ola, no kuŗas dziļāk zemē stiepjas baltas saknītes. Šai olai nav cietas čaulas, bet ir balta, pavisam mīksta, gandrīz recekļaina miziņa. Šī miziņa, tāpat kā citām vēderainajām sēnēm (bazidiju sporas attīstās augļķermeņa iekšpusē, Gasteromycètes) ir div-

kārša. Starp šīm abām segām arī tiešām atrodam caurredzamu, brūngani dzeltānu recekļa kārtu. Vēl dziļāk augšā ķermeņa iekšpusē atrodas sēnes kātiņš un cepurīte, kas sākumā nav skaidri saskatāmi. Dzīvā, augošā ola laužas no zemes ārā, līdz beidzot tā visa vai arī lielā tiesa no tās parādās virs zemes. Tad dažū stundu laikā no olas izaug brīnišķīgs, līdz 20 cm garš apaļš, dobumains kātiņš, kas viscaur uzbūvēts no tukšām šūnām. Kātiņa galā ir balta, bedraina, zvana veidīga vai ozola zīlei līdzīga cepurīte. Cepurīti klāj zaļas, velnišķīgi smirdošas (atgādina liķu smaku) gļotas; daži gļotu pilieni plūst uz leju. Bailes un riebums mūs pārņem, kad dārzā piepeši sākam just šausmīgu maitas smaku. Un tad redzam maitu kukaiņus lidojam, starp tiem ir vaboles un mušas. Šie kukaiņi sanēt san ap barību sološo sēni. Bet tad aiz pārlikas sajūsmas kļūst mēmi un gremdē savus ēšanas organus garšīgajā barībā un līdz pat gurniem brādā tekošajās gļotās. Cilvēks arī mēms apstājas neizprotamo brīnumu priekšā un nevar atrast mīklas atrisinājumu. Kādēļ, kādēļ šī sēne tik šausmīgi smird? Paēdušie kukaiņi aizlido, bet viņu kājas ir netīras. Šais netīrumos viņi nes sev līdzī ļoti niecīgas zaļas sporas. Spora ir tikai 0,003 mm gara. Kukaiņi lido no viena zāļu stiebra uz otru un uz visiem atstāj dažas sporas. Kad pienāk rudens, un zāle, dzīvību zaudējusi, noliecas pie zemes, tad draudzīgais lietutiņš ieskalo sporas dziļāk zemē. Tur tās uzdīgst un veido smalku sēnotni (miceliju). No šīs sēnotnes tad nākošos gados paceļas virs zemes jaunie zemes tauku augļķermeņi. Rīgas jūrmalas ceļojošās kāpās aug reizēm lielos daudzumos citur ļoti reti kāpu zemes tauki (Dünen-Stinkmorchel), kas atšķiras no parastajiem tikai ar to, ka olas miziņa ir maigi sārta, bet micelija auklas ir tumši sārtā vai pat violetā krāsā. Šīs sēnes nedara jaunu nevienam cilvēkam. Jūlijā un augustā tās pa vienai vai pulciņos aug priekškāpās starp kāpu miežiem un kāpu auzām (*Elymus arenarius* L. un *Ammophila arenaria* Link.). Priecāsimies par šo reto īpatni, kas lepni ceļ savu garu galviņu pāri kāpu smiltīm, un nenomaitās viņu ar neprātīgu un rupju kājas spērienu.

Dažās vietās zemes tauku olas, kamēr tās vēl jaunas un bez smakas, lietā ēšanai. Senāk arī pilnīgi ienākušos sēni lietāja ziežu un pulveru pagatavošanai. Tautas ārstniecībā zemes tauku ziedes un pulverus lietāja kā zāles pret dzirksti (ģikti), reimatismu un kritamo kaiti. Arī tagad vēl Liepājas tirgū sieviņas pārdodot zemes taukus kā ārstniecības līdzekli pret dažādām kaitēm.

Somiņu sēnes (Schlauchpilze, Ascomycetes.)

Šai grupā ietelp visas tās sēņu sugas, kam sporas ieslēgtas vālišu vai somiņveidīgās šūnās, somiņās. Somiņās sporas rodas šūnām brīvi daloties. Katrai sēņu sugai arvienu ir noteikts sporu skaits somiņā: 2, 4, 8, 16, 32. Lielāko tiesu mēdz būt somiņā 8 sporas. Tās, tāpat kā zirņi pakstī, novietotas viena aiz otras, bet viņas ir brīvas, nav savienotas ar somiņu. Kad sporas ienākušās, somiņa galotnē uzplīst. Sporas uzplīšanas brīdī aizlingojas samērā diezgan tālu. Ja augļķermeni satricina, tad reizēm sporu izmešana norisinās tādā daudzumā, ka saredzams paceļamies vesels putekļu mākonītis.

Lāčpurni (Morcheln, Morchella Dill.)

Dobumaini, gaļaini, bet birzīgi, kātaini, pogveidīgi augļķermeņi. Asi norobežotās vai cepures veidīgās galviņas virspuse, ko horizontālas un vertikālas ribas sadala bedrēs, ir pārklāta ar augļu kārtu.

Ēdamie lāčpurni, ķēvpupi, vērpelīte (*Speisemorchel*, *Rundmorchel* сморчок обыкновенный; *Morchella esculenta* L.)

Gaišdzeltāna vai okera krāsas cepurīte, dižām garenskāms un šķērslīstēm, kas savienojoties izveido dziļas, nekārtīgi taisnleņķainas, krokotu pamatu šūnas, uzpūsta, olveidīga vai lodveidīga, 3—6 cm augsta, 3—5 cm plata. Bālganais kātiņš maigi klijains, pāresnātū un krokainu pamatu, 3—8 cm garš un 2—3 cm resns. **Vērtība**: ļoti laba un garšīga ēdamsēne, kas nekad nav indīga un pirms lietāšanas nav jānovāra. Diemžēl, Latvijā ēdamie lāčpurni sastopami reti. Es viņus esmu atradis Kuldīgas apvidū, Siguldā un Rīgas apkārtnē.

Smalīie lāčpurni, ķēvpupi (*Spitzmorchel*, *Maurich*; сморчок конический; *Morchella conica* Pers.).

Brūna, olīvbrūna vai melnbrūna cepurīte, garenām, taisnleņķainām, vertikāli sakārtotām, kārēm līdzīgām bedrītēm, olveidīga vai konveidīga, 2—6 cm augsta, 2—5 cm plata, pie kātiņa pieaugušu malu. Bālganais, gludais, maigi klijainais kātiņš veltenisks, 2—5 cm garš un 1—2 cm resns. **Vērtība**: ēdama sēne, bet Latvijā reti sastopama.

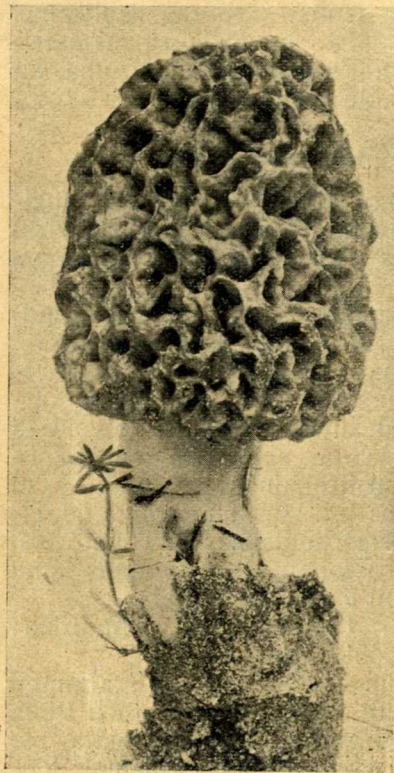
Rumpuči (Lorcheln, Helvélla L.)

Birzīgi, vaskveidīgi gaļaini, kātaini augļķermeņi, plānu, pūšļveidīgi uzpūstu, sakrunkotu, uz leju kritošu cepurīti. Kuņas lēverainās malas nereti saaugušas ar kātiņu. Cepurītes virspuse noklāta ar augļu kārtu. Tā ir reizēm muškuļaini sa-

vīta, reizēm gandrīz vilņaina vai arī gluda, bet nekad nav ribaini šūnaina.

Rumpuči, ķerveļi, indīgie ķerveļi, kreveļi, bisītes, bisīņi (Speislorchel, Frühlorchel, Laurich; строчок, бабура, бабка; Helvélla esculénta Pers).

Kafijas krāsas cepurīte, zarnveidīgi vai smadzenveidīgi savītiem vai arī vilņainiem muškuļiem, nekārtīgi uzpūsta,



Edamais lačpurns, Morchélla
esculénta L.



Slidais lačpurns, Morchélla
eláta Fries.

pa daļai pieaugusi pie kātiņa, pa daļai tās lēveri tiecas prom no kātiņa, reizēm ieapaļa, reizēm stūrainā, pat vairākām galotnēm, 3—8 un vairāk cm augsta un plata. Bālais, vāji tūbainais kātiņš bieži bedrains, te veltenisks, te plati saspīests, 3—6 cm augsts, 1,5—2 cm resns, spēcīgs, vēlāk dobumains un šūnains.

Mūsu smilšainajos priežu mežos rumpuči sastopami aprīli un maijā ļoti bieži. Tie katru gadu lielākā vai mazākā daudzumā parādās tirgū. **Vērtība:** ļoti iemīlota un iecienīta ēdamsēne un tomēr indīga. Tāpat kā zaļā mušmire, rumpuči ir par iemeslu daudzām nāves gadījumiem. Katru gadu starp sēņu ēdājiem ir tādi, kas no rumpučiem stipri saindējas, un katru gadu šī saindēšanās ir prasījusi smagus upurus. Zinātnei vēl vienmēr te ir neatrisināta problēma. Saindēšanās pazīmes, kādas sacel rumpuči, nav arvienu vienādas, tādēļ jādomā, ka rumpučos ir vairākas indes. Viena no tām ir pazīstama. Tā ir helvellu skābe. To bieži izdodas padarīt nekaitīgu, bet ne katru reizi. Sausā karstumā, šķiet, šī inde vienmēr sadalās, bet žāvētu rumpuču lietāšana ēdienā ir reizēm tomēr radījusi saindēšanos. Stāsta, ka pietiekot, ja rumpučus pirms lietāšanas ēdienā novārot un novārijuma ūdeni izlejot, bet es zinu gadījumu Jelgavā, kur rumpučus pirms lietāšanas divas reizes stipri novārīja un ēdāji no tiem tomēr stipri saindējās. Bieži gadas, ka vienas un tās pašas maltītes lietātāji visi nenaslimst. Daži cilvēki ir sevišķi jutīgi pret rumpuču indēm, citi turpreti pavisam immūni. Arī nenovārītus rumpučus tie var lietāt, nebaidīdamies no ļaunām sekām. Ja kāds negrib atteikties no rumpuču maltītes, tad lai pirms lietāšanas ēdienā apmēram ceturtdaļstundas ilgi tos vāra sālsūdenī. Novārījuma ūdens, protams, jāizlej. Vēl labāk, ja novāra divas reizes, bet arī tad vēl saindēšanās ir iespējama. Kādu ārstu reiz brīdināja pirms rumpuču ēšanas no saindēšanās. Viņš smējās par to un teica, ka jau daudzus gadus ēdot rumpučus, bet nekas ļauns vēl nekad viņam neesot rumpuču dēļ gadījies. Arī šoreiz rumpuči bij gatavoti tāpat kā iepriekšējās reizēs. Ārsts viņus ēda, saindējās no tiem un nomira. Mazi, sausi eksmeplāri, kuņģis var atrast saulainās dienās, liekās, satura mazāk indes; bet tie, kas tik krāšņi aug silta lietus dienās un ir mazliet mitri, šķiet sevišķi indīgi esam. Lai būtu kā būdams, tomēr **ļaudis no rumpuču lietāšanas jābrīdina**. Ja kāds tomēr viņus grib ēst, tad lai to dara pats uz savu atbildību. Austrijā rumpuču pārdošana ir aizliegta.

Krumpainie rumpuči, rudens ķerveļi, kreveļi (Herbstlorchel, krause Lorchel; осенний строчок; Helvélla crispa Scop.).

Bālganā vai gaiši dzeltanā cepurīte gluda, uzpūsti kruzulaina, lēveraini salocīta, brīvām, vietām pie kātiņa pieaugušām malām, lielāko tiesu 2—3 cm augsta un plata. Bālganais kātiņš biežām līdztekus, reti kad saplūstošām ribām, vienmēr vairākkārt stobrainis, ieapaļš, lejgalā vēderains, 3—7 cm garš, 1,5—2,5 cm resns. Krumpainie rumpuči septembrī un ok-

tobrī diezgan bieži sastopami mūsu lapu koku mežos, zālē un ceļmalās, bet viņus parasti atstāj bez ievēribas. Vērtība: ļoti garšīga sēne. Pirms lietāšanas nav jāvāra, bet gan ļoti sīki jāsgriež, jo viņas daudzajos dobumos labprāt paslēpjas dažādi dzīvnieciņi.

Kausa sēnes (Becherlinge, Peziza Dill.)

Augļukārtā izklāj bļodveidīgi iedobta, kausveidīga vai krūzesveidīga, retāk ausij līdzīgi izstiepta vai skaldena un ierotīta augļķermeņa virs jeb iekšpusi. Sēdošais, reti redzami kātainais augļķermenis vaskveidīgs, retāk želatīnu atgādināošs.

Ir ļoti daudz kausa sēņu ģinšu un sugu, kas pēc ārējā izskata diezgan manāmi atšķiras viena no otras. Dažas, garķātainās (Macropodia Fuck.) izskatās līdzīgas liķiera glāzītēm: gaļa, tieva kātiņa galā tām maza, sekla bļodiņa. Citas sugas turpretī ir īsu kātu un mazu kausiņu gandrīz tieši uz zemes (Geopyxis Pers.). Dažām kātiņa nemaz nav. Tās ir kausveidīgas (Acetabula Fuck.) vai līdzīgas plakanām ripām (Discina Fr.). Ausaines (Otidea) atgādina zaķu ausis, un bļodasveidīgās kausa sēnes (Aleuria) šķiet esam meža garu saimniecības piederums. Kāda cita grupa atgādina brūnus želatīna pūšļus, kam galotnē iesists caurums. No šī lielā grupu un atsevišķu sugu daudzuma sīkāk apskatīsim tikai vienu sugu, kuŗa toties ir ļoti grezna krāsas ziņā.

Oranždzeltenā kaussēne (Orangebecherling, Peziza (Aleuria) aurántia Müll.)

Sēdošais kausiņš bļodveidīgi izplests, 2—10 cm plats, bieži ielocītu malu, plāns, ļoti birzīgs, iekšpusē (virspusē) spilgti oranžsarkans, ārpusē bālāks, baltām dūnām. Šī kaussēne labprāt aug mitrā smilšainā zemē saulainos mežos, mežmalās, ceļmalās, plāvās un atmatās, ir ēdama un labi garša.

1918. g. 7. sept. es uz kāda meža ceļa Ikšķilē redzēju tūkstošiem šo sēniņu. Man likās, ka pagājušo nakti te mazie meža gariņi pie gaļa galda ir svinējuši kādus lielus svētkus, pēc tam līdz pat gaišai dienai gulējuši un tad steidzīgi devušies ceļā, atstādami dzīru vietā savus dārgos un greznos traukus, zeltaini sarkanos kausus. Mazliet tālāk, vecā tranšējā, meža gariņi bija iebaudījuši savu rīta dzērienu, jo spīdošajos traukos vēl mirdzēja dažs labs piliens. Rīta rasa? Nē! Mēs kultūras cilvēki jau sen esam aizmirsuši biklumu. —

Agr. Lidija Kārklīņa

Sēņu sagatavošana un izlietošana.

Sēnes kā cilvēka uztura.

Sēņu barības vērtība nav liela un tās neuzskata tik daudz par patstāvīgu uzturas līdzekli, bet gan kā garšīgu un aromātisku piedevu pie citiem pārtikas produktiem: kartupeļiem, dārzeņiem, maizes, gaļas, sviesta un citiem. Minerālvielu sēnēs ir bagātīgi un pārsvarā bāziskā rakstura minerālvielas. Viņāmīnu sēnēs nav daudz, atskaitot gailenes, baravīkas un dažādās bekas, kuŗās šo vielu pietiekoši.

Svaigu sēņu vidējais sastāvs apm. šāds:

(Pēc N. J. Poļevicka.)

Sēņu nosaukums	Ūdens	Olbal-	Tauki	Qgłhi-	Šķiedr-	Minerāl-	Izmantojamās kalorijas 1 kg.
	%		%				
	Izmantojamas						
Barvīkas, baltās sēnes	87,44	3,13	0,35	1,83	2,85	0,92	236
Apšu bekas	87,72	3,11	0,52	1,11	3,49	0,95	222
Bērzu bekas	88,31	2,61	0,37	1,73	3,12	0,92	213
Sviesta bekas	91,96	1,51	0,20	3,42	1,56	0,60	221
Kazu bekas	90,39	1,71	0,30	1,90	1,77	0,78	177
Lauku atmatenes, briedenes	89,70	3,27	0,12	2,39	0,83	0,82	257
Pļavu atmatenes, briedenes	91,74	3,37	0,12	2,39	0,83	0,82	257
Rudmieses	89,44	2,10	0,41	2,39	3,21	0,75	226
Vilniši	90,34	2,35	0,21	4,72	2,74	0,60	317
Gailenes	91,42	1,77	0,26	2,55	0,96	0,74	208
Parastās celmenes	90,44	1,75	0,28	2,47	2,67	0,83	189
Bērslapas	91,20	1,76	0,29	1,51	3,54	0,84	161
Kēvpupi, lačpurni	90,00	2,19	0,26	3,02	0,78	1,08	246
Rumpuči, ķerveļi	89,67	2,26	0,12	3,79	0,78	0,96	252

Sēnes uzskata par grūti sagremojamām, bet šo negātīvo īpašību var zināmā mērā mazināt, ja sēnes gatavojot labi samalcina un ēdot rūpīgi sakošļā.

Ēšanai var lietot tikai svaigas, tikko laužas sēnes, jo svaigas glabātas, tās ātri sabojājas, pie kam rodas indīgi toksīni un citi olbaltuma vielu šķelprodukti.

Ilgākai uzglabāšanai nolemtās sēnes pārstrādā: sterilizē, marinē, žāvē un sāla. Bet pirms sākam apskatīt sēņu pārstrādāšanas veidus, jāatzīmē, ka strādājot nav burtiski jāpieturas pie rakstiskiem paraugiem, bet jāņem vērā sēņu īpašības un sastāvs.

Ir lielas dažādības ne tikai starp dažādu sugu, bet pat pie vienas un tās pašas sugas sēnēm. Piemēram, lietainā laikā lasītas sēnes ir vienmēr ar augstāku ūdens procentu kā sausā laikā lasītas. Mitrā, purvainā vietā augušas ir ūdeņainākas nekā sausā vietā augušas. Stipri atšķiras sēnes, kuņas augušas bērzu, priežu, ozolu vai egļu mežos, te starpība ne tikai ķīmiskā sastāvā un garšā, bet arī ārējā izskatā. Vislabākos produktus dabūjam no egļu, bērzu un ozolu mežos augušām sēnēm, bet sliktākos un ārējā ziņā neizskatīgākos no priežu mežā augušām. Ja grib pagatavot tiešām labus pārstrādātu sēņu produktus, ir jāzina: **kādā laikā un kādā vietā pārstrādājamās sēnes ievāktas.** Ja to nav iespējams noskaidrot, tad ieteicams pirms galvenās pārstrādāšanas izdarīt mazu iepriekšēju izmēģinājuma pārstrādājumu un pie tā novērot minētās sēņu īpašības. Šai ziņā sevišķi jāuzmanās pie sēņu sterilizēšanas, kuņa ir labākais, bet arī komplicētākais sēņu uzglabāšanas veids.

Sēņu sterilizēšana.

Sterilizētās sēnēs vislabāki uzglabājas sēņu labās īpašības — patīkamais aromāts un garša. Ir dažādi sterilizēšanas liek atkal tīrā ūdenī otrā traukā un atkal maisa. Mazgājamam ir visiem vienāda.

Tā sākas ar sēņu šķirošanu, tad nāk tīrīšana, sagrašana, mazgāšana, vārīšana, salikšana traukos un beidzot pati galvenā daļa — sterilizēšana, pēc tās atdzesēšana un novietošana uzglabājamās telpās.

Sterilizēšanai jāņem pilnīgi svaigas, tikko laužas, veselas un cietas sēnes. Tad jāšķīro pēc sugām, krāsas un lieluma. Piemēram, izliek atsevišķi baravīkas, rudmieses, briedenes, bērzlapes u. t. t. Tād beciņas atkal savukārt šķīro: apšu, bērzu, sviesta un kazu bekās. Rudmieses sadala sarkanās priežu un

zilās egļu. Briedenes jeb atmatenes sadala lauku un pļavu atmatenēs un t. t.

Protams, ka pie šādas šķīrošanas cieši jāraugās, lai līdzī derīgām neieklātu arī kāda indīga sēne, jo grāmatas pirmā daļā redzam, ka bieži indīgās sēnes derīgām ļoti līdzīgas.

Tā sadalītas sēnes šķīro tālāk — pēc lieluma. Pirmā šķīrā nāk mazie „podiņi“, kuņu lielums ne vairāk, kā 1—1,5 cm diametrā. Tos sterilizē veselus, nesagrieztus, vēlāk izlieto cepšanai un ēdienu izgreznošanai — tas ir vērtīgākais un glītākais produkts. Tad 2—3 cm lielie podiņi; arī tos vēl sterilizē veselus, nesagrieztus un ziemā izlieto tāpat kā pirmos, bet par īstiem pirmā labuma produktiem tie vairs neskaitās. „Podiņus“, kuři lielāki par 4 cm. diametrā, pēc notīrīšanas pārgriež tieši vidū divās daļās, vai arī krustiski četrās daļās. Sagraztās sēnes ir lētākais produkts un tās parasti izlieto mērcēs un pastētēs. Vispār sterilizēšanai ņemamas tikai līdz 6 cm. diametrā lielas sēnes; lielākās šādā veidā pārstrādāt neatmaksājas, tās iznāk neglītas, negaršīgas un tādēļ teicamāki ir, ja tās marinē, sāla vai žāvē. Parasti šķīro tikai trīs lielumos (krievu veids), bet ja grib pagatavot sevišķi glītus produktus, tad šķīro 5—6 un vēl vairāk lielumos (franču veids).

Līdz ar šķīrošanu sākas arī **sēņu tīrīšana.** Nokasa, vai nogriež pielipušās zemes, sūnas, skujas un nogriež kātiņus. Kātiņus nogriež dažādi, bet vērtīgāks un garšīgāks ir sterilizētais produkts, jā kātiņi pie cepurītes atstāti pēc iespējas īsāki un mazāki, jo kātiņu gaļa ir sīkstāka, negaršīgāka un mazāk aromātiska nekā pašas cepurītes gaļa. Atstātiem kātiņiem katrā ziņā jānovelk ādiņa un tie vairākās vietās, gareniski audu šķiedrām jāiegriež. Sēņu tīrīšanai var lietot parastos virtuves, vai arī īpašus sēņu-augļu tīrīšanai pagatavotus nažus, kuņus var dabūt katrā lielākā mājturības piederumu veikalā.

Pēc šķīrošanas un notīrīšanas sēnes **mazgā.** Sabeļ tīrā, platā traukā, aplej ar tīru, aukstu ūdeni un lēni maisa, tad pārliet atkal tīrā ūdenī otrā traukā un atkal maisa. Mazgājamam ūdenim jābūt mīkstum, bez kaļķiem, jo cietā ūdenī mazgātas sēnes vēlāk slikti vārās un dod daudz netīru putu. Ja mīksta ūdens saimniecībā nav, tad var lietot arī cieto, tikai tas pirms lietošanas jāuzvāra un jāatdzesē. Sēņu mazgāšana jāveic ātri, tā, lai viss process nevelkas ilgāk par 10—15 minūtēm, pretējā gadījumā sēnes paliek mīkstas, negaršīgas un nearomatiskas. Šī iemesla dēļ sevišķi aromātiskās sēnes, kā rudmieses un citas, nemaz nemazgā, tikai ar mīkstu, mitru lupatiņu noslauka. Protams, ka tādā veidā var rīkoties tikai tad, ja

sterilizēšanu izdara ļoti mazos apmēros. Parasti mājas vajadzībām pārstrādājamās sēnes mazgā balliņā vai spainī, ar roku vai mēti apmaisot, bet konservu fabrikās, kur sēnes pārstrādā lielos vairumos, šim nolūkam ir īpašas sēņu mazgājamās mašīnas, ar kurām viens strādnieks stundā var pārmazgāt no 250—350 kgr. sēņu.

Namozgātās sēnes saber uz sieta, lai notek ūdens un pēc tam liek katlā vārošā ūdenī un **uz lēnas uguns vāra 10—20 minūtes**. Rūpīgi nosmēļ pelekās putas, kuņas sakrājas viruma virspusē. Pēc šīm pūtām var zināt, vai sēnes pietiekoši izvārijušas. Vārīšanās sākumā putas ir netīri pelēkas, bet kad sēnes gatavas, putas paliek tīras, dzidras un uz putojamās kaŗotes ātri izzūd. Ūdens nevajaga daudz (uz 10 kgr. notīrītu sēņu apm. 1 litrs ūdens), jo sēnes vāroties pašas izdala daudz savas sulas. Pie vārāmā ūdens pieliek sāli un dažādas garšvielas: citrona sulu, sīpolus, piparus, pētersīļus, ķimenes, lauru lapas, etiķi u. c. Sēnes var vārīt kuŗā katrā saimniecības katlā, bet vislabākie šim nolūkam ir emaljētie vai alumīnija katli, kuŗos ūdens nenāk sakarā ar katla dzelzs daļām. Izvārītās sēnes sapilda tīrās, sausās platkalkainās pudelēs, stikla burkās, bet ja saimniecībā ir īpašs sterilizējamois aparāts, tad attiecīgā aparāta burkās. Konservu fabrikās tās parasti pilda skārda traukos, jo tie ciešāki noslēdzami un pie pārvadāšanas ērtāki nekā stikla. Pildīt var karstas vai atdzesētas sēnes. Parasti pilda karstas, jo tad ir vairāk garantijas par sterilizācijas labu izdošanos. Pildot trauks vairākas reizes viegli jāuzsit uz vairākārt salocīta drēbes gabala, lai sēnes traukā negulētu pārāk irdeni. Bet ļoti cieši saspīest tās arī nevajaga, jo tad trauka vidū sterilizējot neiespiežas vajadzīgais karstums un tur var palikt nenonāvēti daži sīkorganismi, kuŗi var sacelt sēņu bojāšanos. Kad sēnes traukos sapildītas, tās pārlej ar buljonu, parasti ar to pašu, kuŗā tās vārītas, un traukus tūlīn aizkorķē. Traukus nevajaga pildīt līdz malām pilnus, bet atstāt mazākais ½cm. lielu tukšumu starp korķi un pildījumu, pretējā gadījumā aizkorķējot vai karsējot trauki var pārplīst. Korķi trauku aiztaisīšanai jāņem jauni, veseli, izmērcēti un pirms lietošanas tīrā ūdenī izvārīti. Lai karsējot korķi neizskrietu, trauku kaklus pārsien ar stipru auklu vai staipuli.

Tā sagatavotus traukus liek katlā un tad sākas visas šīs procedūras galvenais pamats — **sterilizēšana**. Ja saimniecībā nav īpaša sterilizācijas aparāta (Wecka vai cita), tad šo procesu var izdarīt kuŗā katrā lielākā katlā. Tikai katls šim nolūkam mazliet jāgatavo un to izdara šādi: katla dibenā ieliek

koka stiepuļu vai skārda plāksnīti, tā saukto „otro dibenu“, ja tāda nav, tad katla dibenu izklāj ar salmiem, koka skaidām vai citu līdzīgu materiālu. Tas jādara, lai pudeles nespīestos pie katla dibena, jo tad tās vāroties var pārplīst. Uz šī polstējuma saliek piepildītās un rūpīgi aizkorķētās pudeles vai burkas, bet lai tās vāroties nesīstos pie katla malām, cita pret citu un gar katla sienām, trauku starpās saliek to pašu materiālu, ar kādu izklāj katla dibenu. Kad trauki tā rūpīgi iepakoti, katlā ielej siltu ūdeni un sāk lēnām karsēt, līdz sasniedz vārīšanās temperatūru (Ūdeni katlā lej tik augstu, ka tas sniedzas līdz pudeles pildījuma virsmai.). Kad sterilizēšanas laiks pagājis, traukus no katla izņem, saliek uz koka galda, kur caurvējš tos neaizķer un gaida līdz trauki pilnīgi atdzisuši un nožuvuši. Kad tas noticis, noņem pārsienamos un iespiež korķus līdz trauka kakla malai. Tai pašā laikā kādā skārda trauciņā izkausē parafīnu, vasku vai zīmoglaku un šai šķidrumā iemērc trauku kaklus. Traukiem pirms aizlakošanas jābūt pilnīgi sausiem, un aizlakošana jāizdara tūlīn pēc sterilizēšanas, tiklīdz trauki atdzisuši, pretējā gadījumā caur korķi traukā var iekļūt gaiss ar jauniem sīkorganismiem un sterilizēto materiālu sabojāt. Kad trauki ar sterilizētām sēnēm kārtīgi aizlakoti, tos novieto sausā, tīrā, vēsā un ne visai gaišā telpā.

Sterilizēšanas **ilgums** atkarīgs no vairākiem faktoriem:

1. No produktos esošo sīkorganismu dzīvot spējas. Daži sīkorganismi, sevišķi viņu sporas, ļoti izturīgi pret parasto vārīšanas temperatūru. Piem. Proteus vulgātus, Bacillus mesentericus, Bacillus vulgatus, Bacillus megatherius, un sevišķi Bacillus subtilis, kuŗa sporas bieži atrodamas sēņu produktos. Šīs sporas iztura 100° C. karstumu 60 minūtes ilgi. Pie augstākas temperatūras tās nobeidzas ātrāk: pie 105—110° C. — 20 minūtēs, pie 116 C. un augstākas — 1 minūtē.

2. No sterilizējamā produkta sasīlšanas ātruma. Lai dabūtu tieši sterilus konservus, visam produktam jāskarst līdz 100° C (110 vai 116° C.) un tāda temperatūra jāuztura 60 minūtes (20 min. vai 1 min.). Konservu traukos sīst pakāpeniski, kārtām, virzienā no ārmas uz trauka vidu. Siltuma virzīšanās tieši atkarīga no sterilizēšanas temperatūras augstuma. Ir izmēģināts, ka 1 cm. biezas sēņu konservu kārtas (faktiski 2 cm. biezas — diametrā vai augstumā) caurkaršanai pie 100° C. vajadzīgas 15—20 minūtes. Tikpat biezas kārtas caurkaršanai pie 110° C vajadzīgas 7,5—10 minūtes, pie 116° C — 6—7 min.; pie 125° C. tikai 3—4 minūtes.

3. No trauku formas un lieluma. Konservu vidus kārtas, vajadzīgo temperatūru visātrāk sasniedz traukos ar mazu

šķersgriezumu (diametrā vai augstumā). Tādēļ sterilizēšanai ieteicamāki ir augsti, šauri (ar mazu diametru) vai plati, plakani (ar mazu augstumu) trauki. Piemēram: augstā (55×190 mm), $\frac{1}{2}$ klgr. burkā pie 100° C. konservi pilnīgi sakarst 41,25—55 minūtēs. Platākā, zemākā, tāda paša tilpuma burkā (80×125 milim.), tie sakarst tikai 60—80 minūtēs. Tā tad 1,5 reizes ilgāk.

4. No trauka izgatavošanas materiāla. Visātrāk konservi sakarst skārda traukos. Pēc tiem nāk plānas, lēznas stikla burkas ar metalla vākiem. Tad bieza stikla burkas un piena pudeles, un beidzot bieza māla burkas.

5. No sterilizēšanas veida. Ir liela nozīme, vai trauki pa sterilizēšanas laiku atrodas miera vai kustībā stāvoklī. Kustošos traukos sterilizēšanas process norit ātrāk kā mierīgi stāvošos. Piemēram, autoklāvā, kurā trauki pastāvīgi griežas, sterilizācija norit divas reizes ātrāk, kā parastā autoklāvā, kurā trauki stāv mierīgi.

6. No konservu atdzesēšanas veida. Sterilizēšanu beidzot, traukus tūlīt no sterilizētāja (katla, aparāta, autoklāva) izņem, un tie ir vēl ļoti karsti. Viņus var ātri atdzesēt — iebrūzot aukstā ūdenī (to var darīt tikai ar skārda traukiem), vai lēni dzesēt — saliekot uz koka galda vai grīdas. Pēdējā gadījumā (īpaši ja trauka sienas biezas) konservi vēl ilgu laiku atrodas zem augstas temperatūras ietekmes, kuŗas iedarbība uz produktiem un sīkorganismiem ir pašai sterilizēšanai līdzīga. Šis fakts jāpatur prātā un lēni atdzesējamu konservu sterilizēšanas laiks zināmā mērā jāsamazina.

7. No sterilizējamo sēņu īpašībām un šķirnes. Bieži sēnes ar mīkstu, maigu gaļu neiztur ilgo sterilizācijas temperatūru (10 minūtes pie 100° C. un caursilšanas laiks) un izjūk putrā. Šādos gadījumos jālieto tā sauktā frakcionārā sterilizācija, tas ir, konservus vienā reizē nekarsē tik ilgi, cik tas būtu vajadzīgs visu sīkorganismu dīgļu nonāvēšanai, bet tik ilgi, cik sēnes to iztur bez sajukšanas. Pēc tam konservus 2—3 dienas glabā pie parastas istabas temperatūras (lai izdīgtu dzīvās sīkorganismu sporas), tad atkal brīdi sterilizē, atkal tur istabas temperatūrā, un tā šo darbu atkārti 2—3 reizes, katru reizi sterilizējot tik ilgi, cik sēnes iztur bez sajukšanas.

Visus šos faktoros vērā ņemot vidējais sterilizācijas ilgums var būt šāds: baravikām pie 100° C. $\frac{1}{4}$ un $\frac{1}{2}$ litra traukos no 1,5 — 2 stundas; 1,0 veselos litra traukos no 3—3,5 stundas. Autoklāvā pie 108° C. 1,0 litra traukos 20 minūtes, kopā ar sildīšanu un atdzesēšanu 30 minūtes ($5+20+5=30$); 0,5 litra traukos 15 minūtes ($5+15+5=25$).

Briedenēm (atmatenēm), bērzu, apšu, un citām bekām sterilizācijas ilgums līdzīgs baravikām. Ķerveļiem, ķēvpupiem, vilnišiem, rudmiesēm un citām sēnēm ar maigu gaļu sterilizācijas ilgums pie 100° C. $\frac{1}{4}$ un $\frac{1}{2}$ litra traukos 1 — $1\frac{1}{2}$ stundas.

Sterilizēto konservu pārbaude. Pirms trauku galīgas aiztaisīšanas un novietošanas uzglabājamās telpās, jāpārlicinās vai viņos nav gaiss. Veka aparāta burku vākiem vajaga būt cieši pie trauka pielipušiem, itkā pieaugušiem. Ja tie viegli pakustināmi, tad tā ir zīme, ka traukos iekļuvis gaiss, ka sterilizācija nav pietiekoša un ka produkti jāpārsterilizē. Vienkāršām konzervu burciņām un pudelēm piesit ar pirkstu pie sāniem: ja skaņa tīra un dzidra, sterilizēšana izdevusies, ja skaņa dobjā, zema, traukos vēl atrodas gaiss, un tie jāpārsterilizē. Skārda trauku vākiem un dibieniem jābūt uz iekšu ieliektiem; ja tie taisni vai uz āru izliekti, tad tā ir zīme, ka traukos gaiss un ka produkti jāpārlicie citā traukā un jāpārsterilizē.

Pēc šis tā sauktās pareizās aizkorķēšanas jeb gaisa pārbaudes vēl jāpārlicinās, vai konservi pilnīgi sterili, vai viņos nav palikuši dzīvi kādi sīkorganismu dīgļi, kuŗi vēlāk var konservus sabojāt. Šim nolūkam dažus traukus (no katras partijas pa vienu traukam) novieto $25\text{—}30^\circ$ C. siltā telpā — glabā tur 7—10 dienas (Ja saimniecībā termostats, tad pēdējā pie $35\text{—}37^\circ$ C. temperatūras 3—5 dienas), pēc tam pārbaudāmos traukus rūpīgi apskata, un ja redzamas rūgšanas, pelēšanas vai citāda veida bojāšanās pazīmes, attiecīgā trauka partija jāpārsterilizē.

Šo pārbaudi var atkārtot 2—3 reizes, tikai nav jāaizmirst, ka ar katru pārsterilizēšanu mazinas konservu vērtība — sēnes kļūst mīkstas, bezformīgas, mazāk aromatiskas. Tādēļ uzmanību un rūpību pie pirmās sterilizēšanas, lai tā nebūtu jāatkārto.

Dažu **dārgāko sēņu sterilizēšanas īpatnības.** Parastās sēnes: bērzlapes, vilnišus bērzu bekas u. c., sterilizē kā jau iepriekš teiktas, bet dārgo sēņu: barviciņu un atmateņu sterilizēšanai ir dažas īpatnības.

Barvikas pēc notīrīšanas mazgā vieglā sāls ūdenī — 10 gr. sāls uz litru ūdens. Pēc tam vāra stiprākā sāls ūdenī — 200 gr. sāls uz 1,5 litra ūdens, kuŗām vēl pieliek $\frac{1}{4}$ litra tīra, izfiltrēta lapu koku pelnu sārma. Sterilizējamās traukos barviciņas pārlej ar īpaši vārītu buljonu, kuŗu pagatavo tā: pie 3 litri ūdens pieliek 100—150 gr. vārāmās sāls, apm. 0,2 litra laba vīnetiķa, dažus nesagrieztus ķiplokus, pētersīļus, piparus, lauru lapas un timianu. Šīs garšvielas var likt arī pie vārāmā ūdens un tad barviciņas sterilizējamās traukos pārliet ar to

pašu sulu, kurā tās vārītas, tikai pēdējā gadījumā sterilizētās sēnes pēc ilgākas glabāšanas paliek gļotainas. Atmatenes — skalo tīrā ūdenī. Vāra sāls ūdenī (100 gr sāls uz 2,5 litru ūdens), kuram pieliek citrona skābi (40—50 gr. uz 2,5 l. ūdens). Traukos pārlej ar to pašu sulu kurā vārītas.

Sēņu konservi eļļā un sviestā.

1. **Sēnes eļļā.** Sēnes sagatavo tāpat kā sterilizēšanai, liek dziļā pannā vai katlīnā, pārlej ar kādu otrā labuma eļļu (olīvu, saules puķu vai c. l.) un pastāvīgi maisot cep, jeb pareizāk sakot, vāra (eļļas jālej tik daudz, ka sēnes viņā brīvi peld), līdz tās pusgatavas. Pēc tam sēnes saber sietā, notecina lieko eļļu, tad saliek sterilizējamos traukos, pieliek dažas garšvielas un pārlej ar pirmā labuma olīvu eļļu. Tālāk rīkojas kā pie sterilizēšanas, tas ir traukus aiztaisa, sterilizē cik ilgi katrai sēņu šķirai vajadzīgs, atdzēsē, aizlako un t. t.

2. **Sēnes sviestā** — sagatavo tāpat kā eļļā, tikai eļļas vietā ņem sviestu un pēc pirmās apcepšanas jeb apvārīšanas nesterilizē, bet traukos saliktas pārlej ar pirmā labuma kausētu sviestu, un kad tas sasalis, pārlej ar parafīnu vai liellopu taukiem un pārsien ar pergamenta papīru.

Sēņu ikri.

Sterilizējot paliek dažādi atlikumi (salīzušās sēnes, pārvārītās, kātiņi un t. t.), no tiem var pagatavot konservus, tā sauktos sēņu ikrus. Notīrītus, nomazgātus atlikumus samal gaļas mašīnā, saliek katlā, pielej mazliet ūdeni (lai nepiedeg) un kādas 10 minūtes sutina. Tai pašā laikā samal garšvielas: sīpolus, ķiplokus, pētersīļus, piparus, pieliek sāli un 15—20 minūtes sutina. Pēc tam sēnes šamaisa ar garšvielām, saliek nelielos — 100, 200, 300 gr. tilpuma traukos, pārlej ar olīvu vai saules puķu eļļu un sterilizē pie 100° C. — 30—45 minūtes, (neieskaitot caurkaršanas un atdzīšanas laiku).

Ja atlikumus nemaal, bet sagriež mazos, garenos gabaliņos, tad konservus sauc par sēņu **Stroganovu**.

Sēņu marinēšana.

Marinēšanai sēnes sagatavo tāpat kā sterilizēšanai: izšķīro, notīra, nomazgā un nosausina, tad liek vārīties sagatavotā marinādē. Vislabāk marinēšanai padodas barviciņas, atmatenes, rudmieses, vilniši un bērzlapes. Bērzu jeb aitu bekas, sviesta be-

kas, kažu bekas un citas tā sauktās melnās sēnes marinēšanai nav ieteicamas. Tās ilgi neuzglabājas un izskatās neglītas, izmirkušas. **Ir divi parastākie marinēšanas veidi.**

Pirmais: notīrītās, noskalotas sēnes vāra tīrā vīnetīkī, kuram pieliktas dažādas garšvielas (sīpoli, pipari, nagliņas, kanēlis, kardamons, lauru lapas, muskatrieksti, citrona miziņas un citas), apmēram 20—25 minūtes. Pēc tam atdzīsina, saliek tīros, sausus stikla traukos, pārlej ar to pašu šķidrumu, kurā vārītas, traukus cieši nosien un glabā tīrā, sausā, vēsā vietā.

Otrais veids šāds: notīrītās, nomazgātas sēnes vāra tīrā ūdenī apmēram 15 minūtes. Tai pašā laikā uzvāra etiķi ar minētām garšvielām. Izvārītās sēnes izņem no ūdens, atdzēsē, liek etiķa vīrumā un vāra vēl kādas 5—10 minūtes. Pēc tam rīkojas tāpat kā pirmā paraugā. Pareizi marinētas sēnes uzglabājas ilgāku laiku, bet tās ir ar etiķi piesātinātas un viņās vairs nav tik labi uzglabājusies sēņu īpatnējā, patīkamā garša un smarža kā sterilizētās sēnēs.

Sēņu sālišana.

Sālišana — vislētākais un parastākais sēņu pārstrādāšanas veids. Sālišanas tehnika ļoti vienkārša, neprasa nekādas teorētiskas vai praktiskas zināšanas, un tādēļ to var izdarīt katrā mājā un katros apstākļos. Komplicētu trauku arī nevajaga, sēnes var likt kurā katrā mālā, stikla vai koka traukā. No koka traukiem visieteicamākie šim nolūkam ir ozola, bērza, kļavas un citu lapu koku trauki (spainīši, mucīņas), izņemot liepu. No pēdējās gatavotie trauki ir ļoti poraini un uzsūc sevī daudz sāļuma, kādēļ sēnes paliek drīz sausas un salījums jāatjauno. Skuju koku trauki sēnēm piešķir sveķu smaržu un garšu, tādēļ viņi sēņu sālišanai netiek lietoti. Dažos gadījumos gan viņos mēdz sālit rudmiesītes un vilnišus, kuriem pašiem ir īpatnēja sveķu garša un smarža, un trauki šo īpatnību vēl pastiprina, bet šādos gadījumos ir ļoti jāuzmanās, jo var notikt, ka sēnes paliek par daudz „sveķainas“ un ēšanai nederīgas.

Sēņu sālišanai vajadzīgie piederumi: labs, tīrs vārāmais sāls, un, ja vēlas, var lietot arī dažādas garšvielas: lauru lapas, piparus, sīpolus, estragonu, upeņu lapas un citus. Sēnes sālišanai sagatavo tāpat kā sterilizēšanai un marinēšanai — izšķīro, notīra, nogriež kātus un noskalo. Sevišķi rūpīgi jāizdara mazgāšana un sēnes ar rūgtu sulu jeb pienu ieteicams tīrā, svai-gā ūdenī izmērcēt vienu vai vairākas dienas, ūdeni bieži pār-mainot.

Ir divi sēņu sāļšanas veidi — aukstais un karstais. Aukstais veids šāds: Notīrītas, nomazgātas un notecinātas sēnes liek traukā no 6,5—9 cm. biezās kārtās. Katru kārtu pārkaisa ar sāli un garšvielām, un kad trauks pilns, arī virsū pārkaisa ar sāli un garšvielām. Piepildīto trauku nosloga — sēnēm uzliek koka vāku ar caurumiņiem un uz tā labi smagu akmeni vai citu līdzīgu priekšmetu. Sēnes tik stipri nosloga (par saspiešanu nav jābaidās), lai no tām izspiežas sula, kuŗa pārklāj sēņu un sloga vāka virsu. Ja sēnes sevišķi sausas un no viņām tik daudz sulas izspiest nevar, tad tās jāpārlej ar tīru ūdeni vai vieglu sāļjumu, bet zem sulas tām jāstāv vienmēr.

Karstais veids šāds: notīrītas un noskalotas sēnes liek katlā un vāra 10—15 minūtes. Pēc tam tās atdzesē, vēlreiz pār-lasa un tad sāla tāpat kā pirmā veidā — pārkaisa ar sāli un, ja vēlas, arī ar garšvielām.

Sāls daudzums abiem veidiem vienāds, tas svārstās no 0,8 līdz 1 kgr. sāls uz 10 kgr. sēņu. Sālītās sēnes jāuzglabā tīrā un stipri vēsā vietā. Vislabākā šādu sēņu uzglabāšanas temperā-tūra ir 0° C. vai +2° C.

Sēņu žāvēšana.

Žāvēt var visas sēnes, bet vikslabākās šim nolūkam ir bar-viņiņas, tad atmatenes, ķerveļi, ķēvpupi un visbeidzamā vietā aitu un sviesta bekas. Žāvēšanai var ņemt lielās un vidējās sē-nes, kuŗas pie citiem pārstrādāšanas veidiem tiek atliktas, kā zemākas kvalitātes produkts. Žāvēšanai nolemtās sēnes iz-šķīro pēc lieluma (vienādā lieluma sēnes vieglāk un labāk izžā-vējamas) un ļoti rūpīgi notīra, bet nemazgā. Izņēmums šai ziņā ir tikai ķerveļi, kuŗus bez mazgāšanas notīrīt nevar. Sēnes kaltē īpašās kaltēs, bet ja tādas nav, to var izdarīt katrā maizes vai cepeša krāsnī.

Lai kā un kur sēnes kaltētu, vienmēr šim procesam pamatā divi paņēmieni: 1) **vitināšana** jeb priekšžāvēšana. Sēnes noliek 30—40° C. siltumā (ne augstāk par 50° C., lai tās savīst, sakrīt. Šādā siltumā tās tura tik ilgi, līdz no tām vairs neizdalās lieks mitrums, kad tās rokā saspīestas vairs nedrūp, bet saliecas. Kad sēnes šo pakāpi sasniegušas, sākas otrs žāvēšanas paņē-miens. 2) **Istā žāvēšana** — savitinātās sēnes liek 65—75° C. lielā karstumā un tur tura līdz tās top trauslas, viegli salauža-mas, vārdu sakot — kamēr ir pietiekoši izžuvušas. Labi ir, ja otrs paņēmieni — istā žāvēšana — var tūlīņ sekot pirmajam, jo apvītinātās sēnes ātri uzsūc mitrumu un tamdēļ, jo ilgāks ir bijis starpbrīdis no pirmās līdz otrai žāvēšanai, jo ilgāk velkas

istās žāvēšanas laiks. Žāvējot jāuzmanās, lai sēnes būtu pietie-koši izžuvušas, un otrādi, lai tās nepāržūtu.

Nepietiekoši izžuvušas sēnes ir kautkas vidējs starp apvītu-šām un pareizi izžuvušām. Rokā saspiežot tās nelokās, bet arī nelūzt un nedrūp. Uzglabājot tādas sēnes sāk ātri pelēt un ci-tādi bojāties. Šo kļūdu var labot, sēnes pie laika otrreiz izžāvē-jot. Pāržāvētas sēnes var pazīt pēc šādas raksturīgas īpašības, pret grīdu sviestas tās „skan“, tā ir pārmērīga sausuma zīme. Šos sēņu „zvaniņus“ jeb „sausīņus“ barībai izlietot nevar, tie vairs neizmīrkst un neizvārās mīksti. Arī labot šo kļūdu vairs nevar, un tādas sēnes jāsviež atkritumos.

Pēc izžāvēšanas sēnes „izsviedrē“ — tās saberj kādā kastē vai burkā (skatoties pēc izžāvēto sēņu daudzuma), noliek sausā, vēsā vietā, lai atdziest. Pēc tam kasti cieši aiztaisa un tā tura 5—7 dienas. Šai laikā sēnes uzsūc gaisa un viena otras mitru-mu (gādās, ka dažas sēnes paliek nepietiekoši izžuvušas), un pa-liek mazliet mīkstākas un valguma ziņā vienlīdzīgas. — Nepie-tiekoši izžuvušas atdod savu mitrumu sausajām, bet mazliet pāržuvušās kļūst valgākas uz neizžuvušo sēņu mitruma rē-ķina. Bez tam, svīstot sēnes pārklājas ar spožumu, kļūst spīdī-gākas un glītākas.

Uzglabāšanai sēnes saberj maisīņos vai saveļ diegos un no-vieto sausā, tīrā vietā.

Parastās maizes vai cepeša krāsnīs sēnes var žāvēt pēc trim veidiem.

1. **Uz sietiem.** Šim nolūkam var izlietot parastos augļu vai sakņaugu žāvējamus sietus. Izķīrotas un notīrītas sēnes saliek uz sieta vienu otrai blakus ar kātiņiem uz augšu. Ja reizē žāvē dažāda lieluma sēnes, tad lielākās liek sietiņā uz tā gala, kuŗš nāk krāsns dibenā, lielākā siltumā. Ja mazākās sēnes sieta priekšplānā atrāk izžuvušas, tad tās no sieta noņem, pēdējo no krāsns neizvelkot un pārējās lielākās sēnes neaizskarot.

2. **Sprostīnā.** — Šis īpatnējais sēņu žāvēšanas rīks atgādina divpusīgi slīpu jumtiņu. Tas sastāv no diviem trīsstūriem, pa-gatavotiem no trim dēļiņiem, kuŗu augstums 35 cm. bet platums (trīsstūra pamatā) 47—50 cm. Šos trīsstūrus savieno ar trim, apm. 90 cm. garām kārtiņām jeb spieķiem. Trīsstūru sānos iesīt naglas vai iedzen tapas 4,5—6,5 cm. vienu no otras. Uz šīm naglām vai tapām saliek koka vai staupuļu iesmus, uz kuŗiem samauktas sēnes. Uz viena sprosta var salikt no 15—20 iesmus ar 8—12 kgr. sēņu.

Ta sagatavotus sprostus liek krāsnī un sēnes uz šīs ierīces žūst labāk, kā uz sietiem, jo te karstais gaiss žāvējamo pro-dukta brīvi aņņem no visām pusēm.

3. **Uz dēļa.** Sēņu žāvējamā dēļa pagatavošana ļoti vienkārša. Ņem 4,5—6,5 cm. biezu, 22,5—26,5 cm. platu un apm. 100 cm. garu (garums jāpiemēro krāsns garumam) dēli, kurā glītās rindās, apm. 4,5—6,5 cm. vienu no otras, iedzen 7,5—10 cm garas naglas bez galviņām, vai tikpat garus, noasinātus koka iesmiņus. Uz šiem iesmiņiem vai naglām uzdur žāvējamās sēnes ar kātiņiem uz augšu. Uz katra iesma liek vai nu vienu, vai vairākās sēnes. Pēdējā gadījumā visām sēnēm jābūt vienādā lielumā, bet ja tas nav iespējams, tad sēnes liek tā, ka mazākās nāk apakšā, tuvāk pie dēļa, bet lielākās virsū. Uz viena dēļa var saspraust 400—600 sēņu, bet svarā rēķinot 20—30 kgr. Arī uz dēļa vai sprosta žāvējot lielākās sēnes jāliek krāsns dibenā, mazākās priekšā.

Kad sēnes (uz sietiem, sprosta vai dēļiem) krāsnī saliktas, krāsns durvītiņas un dūmvadu tūlīņ neaiztaisa, bet izdara to pakāpeniski, atkārtīgi no sēņu mitruma izgarošanas. Vispār sēņu žāvēšanas galvenie principi ir tādi pat, kā pie augļu un sakņu augu žāvēšanas, un tā tas ir, vai sēnes žāvē vienkāršās krāsnīs, vai īpašās kaltēs (lielos daudzumos — tirdzniecībai).

leteicamas grāmatas par sēnēm:

1. E. Gramberg, Pilze der Heimat. 50 krāsainas tabulas. 2 sējumi.
2. E. Michael-Schulz, Führer für Pilzfreunde. 3 sējumi. 368 sēņu sugas krāsainās tabulās.
3. Pilzmerkblatt. Bearbeitet im Reichsgesundheitsamt. Ausgabe 1928. 57 krāsaini attēli.
4. Walter-Grimm, Taschenbuch für Pilzsammler. Verlag Hesse und Becker, Leipzig.
5. Adalbert Ricken, Vademecum für Pilzfreunde. Bez attēliem.
6. Lindau-Ulbrich, Die höheren Pilze. Spalvas zīmējumi.
7. Emil Herrmann, Die Pilzsprache.
8. Техническая инструкция по заготовке и переработке съедобных грибов. Наркомснаб СССР.
9. А. В. Васильев и А. В. Кононов. Грибы и их использование. Снабтехиздат. 1932.
10. M. J. Constantin et M. L. Dufour, Nouvelle flore des champignons. Librairie générale de l'enseignement. 4702 zīm.

Šīs grāmatas 22. lpp. minētās, Latvijā ļoti reti sastopamās sarkanās receklsēnes latīniskais nosaukums ir *Gyrocéphalus rufus* Jacq.