

Sieni-firja;

eli

Sieni-Kallen

O s w i i t t a

tuntemaan ja käyttämään

Shötåwiå Sieniå.

Kirjoittanut

E. Hisinger)

Keisarillisen Suomen Talousseuran toimesta.



Now. Karl Dahlberg

Turussa,

Frenckellin kirjapainossa, 1863.

Muutamia yksinkertaisempia tapoja sienistä walmistaan maukasta ja rawitsewaa ruokaa.

Kuinka sieniä suolataan talveksi. Sienet puhdistetaan ja virutetaan hyvästi kylmässä wedessä sekä lyöpätään sitte, ei kuitenkaan enempää aikaa kuin että vesi kiehattaa niiden yli, jonka jälkeen ne taas pannaan kylmän weteen, jossa ne saavat olla siksi että kylmenewät. Sitte kaadetaan vesi pois, joka myös hyvin puserretaan ulos niistä, ja sienet suolataan hyvin puhdistettuun puu-astiaan pienennetyllä suolalla ja kuminoilla, jos niitä on, jonka jälkeen ne peitetään fannella, jonka päälle pannaan paino pitämään niitä piukassa. Nämä suolatuita sieniä sopii syödä sitte semmoisinaan suola-kalan verosta, taikka keittää sopaksi, hauduttaa ja paistaa, niinkuin tässä jälempänä osotetaan. Kun suolatuita sieniä keitetään, pitää ne ensin muutama tunti liotettaman kylmässä wedessä että suola lähtee niistä. — Sienien suolawesi on aina kaadettawa pois, sillä se on kelvoton.

Sienisoppa. Sittekun sienet ovat puhdistetut ja lyöpättyt, keitetään ne ynnä muutamain juuriskan-, nauriin- eli perunan-lohkojen kanssa, johon pannaan wähä kauran-tahi ohran-kryynejä joukkoon, jos niitä on. Jos ei kryynejä ole, taittaan ohra-, ruis- tahi kaura-jauhoja wiipisöitä sekä, että soppa tulee saokkaaksi. Jos on löökä (laukka) tahi muita höysteitä panna sekä, tulee keitos sitä maufkaammaksi. — Jos tahdotaan keittää herneitä sienien kanssa, menetellään samalla tapaa, kuitenki että silloin kaikki juurikasvit sekä kryynit jätetään pois, ja ainoastaan wähä jauhoja pannaan suurustamiseksi. — Häättilässä taittaan myös kaikki nyt luetellut lisäpanokset jättää pois, ja woimallinen ja rawitseva soppa keittää ainoastaan sienistä, wedellä ja suolalla.

Kuinka sieniä haudutetaan maidossa. Sienet keitetään wähällä wedellä, niin että ne pehmenewät, suurustetaan sitte rieska-maidolla ja jauhoilla, mitä lajia on saatavina, ja annetaan ne sitte hiljakseen kiehua heikolla tulella, niin ettei ne pala pohjaan. Jos tuoreita sieniä haudutetaan, ei saa suolaa unhottaa, jota pannaan weteen, kun sienet kiehuvat. Suurustamiseksi on ohrajanhot hyviä, jos niitä löytyy; samoin myös kaurajauhot.

Paistetuita sieniä. Paistamiseen sopii käyttää rasvasia paikkoja lampaan- tahi sian-lihasta taikka woita. Wähä pienennettyä lõdkiä panan naan rasvasten sekaan, jotka färwennerän paistinpannuussa, johon sitte sienet pannaan ja annetaan färwenetyä hiljaisella tuleslla. — Sieniä sopii myöskin paistaa hiilillä, niin että ne pitetään paistinwartaasen (teifkiin), jollei halstaria ole saatavilla. — Jos tuoreita sieniä paistetaan, pitää ne wähän suolattaman; suolatut taas pitää wähän liotettaman wedessä, ennenkun ne paistetaan.

Sieniä taittaan myös **Kuiwata** talveksi, joka tapahduu sillä tawoin, että, sittekun ne ovat puhdistetut, palaisiksi leikatut ja wirutetut, ne pannaan sohtuullisesti lämpimään uuniin, joissa ne saavat olla siksi että tulewat aiwan kuiwiksi. Myöskin taittaan niitä kuiwata ulko-ilmassa, sanakaan pugettua. Ne walmistetaan sitte tawallisella tapaa, sittekun ne ensin on liotettu haleassa wedessä tahi maidossa.

Sieniä, joita aiwotaan sählyn panna, kootaan parahiten kuiwalla säällä, koska ne, jotka noukitaan märjällä säällä, pikemmin pahentuvat ja yleensä ovat wetisempää ja wähemmän rawitsewia. Puhdistaissa on paras kuoria kesi pois erittäinkin semmoista täysi-kaswaneista sienistä, joista se helposti lähtee, kuin myös helposti poisraappa yläosat siemenhilseistä tahi piikit lakin ala-puolesta. Lehmänsienistä, joissa hilsetten siesta on torvikkerros, otetaan se kokonaan pois, kumminkin wanhemmista sienistä. Jalka sitä vastaan useimmista lajista sopii ottaa, jollei se ole liian puumainen taikka muutoin wikaantunut. Walmistaissa on waarin otettava, ettei sieniä keitetä tahi paisteta liian kauvan, koska ne siten sitkistyvät ja menettävät makunsa. Luotettawin keino on aina ensin lyöpätä sienet, jollei wiissiin tiedetä, että ainoasta wahingoittamattomia sieniä on käällä. Jos sitä vastaan käällä on ainoastaan tuttuja ja wahingoittamattomiksi helposti tunnettavia sienilajia, niinkuin lampaanieni, orafieni, syömäiseni, haarikkoseni y. m., niin sopii niitä wakaasti walmistaa lyöppämätä, sittekun ne ensin ovat olleet kylmässä wedessä, ja tulewat niin tawoin maufkaammiksi. Eri sienilajit opitaan parhaiten tuntemaan suosanaisella neuvoolla metsässä.

Uudellamaalla asuva Kalle niminen talonpoika peri isänsä kuoltua welkaisen talon. Tämän saadesjansa oli Kalle ainoasta neljänkolmatta, ja waikka jo aikaisin tunnettiinkin ahkeraksi ja reidun mieheksi, siistiksi ja raittiaksi, tarvitshi kuitenkin, muoruutensa toten, vielä paljon oppimista, paljon harjaantumista.

Eusimäinen kujeensa naapureita oikein ihmetytti: kun peräti lopetti viinanpolton. Mielestäänsä, oikein ymmärtäen, ei yhdenkään maanviljeliän pitäisi ikinä tuluttaman aikaa ja viljaa noin ehdonlisäksi surmaksi. Muutamat kannuksa pikemmin ostikin. Mitä minut viljastanha polttivat, syötti hän senverosta karjallensa, joka siitä kostuiin sanomattoman paremmin, kun taikkein naapurein, sekä siitä tullen myi hän ison kalun enemmän voita, kun nämät.

Muutamaa vuotta myöhemmin hankki hän shottilaisen auran, kummoisen tapasi lähi kartanosha, ja hawaitsi kohta sen hyödyn. Leikkurua piankin palkitsi tän hinnan. Tarhatunkionsa häntä myös hoiti aiwan tarkoin sekä wedätti joka talvi kelpo joukon suomultaa ja mättäitä hewossonnan sevotukseksi. Sanalla sanoen, hän oli mainion viisas ja tarkka mies, joka vuosittain enenneen koettelemuksen voitolla pääsi jalkaa jalémimalle sekä siis wähitellen oli mies maksaan taloa seuranneen welkanha.

Osaantui kova katojuusto ja moni joutui isoon häitään. Kallenkin fotopäikoilla pelloista tuli turha ja hiukka; mutta tällä erää ei hän önkähtännyt, — kiitos höystetunkioinsa, hyväni auransa, ja viisauksensa kärhyttämästä wiljaansa wiinapannuissa sekä muunkin yleisen virreytensä ja toimellisuutensa. — Eipä tähän vielä loppunut. Tulevan vuoden sato oli sitäkin kehnompi, niin että monin paikoin ei päästy siemenjywään. Wiljavaransha tuntui nyt koon wähnenneksi; sentääänkin arpelii sen idartavalla pidolla vielä vuodeksi piisaavan verheelle ja tarhalle.

"Paikoin ylimaassa ollaan jo hätäleiwässä," sanottiin hälle. Kysyttiin: "kuinka meidänkin käynee?" — "Syömään sieniä nälän sammuteeksi!" oli hänen ajateltu vastauksensa. Sieniä kokositkin wäkinensä, suolaili ja kiuwaili noita koolta, entisten vuotien tapaan;

fillä jo monen vuoden oli kaalaillut näitä jaloja maan antimia. Syyskauden, kun saatavina festi, syötiin Kallen kotona tuoreita sienuitä, näetsen keitettyinä; talvella taasen nautittiin suolatut ja kuiwatut sienet. Koottuina niitä olivin jokikin hyvät varat; fillä kuin Kallen talon yksin niitä koloiltiin niillä paikoin, niin oli saalis suurempi, kuin jos kaikki naapurit kohdastansa olisivat huolineet ja hymmärtäneet niitä koota. Nämä tultiin talvi hyvin aikoihin; sienet korvasivat leipää ja, kewään tullen, voitiin kylväät kauraa vuoden tarpeiksi, jossa naapurit jäivät verikorvissi. Tuli suvi ja Kallella oli vielä tarpeeksi leipää, vaikka kaikkien muitten vilja silloin oli loppunut. — Jo talven kuluella puuttui leipää useammilta naapureistansa, jonka tähden monen oli kewäppnuolella jättäminen kotonsa ja lähteminen työnansion hakun, ja moni ku ennen pilkkaa Kallea ja haukku häntä Sieni-Kalleksi, olisi nyt itsekin mielellänsä syönyt sienuitä.

Zuuri näihin aikoihin matkusti Erkki Hakala, nerojas isäntää Turun läänistä, näille seuduille, ja siwuteshanssa hawaiihi tän Kallen talon ulkoreidan, jossa ei kaluja eikä törkyä ajellut ruokottomasti niinkuin usein siellä täällä maakunnan taloissa tavataan. Uatteli itseksensä: "käyn sisällekin katsomaan kummoista siellä on." Seisautti hewosensa veräjälle, hyppäsi rattaitansa ja meni taloon. Kalle, ollen wäkenensä parailua suuruskella, nousi pöydästä ja tervehti outoansa, joka sanoi olewanisa kaukaisen matkustajan ja pyysi ajan oleskellakseen ja apettaa hewostansa. Kallen tavallisella wierasholhoukksella tultiin pian tutuksi. Outo oli puhelias ja luonikas, mieluttaen kaikkia, mutta eritoten Kallea, joka wierasti häntä parhain kuin waimonsa wieraanvarat niinä aitoina myönsivät; mutta sienuitä ei hälle tarjottu, vaikka niitä watillinen lökötti puhtaalla pöydällä. Turunpuoleinen, ku kohta älkäsi tän ruokalajin, kysyi mitä kypissä oli. "Sieniä suun jaan on, syksyisin kokoiltuja," vastasi isäntä; "niitä on kelvannut syödä näinä vuosina, vaikka kylälliset niitä nähdäkään tahdo, jaan pikemmin näkiwät taikka syövät pettua ja periä; tekewät pää minusta pilkkaakin ja väestäni sekä kenties antelevat mulle siitä syötävästä haukkunimiäkin."

"Ouko teillä kauwankin sienuitä syöty ja kuinka olette oppineet tuntemaan mitkä sienet syödä kelpaavat?" kysyi taas outo.

"Monta monituista vuotta olemme niistä eläneet, fillä syksyin niitä kokeeskellaan iso joukko. Lapissa on kyllä aikaa, ja jaan näytetään, niin opperot pian kyllä tuntemaan syötävät sienet; kuitenkin katsom minä taikka äiti aina mitä metsästä tuowat, fillä myrkkyiset sienet ovat aiwan waarallisia."

"Mutta kussa ja kuinka olette täitä kaikkea oppeneet," kysäsi vieras, kun jalkipuoli kysymystänsä jää väistämäksi.

"Monta vuotta sitte, poikuiden ijäällä, oli meillä Tohtori, joka usein wirkamatkoillansa poikkeili isääni katsomaan. Tohtori, hän ymmärsi paljon, ja hän juur opetti meitin tuntemaan syötävät sienet, tallittemaan ja valmistamaan niitä. Meijän saaristossa moni jo suolaa sieniä, syö ja myykin niitä sekä tietää niiden olewan terveellistä rawintoa, ja kaikkine on kiittäminen sitä hyvälläista vanhaa Tohtoria niistä opeista, joita hältä saimme tässä tarpeellisessa aistissa."

"Sanokaas ettekö pelskää syödä myrkkyisiä sieniä, sekä tulla kiipeäksi ja kuolla niistä; sillä että niissä on monta aiwan waarallista-
kin lajia, sen olen minäkin kuullut."

"En lainkaan, en ensinkään. En ryhdy ikinä semmoisiin, joita en oikein tunne ja joista en tarkoin tiedä jos ovat kelpaavia. Epä-
tuntemattomia sieniä ei ole koskaan noukemista, siis ei ole mitään peljättäväitä."

"Aiwan oikein; mutta ettekö tiedä tehtävästä koetuksesta kuinka, sienien keitetään, tullaan wakaisesti tietämään, jos ne tosin ovat kelpaavia?"

"Tiedän niinkin! Mutta ainaakin on paras kokoilla ainoasti niitä joiden sisältö tietää olewan kelpaavia. Niin olen ennen aina tehnyt ja niin aiwon wieläkin."

"Mutta," västasi matkamies, "jos joku luotettawanne sanooisi teille sieniä, jota ette ennen ikinä ole tawanneet, olewan syötävän; sōisittekö sitä?"

"Muita uskoakseni siinä kohdassa, tahdon ensin nähdä itse syövänsä sitä."

"Kaikesta mitä sanoneet olette, havaitsen sienten olewan aiwan hyödyllisiä maantuotteita ja ymmärtääwän ihmisten waariin otettavia; mutta tarkan tulee olla tuntemattomain lajein kanssa. Jokaiselle talolliselle, jokaiselle tölliläiselle, joiden tilukissa niin suuri joukko kelpaavia sieniä muutamina päivinä kasvaa ja jälleen katoo, ompli tuo aina olewa suureksi wahingoksi, etteivät oikealla ajalla kokoile ja talvitse niitä."

"Kuulkaaspa nyt," lisäsi matkustaja wähän waijettuansa, "opetakaas minullekin sieneinne korjaus- ja holhous-tapa. Minulle sopisi hyvin ja hyödyttäisikin ei ainoasta kotonä osata hankkia perheelleni täitä hyödyllistä ja maikasta syötävää, waan myös ainaisilla matkoillani saada johdattaa muitakin kaikessa mitä kuulin näihin syötäviin maantuotteisiin; mutta wielä puuttuu minulta kaikki taito siinä, kuinka niiden tehdään, että kerta koottuina pysyisiwät raikkaina ja syötävinä."

"Ihan mielessäni," västasi Kalle; "mutta kuin niitä ilmastui eri aikoihin, niin pyydän teitä joka kerta, kun kylässämme matkustatte, poikkeamaan meille, sitten näytän ne lajit mitkä kohtausaikana kasvavat ja kuinka niitä valmistan."

Matkustaja lupasi sen ja läksi. Muttei wiipynyt montaa päivää ennenkin palasi jälleen. "Onko teillä nyt mitään sientä näyttääne minille?" kysyi hän.

"Tänä leväänä ei täällä löydy juur aiwan paljolta syötäviä sieniä, mutta ovat niitä lapset kuitenkin joukun verran näinä päävinä kokoilleet." Kalle näytti sitte kuivatuita sieniä isonläntäfestä pyyhystä ja toisia lankoihin pujottuina. "Tässä on lahtakin lajia," sanoi: "toinen, jota olemme kutsuneet **Morslaksi** ja huhtasieneksi (**Taulu I Kuva 3**. *Morchella conica*), on tapin näköinen, sen jalka valkoisimainen ja laski pununi taikka tumman-ruskea, ahdas, huitukas ja kuopainen; toinen, jota nimittääni **Ruokasieneksi** (**Taulu I Kuva 4**. *Gyromitra esculenta*), on isompi, ja sillä on iso, lawea, hauras, tummanpununi, myöskin hyvin ryppyninen ja poimuinen laski jalani päässä. Jälkimäinen on edellistä kuivempi ja sitkeempi. Se kasvaa kuusitoissa teitten ja polkuin ohilla leväisin, maanpinnan alkuvuorta kuiwahdettua. Muutamin leväisän näkee niitä yleensä, muutamin taas aiwan harvaansa, tullen enemmästä taikka wähemmästä kuivuudesta. Entinen johdattajani, Tohtori, sanoi löytyvän lähes samaanmuotoisen lajin ja olewan waarallisen; mutta kun se on punaisen-ruskean werewää ja Ruokasientä metisempi, niin ne hyvin eroittaa. Siitä en ole kuitenkaan ikään ainakaan nähyt."

"Näitä molempia lajia pätkitään koitessa niin, että warren tyvi jääpi maahan, ettei multaa seuraan astiaan. Isommat haljellaan keskeltä, nähdäksi jos ovat puhtaita ja madottomia, mutta pienempiä ei tarvitse näin koetella. Saikki virutetaan wedessä puhtaiksi ja pyjotellaan laukaan, ei peräti taajaan, sekä ripustetaan kuivumaan muutamaksi päiväksi auringon paisteesen tai kuivaan solaan. Mutta jos päiväissä kokoontuu tavallista enemmän, niin on parempi kuivata sienet paperilla leivin-unnissa, joka älköön kuitekaan olko peräti kuuma; se käytiin aina pikemmin ja on parempi. Ne sitte tallitaan kuivassa luhdissa, joko pussissa taikka lankoihin pujottuina, killumassa katos-allalla. Syötäväksi valmistetaessa, niitä liivotetaan lämpymässä tai kylmässä wedessä ja leitetään sitte liemesässä tai woissa."

Emäntä, sillä aikaa liivotettuansa muutamia morskia lämpymässä wedessä ja paistettuansa niitä woissa wähällä pippurilla ja suolalla, toi niitä nyt maistiaiski wieraalle, joka tunsi ne aiwan luonikkaisi ja hyvänmakuisiä.

Puolipäivältä mentiin hakaan, jossa isäntä noukkasi isosen harmahtava-lakkisen sienen. "Saikilla tän sieni osilla, nähkääs, on eri nimensä," sanoi hän. "Tämä warsi, jota nyt pidän formeini lomassa, kutsutaan sienen "jalaksi" (**Kuva 1 ja 2, b**) ja tuo pakku, ympyräinen ja lääkeä osa, joka istuu warren ylipäässä, ompli "laski" (**Kuva 1 ja 2, a**). Tyhskiesä sienten lakteja, näkee niiden olewan aiwan

erilaisia sisäpuolesta. Muitamain on alasella puolella ohuksia ja leweitä helttuja eli hilseitä, jotka ovat ripuksissa suoraan alaspäin ja alkavat keskeltä ympäri jalani yläpuolista ja antavat ulospäin kaitin puolin lakin reunaan, juurkuin pyörän kehräwarret. Nämät ovat lakin "hilseitä" (kuva 1 c ja kuva 19). Korean keltaisessa sienessä (**Rusko-sienessä**), jonka suvemmallla tulen osoittaan, ei ole yhtään noin leweitä hilseitä, vaan näiden viitteestä nähdään lakin alla koko joukko paksuja suonia (eli soukkia ja paksuja nuoran muotisia), jotka myös alkavat warren ympärystältä ja jatkovat lakin syrjiin, mutta ovat haaronneita ja keskenänsä sommeltuneita (kuva 24).

Toisissa ei ole mitään senkaltaista, vaan koko lakin alusta näkyi niillä olewan tasainen ja fileä, ja siinä summattoman paljo pieniä aukkoja likitetyt. Nämät aukot ovat niitten pienien torvein suita, jotka seisovat taajassa lisi toisiansa lakin alustalla ja rippuvat suorastansa alas paini suut maata kohden. Ne ovat eri osa lakkia ja näkyvät selviästi, jos murtaa lakin, jolloin päälystää eli liha näkyti tiwiiltä ja tasaiselta, mutta alusta eli torvikeros näyttää tihistyneiltä harjaskulta. Tämän, joka helposti eriävä lihasta eli päälykhestä, näkee aiwan selkeästi eritoten **Lehmä-sienissä** (kuva 2, c ja kuva 7).

Wielä toisissa kohdataan samalla lakin alustalla pitkiä, suoria ja otaisia, mutta samallaan pehmeitä piikkijä, ja semmoisia saamme syksummällä nähdä **Suomus- ja Drasienissä** (kuvat 25 ja 27).

Jos koo siesta ja panee lakin alustaisin walkoiselle taikka tummalle paperille, niin saapi jonkin päivän perästä taikka jo ennenkin nähdä ruskeata, keltaista, walkoista taikka mustaa wallan hienoa pölyä paperille varisneen. Täällä suhju on sienten siementä."

Palaittiin takasiin. Wieras jätti hyvästi ja lähti matkaansa.

Suvemalla eli elokunn alwulla sai sienten kerääjämme tilaisuuden wieraallensa osoittaa sen äskyn mainitun kanniin **Rusko-sieni** (Cantharellus cibarius, kuva 24). Tämä sieni ilmaantuu jo suvella yleisesti metsiin, jahka ruusuaanmin on sadellut, ja sittemmin kohtalee niitä paljonkin sykkyisiin. Ne kasvavat enimmiten isoissa ryppäleissä, kannasta yhteenä merkillisen kannilla helewän keltaisella värisillä, tullen kannanmunan ruskeoon, joka ihannus myöhempin ja kannilla ilmoilla paljon waalence. Tällä sienellä ei ole nimenomaista hilseitä lakin alustalla, vaan paksuja, haarakaisia, keltaisia suonia, jotka ulottuvat jalasta lakin reunaan ja wielä inan itse jalkaan. Ollen alkuanse wähäinen, lihainen ja lakin yläpuolelta pylykäs, ohustuu täällä sieni vanhempana ja kourtuu hyvin laakan tratin luontoon. Lakkia, jolla on lujaa ja tukivaa lihaa, on fileä ja syrästä eheää, 1—3 tuuman lewyinen ja jalka 1—2 tuuman korkuinen, keltainen, fileä ja sisältä tiivis sekä paksupi ylhäältä kui alhaalta. Sen jo kohta kaukaakin tuntee kannista ylewän keltaisesta voimistansa.

Sitä sopii keittää taikka kärhähyttää jo soi voissa taikka maidossa. Mutta jos siitä tahtoo oikein herkua, niin ensin keitetäköön voissa, sitte valettakoona taaleella (maannolla), ja sevottaessa höystettäköön, sen werran että tosi on, laufalla (löökillä), suolalla ja pippurilla; silloin siitä saa oikein makupalan. Muutoin myös niitä kuivataan ja reidataan kuivasta, morskien tavalla.

Löytyy aiwan myrkkyllinenkin sieni, joka melkein on Ruskosienen muotoinen. Tämä saa yksinänsä pitää tuon julman nimen, **Pirun-sieni** (*canth. aurantiacus*), jolla paikoin on kutsuttu äskeistäkin, Ruskosientä, kun ei ole sitä tunnettu hyväksi Jumalan lahjaksi. Pirun-sieni eli kelta-sieni erouupi huokasti Ruskosienestä tummemmalla, ruskean keltaisella, aikaa voittain kuitenkin waaleammalla lakillansa, joka on jotenkin hienon-nahtuvainen, reunoilta waaleahka sekä lowisteltu, ja enimmiten väärällä nahtuvaisella ja waaleahfalla warrellansa, joka sienen wanhetessa on kannolta musta. Hilseet lakin alustalla ovat taajasti toisensa ja tumman keltaisia.

Syykskuulla kohdellesta näytettiin **Lampaansieni**, **Ahosieni** ja **Ukon-sieni**, jotka siihen aikaan enimmiten waurastuivat.

Lampaansieni (*Polyporus ovinus*, **Kuva 21**), on yleinen kaikissa neulaismetsissä ja kohdallaan jo elokuullakin. Tän ei ole lakin alustalla mitään hilseitä, vaan on siinä lehmäsiemen tapainen monella lävellä, jotka ovat alas painelevia pilkkien pillein suita. Lakin on waalahtava eli jokseenkin valkoisesti ruskean sellahtava, lihakas ja luja-lihainen, mutta kuitenkin aiwan hauras murtumaan; yläkalwo keskeltä useimmiten marron murteinen, waikka parahiten nuorissa sienissä fileä ja eheä. Alkot lakin alustalla ovat pieniä, hyvin matavia ja tiivislyneitä, valkoisia taikka keltaisia, ja koko tämä alainen pilvi- eli torvi ferros on aiwan ohut lyhyistä pilleistänsä. Jalka on valkoinen, epätasaisen vaksu ja tropikäs. Aiwan usein kohtaa monta sellaista sientä kasvaneena kannoista toisiinsa, ja ahdistukissä kasvaa lakinjakin yhdeksi ainoaksi laweaksi, jutijatkoiseksi lakin. Mäenrinteissä kasvaa niitä usein minossä, jalka puolittain nojossa mäkeä kohden. Mutta waikka tämän sienien ulkomuotoa ei woi tyyskin määrästä, tuntee sen aina oijeti wäristänsä ja alapuolen torviloista, erehtymäti.

Lampaansientä taitaa kylläkin syödä raakana, niinkuin naurista, mutta paremmalta se tulee keitetynä Ruskosienen tavalla.

Toinen oli **Ahosieni** (*agaricus campestris*, **Taulu VIII**, **Kuva 22 ja 23**). Sekä ruohottuneessa miespihassa ja aitan ympäristöllä kasvoi tämä kliitumvalkoinen helttusieni, joka nyt alkoi puhkeilla maasta ja oli paraikaa kuin valkoinen pallo eli niinkuin ketoon painettu muna. Kumppanukset noukivat niistä minutamia ja hawaitsivat lakin ihan valkoisesti, osittain tähraantuneen valkoisesti, fileäksi taikka jotenkin suo-

muffellisefsi, ja leweät alustan hilseet punertawiksi eli punasen ruskeaksi. Nämät hilseet muuttuvat vanhemmissa walmistuneimmissä sienissä mustiksi nitten ruskeanmustasta siemenpölystä, ja ikääkskuin nokisefsi, niihin kajotessa. Jalka on tasapaksu, ainoasti kanto on pakkummanläntänen ja wallan walkoinen. Nuorten sienten ruskeita hilseitä ei näje, sillä ne ovat ohukaisen walkoisen kuoren peitossa, joka on pinkollansa jalani ympäri, tän ja lakin reunan wälissä; mutta lakin lawetessa ja reunain liiverthesä ratkee täällä kuori lakin ympäristöiltä ja roikkunutti niinkuin rääpäleinen leweä rihma ympäri jalani yläpäättä. Ahosienellä on hyvässä paksua ja walkoista lihaa, joka, murrettaessa, wälistään saapi heikon punehduksen.

Ahosientä koottaan aina nuorena ja ennen hilseitten mustumista, sillä vanhempana se aina madottuu. Jos sieni on ihan raikas ilman madonläpiä, mutta hilseet jo mustanruskeita, perattakoot ne pois. Tätä sientä paistetaan eli keitetään voissa, sekä kelpaa sopan rohdoksi. Ahosientä sopii myös keittää voissa taaleen, pipppuriin ja löökin kanssa, juurkuin Ruskosientä, ja tulee näin tätä maufkaammaksi. Sitä myös kuivataan, mutta ompli liijan hyvä sifsi, sentähden syödään sitä parhaiten tuoreena.

Kolmas myt puheissa oleva on **Ukon sieni** (*Agaricus procerus*, **Kuva 5 ja 6**). Tämä sieni, jota myöhäisuvesta syyspuoleen kohtelee metsäniityillä, lauramailla ja lehtimetsän aukioilla, on suurin heltsienistämme. Onkin kasvannuoltansa hyvin kärwässienien muotoinen, mutta on peräti eri värisen. Edellisen laffi on alwussa punkea, lewenee wähitellen lewenemistänsä ja latistuu lautasmaiseksi, kulkura keskellä päälystää; on lihakas ja pehmeä, walkolihainen, ja yläpinnalla suuria, leweitä ja paksuja ruosteita harmaita suomuksia, sekä lewenee 7 ja 8 tuumaiseksi. Hilseet ovat leweitä, walkoisia ja taajassa toisensa tungossa, mutta ei vält ulotu varteen saakka, vaan loppuvat ennen, jättäen wälin eli loman tän ympäri. Jalka, joka kohoaa 10 tuuman ja enemmänkin korkeaksi ja puolen tuuman paksuksi, on kannan juuresta hyvin paksu, pienien harmaanrusertawain suomuisten peitteessä ja sisältä hohka; ylhäällä on kova rengas, roippeinen yläreunasta ja irtonainen, ei varteen kiintynyt, niin että käy sitä lykellä ylös ja alas. Ylempanä tätä rengasta on jalka suomukseton ja ylipää hymyhtyvä pahkuraaksi, jossa laffi istuu tiini kasvaneena; tämä pahkura on ikääkskuin niweleessä hatun kanssa, joka aina heltiää siinä, murrettaessa. Tätä uhka-sientä sopii walmistaa juur samoin, kuin Aho ja Ruskosientä, mutta kun hän on kookkaampi, ulottunipi paremmin pannuun.

Nytmaintuita myöhemmin kohdellaan **Riskat**, **Tatit**, **Saarik-**
Efsteni, niin myös **Suomus- ja Drässienet**. Nämät, joista tutteja löytyy suuremmassa määrässä ovat mahtavimmat sienet.

Riskat ovat enimmiten tratin muotoisia kasvannostansa, ja lakin keskusta on syväle painunut; mutta leweimmin ja wakawimmin tuntee ne siitä, että, murtavesä taikka puseraessa niiden hilseitä tai lakkia, omavärinen mehu kohta walahtaa. Rahta lajia kelpaa syödä.

Toinen näistä, **Maitoriskä** eli maitosieni (*Lactarius torminosus*, **Kuva 19 ja 20**), on ruskean keltainen, ja wanhempana waaleampi, hatuntapainen kasvannostansa, ja lakin keskellä on syvä kuoppa. Lakin reuna, joka alwussa on sisään kiperthynt, on tässä lajissa hyvin partanen eli willainen, tajoilla, waaleahkoilla karvoilla. Lakkii itse on lihakes, keskeltä aiwan fileä, ja kohdataan enemmän taikka vähemmän selville tummilla ympyrä juowilla eli renkailla, joita usein peräti puittuukin, ja käy 2 l. 3 tuuman leweäksi. Mehu on kliitunvalkoista, pyhykin valkoisenä enemmän aikaa ja maistuu hyvin kateralta. Noin 2 tuuman korkutinen jalkansa on lakkia waaleampi ja hilseet waalean ruskeankeltaisia, lopullisesti valkoisia.

Metsäniituilla ja ruohokkaissa neulais- ja lehti-metsissämme kohtaa sen yleensä syksyisin ja jo suvisaitaan. Helsingin saaristossa, kussa kansa täitä lajia kokoilee ja wie suolattuna torille myytäväksi, kutsutaan sitä "Wäensieneksi."

Tämä sieni, joka raakana on aiwan myrklinen, lyöpätään ensin varissa, poistaaksi karvasta makuanja ja myrkyä. Sitten se suolataan ferrofittain pythyyn taikka klasipurkkim, ihan silakan tavalla. Täysinäinen pythy pannaan sitte kanteen, joka saapi mahdua pybyn laitoihin, ja niin kiwi painamaan kantta sienein päälä suolaweteen. Syötävä se on sitte, woissa eli muutoin leitetynä, kun waan ensin on suola liivotettu pois joku aika wedenwoimalla. Sopii sitä astioita etikkään, mutta sitä ennen wältämättömästi lyöpätköön liehuwassa wedessä.

Waikka tämä sieni on niin oivallinen, oikein walmistettuna, tulee kuitenkin pahat perästä, jos sitä raakana syö.

Toinen laji on **Mustariskä** eli mustasieni (*Lactarius turpis*, **Kuva 17 ja 18**). Tämä sieni on myrklinen ja enimmiten hyvin suuri. Lakkii on hyvin lihakes, 6-tuumainen ja leweämpikin, keskeltä syväällä kuopalla, tummasti ruskeanviherä tai mustanviherä ja limainen, sekä nuorena reunasta hieno-karwainen ja keltaisen woipa, waan ei wanhempana enää niin. Jalka joka on aiwan lyhyt (noin yksituumainen) ja erinomaisen paksu, on jotenkin limanen, hoheltuu pian, ja on lakin värisinen, kuitenkin valkoisempi ja useimmin waaleahka. Hilseet ovat maaleahkoja ja wiwahtavia valkoisen keltaruskealta. Mehu on kliitunvalkoista ja mitä kirpeimpää. Näitä kasvaa enimmiten parvittain ruohostoissa ja, kun ovat hyvin näljäisiä lakin pinnalta, tarttuvat niihin lehtiä ja neulasia, niin että ruohostoissa ovat usein jokseenkin ihmystä ja tyypkin haettavia. Näitä käytetään äsköisen

maitoriskan tavalla, mutta musta näljänen marteensa kesittääköön pois ennen lyöppäämistä. Ollen yhtä myrkkyinen kuin ebessinenkin, älköön millään ehdoilla nautittako raakana eli lyöppäämättä.

Kolmas laji näitä löytyy vielä, nimittäin **Ihmis-riska** eli Ihmisieni (*Lactarius deliciosus*), joka hyvin on Maitosienen kaltainen, mutta karmista reunaa puuttuu, ja tunnetaan kohta mehustansa, joka alvussa on hyvin kaunista ja keltaisenpunasta, mutta piakkoin wehrestyy, niinkuin koko muiserrettu tai murrettu kohtakin. Käy nauttia ihan nuorena; mutta ollensa aina matokopulinen ja lakin liha aiwan ohut, ei maksa waiwaa siitä huoliakkaan.

Tateista jällen, jotka sykkyisintä piämmiten ovat suurimpia sienistömmeksi, kelpaa tavallisesti viisi eri lajia. Nämät ovat paksuja, lihakkaita ja pehmeitä, minkin wähäiset, ympyräiset, kupuriaiset tyhyyt, ja alapuolella on iso joukko likinäisiä torvia eli huokosia, jotka roikkuvat suorastansa rinnatusten ja tekevät yhtänäisen alakerroksen, jonka keweästi eroittaa lakiesta. Warsikin on aiwan paksu ja lihakas.

Varhainimmin sykkyillä ilmastiin kaunis keltapillininen sieni, nimeltä **Woitatti** eli woisieni (*Boletus luteus*, **Kuva 15 ja 16**). Sen tuntее aiwan helposti. 2—4 ja 5 tuuman lewyinen laki on päältä tummanpruuni, mutta kuiwalla ilmassa paljo waaleampi. Se on paksun, sitkeän ja näljäkkään märkyden peitteessä, jonka taitaa nahasta tawoin mylkeä pois. Lakin alaset torvet eli pillit ovat hyvin pieniä, kauin tulikivenkeltaisen woipia ja alvussa peitettyt valkoisella kuorella, joka sienen kasvoessa ja lakin laajetessa, ratkee lakin reunasta ja rippuuntuu ympäri jalani yläpuolta. Usein tää kuori rippuuntuu lakin reunaan, ja välistään se peräti katoo näkymättömään; mutta sieni tuntee taatusti sentäänkin näljähestä lakiasta ja keltaisista pilleistänsä, jotka formin pidellessä eivät munitu vihreän sinisiksi. Jalka on tasapaksu ja waaleahka, mutta kuoripyörölyän ja lakin välinen yli osa on keltainen ja pilkullinen. Liha ei munitu murrettaessa, eikä sinerry avonaisena.

Woitatit kasvavat isoissa joukoissa awoimilla ruohokoilla etenkin teitten reunoilla, mutta kohdellaan hajeellansaffkin.

Melkein yhteen aikaan kasvaa **Hepotatti** (*Buletus scaber*, **Kuva 8**). Laki on paksu, hyperiäinen, fileä ja, fateella, jotenkin limakas. Pitkiä lakin reunaa löytyy ohut sisään käertynyt lakin värisen taho, joka on lakin keden jatkoa. Tää on enimmiten pruuni eli harmaanruskea. Jalka on pitkä, ylhäältä soukka, sisältä tiivis ja ulkoa waaleanharmaa, pienillä, hienoilla, tummilla suomuksilla. Lakin alusta on paksu, kuperaa, ensin waaleahka ja myöhämmän harmaa, ja tekee jalan ympäristölle ympyräisen syvänteen. Pillit ovat hyvin pitkiä, hienoja ja ympyräisiä. Kaswinpaikkoja ovat parhaiten koivistot.

Kolmas laji, tulewa hyvin edelliseen lajihin, on **Punikkitatti** eli punikkisieni, jota herraskyhökeissä Etikkasieneksi kutsutaan (*Boletus versipellis*, eli *Boletus aurantiacus* Krombh, **Kuva 12 ja 13**). Vaikka onkin äsköisen sienien muotoinen, eroittaa sen kuitenkin hyvin, punasesta ja punasenruskeesta lakistansa, joka on hyvin kuiva päältäpäin, kuitenkin sadelimaltaan jotenkin tahmanen. Se sisäänpiperthynt ohut syrjäkin on tässä tämän wärinen, mutta pillikerros tasapaini, eikä niin kuperia kuin edellisessä, nuorena hyvin tiivis ja kova, pienillä huokoilla, ja waalevan harmaa, sittemmin tummempi. Jalassa on suuren läntäsiä mustamaisia suomeita eli suomuspankuuroita; käy kortteliin mittaiseksi, kulloin lakkikin lewenee 5—1. 6-tuumaiseksi. Punikkisieniä löytyy hyvin aikaisin, vaikka usein yksitellen suvella, samanluontoisilla paikoilla kussa edellinenkin puhkee, sekä metissä.

Tämä sieni on kaikista paras ja forein, astioittuna etikkaan, wieraanvaraksi. Tätä varten otetaan nuorempia ja wähempia sieniä, listitään jalat, virutetaan lakit wedessä ja pannaan ne kattilaan ja kiehuvaan etikkaan. Siinä pienien trykkin kiehutettua, otetaan kattila maalle jähymään tykkänänsä. Sivottelaan sitte jähthyneet sienet kerrokseittain klasipurkiin ja höystetään laakerinlehdiillä ja ruokapippureilla. Sienistä näin täysinäiseen purkiin kaadetaan sitte mutta, puhdasta ja kylmää etikkaa, niin paljon että kaikki hyvin peitthyvät ja, hengen piteeksi, valetaan tähän sulattua woita, joka sitte saapi hyhyä. Ottettua sieniä purkista, kaadetaan toistamiseen sulawaa woita loppuin ylitse. Tämä sieni saapi, näin astioittuna, kauniin ja heleän punakeltaisen werewyden. Mutta jos on ennen paleltunut, niin nyt mustenee, kumminkin mustapilkkuiseksi ja rumaksi; on siis niitä noukiminen ennen halloja, jos mielii etikkassa leittää.

Neljäs laji on **Syömätatti** eli syömäsiemi (*Boletus edulis*, **Kuvat 9, 10 ja 11**). Tämä ei namin erehdytä. Lakkia on paksu, fileä ja pullukas, kasvaa lähes kortteliin lewyiseksi ja on pununi, wälistään waalea, mutta useimmin mustanpununi. Jalka on 3—5 tuuman koruinen, waaleahka eli valkoisenharmaa, ylös päin soutkenewa, alas päin hyvin paksu, usein 3—4 tuumaa läpimiten, itääkskuin pullistunut suureksi mötiksi, ja näkyi, sitemmin katseltaessa, ylhäältä olewan peitetynä hienolla valkoisella werkolla, erisuurilla filmuksilla. Vanhemmissä sienissä tämä werkko usein rankee epäselväksi ja jalka ruskeentuu sekä pullistuu paksuimmaksiin. Lakin alusta on enjin ihan valkoinen, sitten se kellaantuu ja wiwahtaa wiimistä lukua tahraantuneesti keltaisenwiheriältä. Autot eli reijät ovat turhan pieniä. Tätä sientä sopii myös fäilyttää etikkassa, ihan kolmannen lajin tavalla, ja on täysiksi yhtä luonikas, vaikkei niin pulskea.

Viides syötävistä tateista on **Lehmäntatti** eli lehmäsiemi (*Boletus bovinus*, **Kuva 7**). Se kasvaa isommilla ja wähemmällä

määttäillä larvealta, tawallisen yleensä sykhyisün. Lätki on sileää ja kilttämä, keltaisen punainen tai nahansrukska ja hateisella ilmalla hyvin littainen ja näsjäkäs. Jalka on tasapaksuinen, soukanläntäinen, lyhyt, sileää ja lakin wärinen. Lakin alusta on harmaankeltanen, koottu awaroista ja kulumallisista pilleistä, jotka itse taas ovat jaetut wähempiin ja pienempiin pilleihin. Täysikasvaneena kohtaa pillit ruskeina eli ruosteen karvaisina. Liha ei siinny murttaessa, ja jalkaa puksertaaessa ei koskaan valu keltaista mehua.

Kaikki nämät niisi eri lajia taidetaan suolata, kuivata ja keittää, mutta parhaat niistä ovat kuitenkin ne mainitut kolmas ja neljäs laji. Viides niistä vanhana hyvin sitkisty, ja ensimäinen maddottuu pian, niin että sitä on hyvin nuorena ottaminen.

Lehmänsienein aikana tapaa hakometsissä usein koko joukon keltaisia **Haarikkosieniä** (*Clavaria flava*, **Kuva 14**). Kelpo sieni, joka myös riittää pannusja. Se kasvaa isovilla määttäillä, lapsenpään korkoisena ja on muodoltaansa tihuhaaraisen kukkanlaalinpään keltainen, wäriltänsä keltainen tai jotenkin ruskeankeltanen, varustettu yhtätafaisilla, ympyräisillä, haaruksilla, joiksiin yhtäkorkeilla, tyypillä, suorilla ja pyöryisillä haaroilla, jotka kasvavat taajaan liki toisiansa rotewasta ja paksusta kannasta. Sitä saatetaan sekä keittää, kuivata, suolata niimyös astioita etikkaan.

On wielä kahta lajia, nimittäin **Suomussieniä** ja **Drasieniä**. Edellinen (*Hydnus imbricatum*, **Kuvat 25 ja 26**), on tummanpruunilla, paksulla, eheällä ja ympyräisellä lakilla, jonka yläkuori säreilee isoihin, paksuihin, kiperhyneisiin tummeahkoihin suomuksiin. Alapuoli on, niinkuin kerran ennen mainitsin täynnä naskalimaisia piiskejä, aiwan taajastansa, sekä harmaanruskeita, jotenkin waaleahkoja. Sisälhiha on walkoista tai walkosenharmaata. Syys- ja loka kuulla kohtaa niitä yleensä hakometsissä, 3—6 tuuman lewyisänä.

Jälkimäinen, Drasieni (*Hydnus repandum*, **Kuva 27**), on paksulla, sileällä, waan ei kilttävällä lakilla, jonka muoto aiwan usein on määrättämätön ja syrjä sinne tänne kiverthynt. Liha on walkoista ja haurasta; piikit walkoisen keltaisia tai walkoisia; jalka tasapaksu ja yhtäwärinen. Se ompe tawallinen kaikenlaissä metissä elokun lopulla ja koko syyskuun kuluella. Lokakuulla on se jo peräti vanhaa. Kohdaten sitä kasvamassa kanerwistossa, ruohostossa ja sammalistoissa, luisilis sen usein lampausieniesi; onkin niin tän muotoinen; mutta noukittua näkee kohta piikeistä, mitä käällä on. Molemmat nämät piikkisienet ovat oivallisia, eritoten keitettyinä, esim. Ruskosienen tawalla.

"Ja yht oleme kaikkein tunnettuini sienten perillä."

"Mutta myrkyliset ja waaralliset sienet! ette niistä ole sanan kann maininneet," sanoi wieras.

"Emme niistä huoli," tuli vastaukseksi, "vaan jätämme kaikki silleensä, joita emme tunne. Ainoasti niin tarvoin saatamme niistä taatut olla."

"Sen te vallan oikein sanoitte. Ja nyt liitos kaikesta mitä minulle sienistänne jutelleet olette ja niiden walmistustavastanne. Olen kirjoittanut kirjaseeni kaikki mitä niistä olette sanoneet ja nyt painautan tietoni, muidenkin ihmisten luettavaksi sienistä ja hawai-takseksa kuinka suuren wahingon tekewät itsellensä kun eiväät hanki sieniä metsästä, ja kuinka niitä taitaa, jos tahtoo, hyödykseenä toimitella."

"Suokoon Jumala etta onnistuissit," vastasi Kalle. "Luulen tietoa puuttuvan tässä niinkuin muussakin kohdassa, josta tulee etta tavallansa kelpo ihmisetkin useasti pahoin pöhköttelewät muutamissa astioissa, ja juur sikä kuppinsa kaatavat."

Vloissina ja tyhvinä kahden puolin erosivat kumppanukset toisestansa.



Sienten osoitus.

	Kuva	1.	Helttusiennen halkaisu. <i>a</i> = laffi. <i>b</i> = jalka. <i>c</i> = heltut eli hilseet.
Taulu I	"	2.	Piiliusiennen halkaisu. <i>a</i> = laffi. <i>b</i> = jalka. <i>c</i> = pilosit, huokoset eli reijät.
	"	3.	Morska eli huhtasiemi (<i>Morchella conica</i> , P.)
	"	4.	Ruokasiemi (<i>Gyromitra esculenta</i> , P.)
	"	5.	Ukonsiemi (<i>Agaricus procerus</i> , Scop.)
Taulu II	"	6.	Sama. Laffi halkaisistu näyttämään jalani niwel-reifää, <i>a</i> .
	"	7.	Lehmäntatti eli lehmänsiemi (<i>Boletus bovinus</i> , L.)
	"	8.	Hepotatti (<i>Boletus scaber</i> , Fries.)
	"	9.	Hyömätatti eli syömäsiemi (<i>Boletus edulis</i> , Bull.), nuorempana.
Taulu III	"	10.	Sama vanhempana.
	"	11.	Sama ihan nuorena.
	"	12.	Punikkitatti eli punikkisiemi (<i>Boletus versipellis</i> , Fries.)
	"	13.	Sama nuorempana.
Taulu IV	"	14.	Haarikkosiemi (<i>Clavaria flava</i> , Fries.)
	"	15.	Woitatti eli woisiemi (<i>Boletus luteus</i> , L.), nuorempana.
Taulu V	"	16.	Sama tatti vanhempana.
	"	17.	Mustariska eli mustasiemi (<i>Lactarius turpis</i>), vanhempana.
	"	18.	Sama nuorempana.
	"	19.	Maitoriska eli maitosiemi (<i>Lactarius torminosus</i> , Schaeff.)
Taulu VI	"	20.	Sama.
	"	21.	Lampaansiemi (<i>Polyporus ovinus</i> , Schaeff.)
Taulu VII	"	22.	Uhosangi (<i>Agaricus campestris</i> , L.)
	"	23.	Sama.
	"	24.	Ruskkosiemi (<i>Cantharellus cibarius</i> , Fries.)
Taulu VIII	"	25.	Suomusangi (<i>Hydnus imbricatum</i> , L.)
	"	26.	Sama.
	"	27.	Orasangi (<i>Hydnus repandum</i> , L.)

Fig. 1.

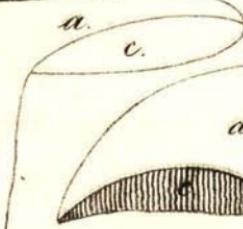
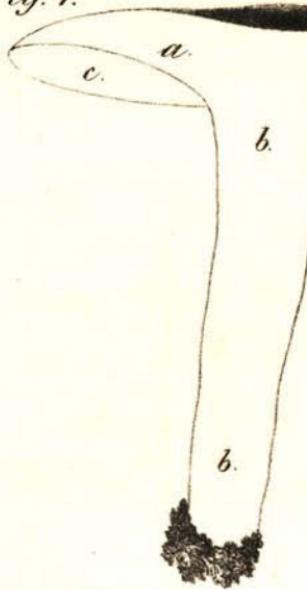


Fig. 2.

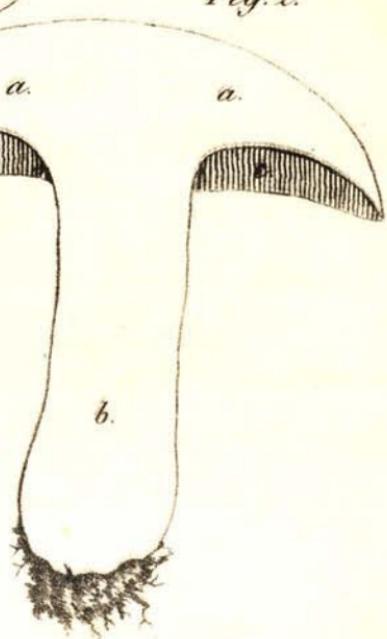


Fig. 3.



Fig. 4.



Fig. 5.



Fig. 6.

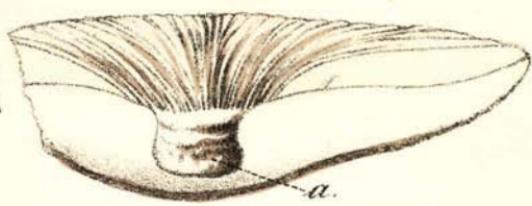


Fig. 7.

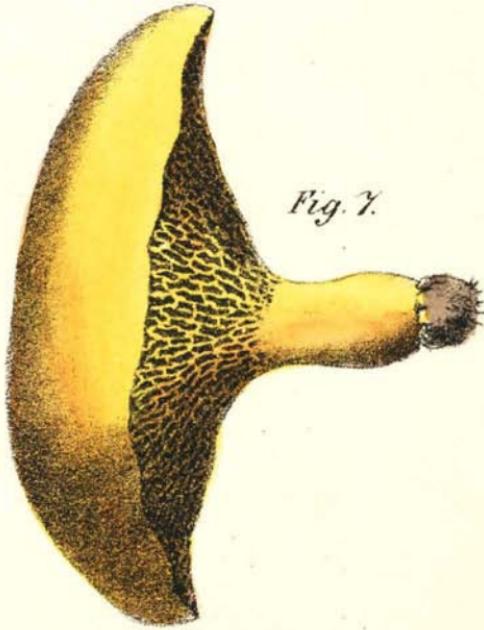


Fig. 8.



Fig. 9.

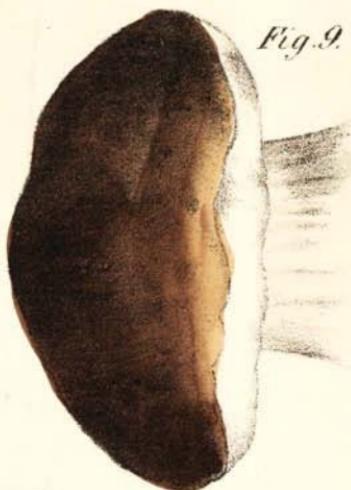


Fig. 10.



Fig. 11.

Fig. 12.



Fig. 13.

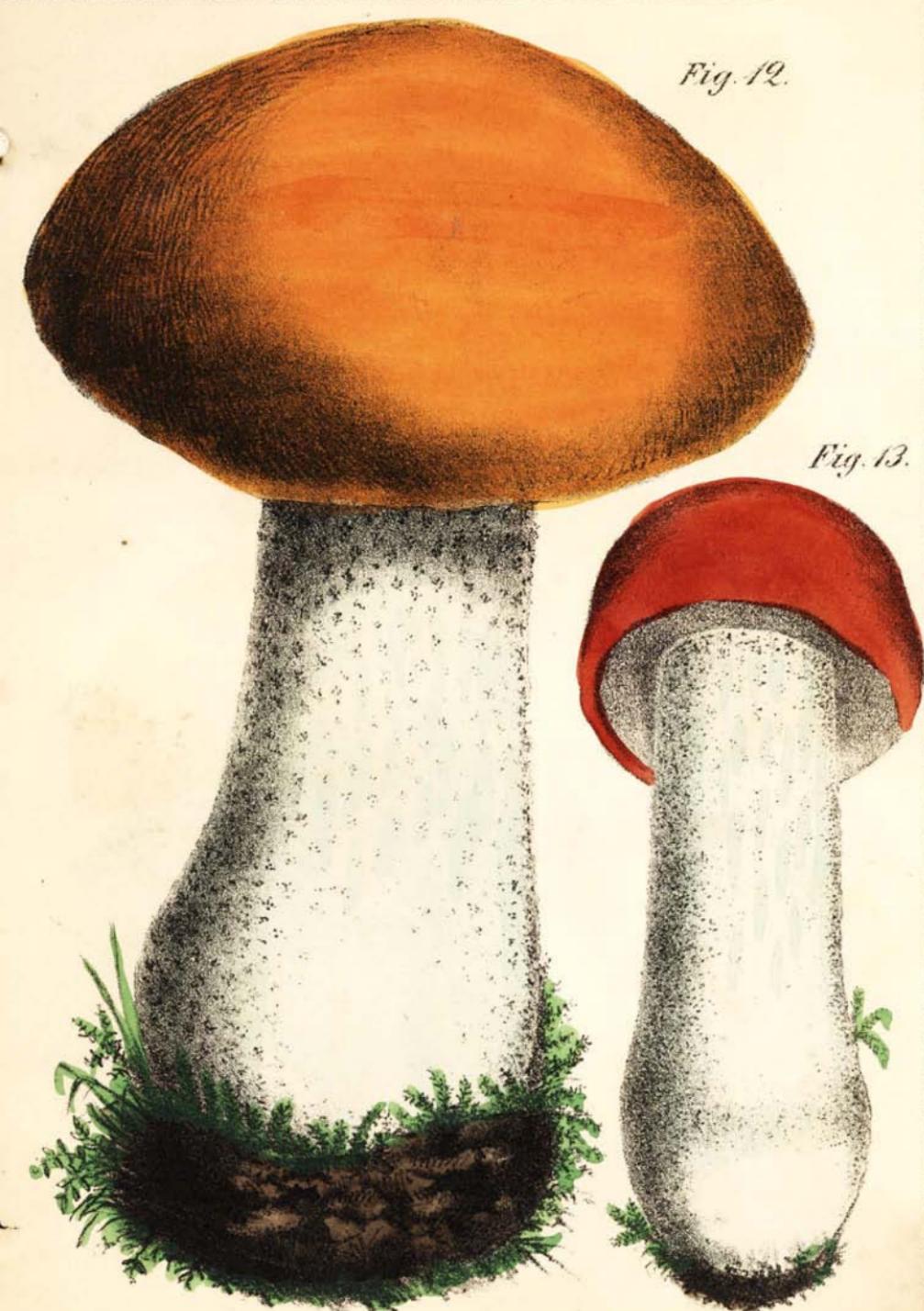


Fig. 15.



Fig. 14.



Fig. 17.



Fig. 16.



Fig. 18.



Fig. 21.

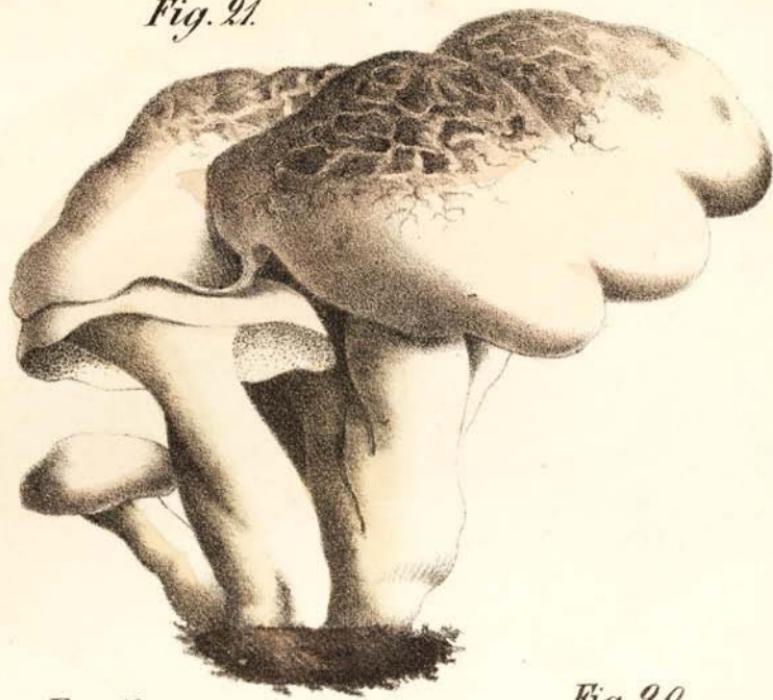


Fig. 19.



Fig. 20.



Fig. 22.



Fig. 23.



Fig. 24.



Fig. 27.

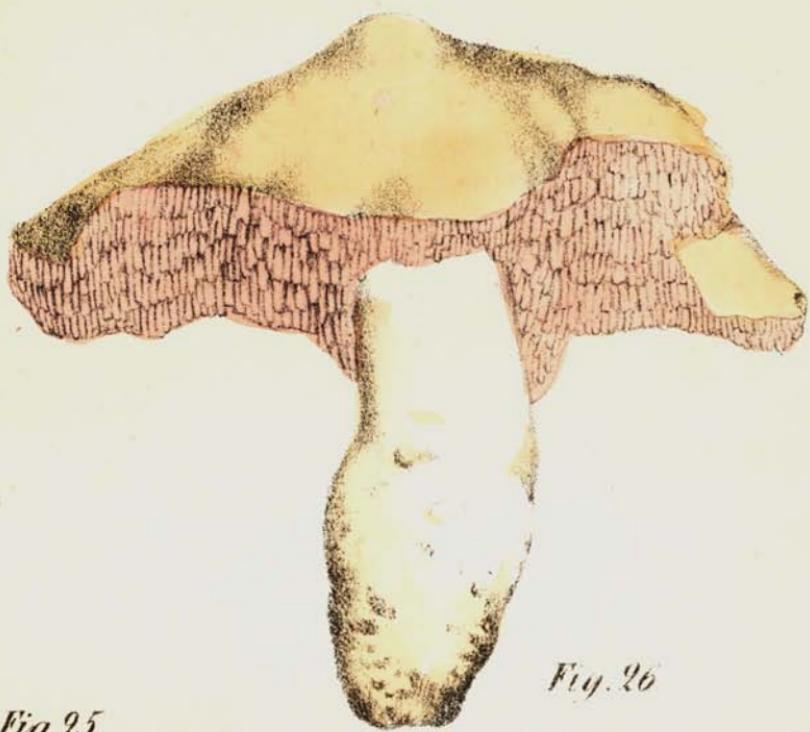


Fig. 25.



Fig. 26

