

Kristīne Kuzņecova, Bc.sc.soc.  
Latvijas Universitātes Muzeja krājuma glabātāja

## Mazā sēņu grāmatiņa

Ko aizrautīgi sēņotāji dara pēc sēņošanas sezonas beigām? Gatavojas nākamajai sezonai. Kā savas praktiskās zināšanas par sēņu pasauli varēja papildināt sēņu mednieki pirms teju 100 gadiem - to var uzzināt 1919. gadā izdotajā sērijas “Miniatur-Bibliothek” (Miniatur-Bibliothek) grāmatā “Praktiskā sēņu zinātne” (Praktische Pilzkunde). 12 reiz 8 centimetrus (patiešām) mazā grāmatiņa - īsts kabatas formāts.

Miniatur-Bibliothek bija kabatas formāta grāmatu sērija, ko no 1897. līdz 1932. gadam Leipciģā, Vācijā, "Mākslas un zinātnes izdevniecībā" ("Verlag für Kunst und Wissenschaft") izdeva vācu izdevējs Alberts Otto Pauls (Albert Otto Paul). No 1932. līdz 1960. gadam sēriju izdeva Fridrihs M. Hērholds (Friedrich M. Hörhold) Leipciģā, vēlāk Hildesheimā (Hildesheim) (Witkam, 2012). Sērijā tika iekļautas **gandrīz 1300 grāmatas par dažādiem tematiem**. Populāri sērijā bija ceļveži pa dažādām Vācijas pilsētām. Daudz grāmatu tika veltīts dažādām tehnoloģijām un rūpniecībai, medicīnas jautājumiem, pasaules valodām, ekonomikai, sportam un izklaidei, kultūrai, likumdošanai, vēsturei, kriminoloģijai, ģeogrāfijai, ķīmijai utt. (Heimatsammlung, b.g.). Katrs šajā sērijā varētu atrast kādu sev interesējošu izdevumu.

“Praktiskās sēņu zinātnes” autors **H. Bluhers (H. Blücher)** šajā sērijā piedalījies vismaz 19 grāmatu sastādīšanā. Darbu tematika bija botānika, mikoloģija, ģeoloģija, lauksaimniecība, ķīmija, bet visbiežāk tehnoloģijas un rūpniecība:

- Praktiskā botānika (Praktische Pflanzenkunde)
- Praktiskā sēņu zinātne (Praktische Pilzkunde)
- Zemes evolūcija (ģeoloģija) (Entwicklung der Erde (Geologie))
- Mēslojums un dzīvnieku barība (Dünge- und Futtermittel)
- Ķīmijas galvenās iezīmes (Die Chemie in ihren Grundzügen)
- Organiskā ķīmija (Organische Chemie)



Grāmatas “Praktische pilzkunde” vāks. LU Muzeja krājums

- Elektroķīmija (Elektrochemie)
- Praktiskā mašīnmācība Mehānikas likumi (Praktische Maschinen-Lehre Die Gesetze der Mechanik)
- Praktiskā mašīnmācība Vienkāršas mašīnas un kustības mehānismi (Praktische Maschinen-Lehre Die einfachen Maschinen und Bewegungs-Mechanismen)
- Praktiskā mašīnmācība Saliktās mašīnas (Praktische Maschinen-Lehre Die zusammengesetzten Maschinen)
- Tehniskās darbības Cukura ražošana (Technische Betriebe Die Zuckerfabrikation)
- Tehniskās darbības Alus darītava (Technische Betriebe Die Bierbrauerei)
- Tehniskās darbības Spirta rūpnīca un stipro alkoholisko dzērienu ražošana (Technische Betriebe Die Spiritusbrennerei sowie die Fabrikation von Spirituosen)
- Tehniskās darbības Melnā metalurģija (Technische Betriebe Eisenhüttenkunde)
- Tehniskās darbības Gaismas gāzes ražošana (Technische Betriebe Die Herstellung des Leuchtgases)
- Tehniskās darbības Akmeņogļu darva un tās pārstrāde (Technische Betriebe Der Steinkohlenteer und seine Verarbeitung)
- Tvaika katli un tvaika dzinēji (Dampfkessel und Dampfmaschinen)
- Tehniskās darbības Kakao, šokolādes un cukura konditorejas izstrādājumu ražošana (Technische Betriebe Kakao- Schokoladen- und Zuckerwarenfabrikation)
- Krāsas, to izgatavošana un izmantošana (Die Farben Ihre Herstellung und Verwendung) (Heimatsammlung, b.g.)

Latvijas Universitātes bibliotēkas krājumā atrodas vēl viena grāmata, kurā H. Bluhers bija līdzautors A. Osvaldam (A. Oswald), šoreiz botānikas nozarē - “Praktisks ceļvedis pa vietējo floru, botāniskā rokasgrāmata dabas mīļotājiem” ([Praktischer Führer durch die heimische Pflanzenwelt, ein botanisches Handbuch für Naturfreunde](#)). Kopumā var secināt, ka H. Bluhers bijis **praktiskas ievirzes autors**, kas galvenās atziņas kādā tematā spējis koncentrēt neliela apjoma izdevumos.

Pēc autora atziņām, 20. gs. sākumā grāmatas ar attēliem varēja iedalīt divās kategorijās. No vienas puses, bija lētie, bet slikti reproducētie attēli, no otras puses – labie, bet dārgie attēli. Grāmatas [“Praktische Pilzkunde”](#) mērķis bija **saglabāt līdzsvaru starp izdevumā ietvertu ilustrāciju kvalitāti un gala produkta cenu**. Autors bija pateicīgs izdevniecībai, ka tā izpildījusi visus viņa ieteikumus un nežēlojusi izdevumus, lai attēli būtu visaugstākajā dabiskās patiesības un mākslinieciskās pilnības līmenī.

Grāmatas nosaukums skaidri parāda, ka uzsvars tika likts uz **sēņošanas praktisko pusi**, mazāk uz mikoloģijas teoriju. Autors skaidro - sēnes aug lielos daudzumos un tās var ievākt bez maksas, turklāt sēnēm ir augsta uzturvērtība un bieži arī lieliska garša. Tas, ka 20. gs. sākumā sēņošana nebija vēl ieguvusi tik augstu popularitāti, varētu būt saistīts ar bailēm no saindēšanās. Tāpēc grāmatas uzdevums bija precīzi aprakstīt atšķirības

**Hallimasch. Armillaria mellea.**

Der honiggelbe Hallimasch wird auch als Buchenpilz und Honigblätterpilz bezeichnet. Hut honiggelb bis schmutzigbraun. Der Pilz ist leicht kenntlich an den dunkleren, leicht abwischbaren Schuppen und haarigen Faserbüscheln, mit denen die Oberhaut oft in ganzen Ringen geradezu besät ist. Hut anfangs halbkugelig und durch eine schleierartige Haut mit dem Stiele verbunden; später flach ausgebreitet, erreicht selten über 10 cm Durchmesser. Blätter zuerst blaß, weißlich, dann gelb, zuletzt mit bräunlichen Flecken besetzt. Fleisch weiß bis hellbräunlich, etwas wässerig und nach dem Rande zu sehr dünn. Hat süßlichen Geruch und einen nicht angenehmen, herb-säuerlichen Geschmack. Stiel gelblich, dann bräunlich, oft auch z. T. olivengrün; trägt oben einen weißen, gestrichelten, später schmutziggelb werdenden Ring. Wächst im Sommer oft in ungeheuren Mengen, namentlich an alten Baumstämmen und Wurzeln. Die unteren Pilze erscheinen zuweilen gleichsam mit Mehl bestäubt, weil die weißen Sporen der darüber stehenden auf sie herabfallen. — Obgleich im rohen Zustande gar nicht angenehm schmeckend, ist er zubereitet ein guter Speisepilz, eignet sich aber nicht zum Trocknen.

Nr. 8.



**Hallimasch.**

Armillaria mellea.

Essbar.

starp līdzīgām ēdamajām un indīgajām sēnēs, kā arī sniegt padomus, kā ēdamās sēnes pareizi apstrādāt un maksimāli garšīgi pagatavot. Iekļautas arī **receptes** - sēņu zupa, sēnes ar dārzeņiem, sēņu salāti, sēņu omlete, sēņu sautējums, sēņu un rīvmaizes kārtojums, sēņu ekstrakts, žāvētas sēnes, sterilizētas sēnes, konservētas sēnes.

Protams, tiek aprakstīta [sēņu valsts](#) arī kopumā - kur un kādā veidā sēnes aug, no kādām daļām sastāv, kā vairojas, kādi ir sēņu veidi, kāpēc sēnes ir vērtīgs produkts uzturā, kā izvairīties no saindēšanās.

**Par indīgajām sēnēm** grāmatas tapšanas laikā bija dažādi viedokļi. Daļa cilvēku uzskatīja, ka kaitīgas ir visas sēnes, kuras izdala piensulu. Citi brīdināja par sēnēm, kuru šķiedras aptraipa rokas un apģērbu, kad tās nogriež. Citi aizdomīgi izturējās pret visām sēnēm ar lipīgām, spīdīgām, smērējošām virsmām. Ceturtā cilvēku

Parastās celmenes (*Armillaria mellea* (Vahl.: Fr.) P. Kumm.) atvērums grāmatā "Praktische pilzkunde". LU Muzeja krājums

grupa sliecās sēņu indīgumu asociēt ar nepatīkamu smaku, savukārt patīkami smaržojošas sēnes uzskatīt par ēdamām un garšīgām. Pēc H. Bluhera domām, visi šie un daži citi padomi bija pilnīgi aplami un ne tikai izslēgtu no patēriņa lielu daudzumu vērtīgu ēdamo sēņu, bet arī veicinātu indīgu sēņu patēriņu. Tika konstatēts, ka, piemēram, parastā apšubeka, kura griežot maina krāsu no baltas uz tumši violetu, tomēr ir viena no garšīgākajām

un vieglāk sagremojamajām sēnēm. Priežu rudmiese un saldā krimilde izdala piensulu, un tomēr tās ir labas sēnes. Eglaines zeltkāte un saldā krimilde, neskatoties uz gļotainumu, ir lieliski izmantojamas pārtikā. Savukārt divām indīgākajām sēnēm, proti, zaļajai mušmirei un velna bekai, ir ļoti vilinoša, maiga, riekstu kodolam līdzīga smarža.

Tikpat mazu drošību sniedza arī daudzi ieteikumi, saskaņā ar kuriem gatavošanas laikā var noteikt indīgo sēņu klātbūtni. Kopā ar sēnēm vārīta sīpola nomelnēšana un vārošajās sēnēs turētas sudraba karotes apbrūnēšana parasti tika uzskatīta par ticamu pazīmi, ka vārāmajā sortimentā ir trāpījušās arī indīgas sēnes. Taču arī šis rezumējums ir nepareizs, un tieši droša uzticēšanās tam varēja novest pie postošām sekām. Jo sīpoli un karotes var ne tikai apbrūnēt bez indīgu sēņu klātbūtnes, bet, kas ir vēl ļaunāk - sīpoli un karotes noteiktos apstākļos var palikt nemainīgas, lai gan ēdienā ir iejauktas indīgas sugas. Ir **tikai viens veids, kā novērst saindēšanos ar sēnēm**, proti, zinot atsevišķas sugas un precīzi apgūstot līdzīgo ēdamo un indīgo sēņu atšķirīgās pazīmes.

Turklāt daļai sēņu indīgas vai negaršīgas var būt **atsevišķas tās sastāvdaļas**, un tiekot no tām vaļā, var tikt pie sēņu ēdamās daļas. Ārkārtīgi svarīgi ir arī **citi noteikumi** - pareiza sēnes ievākšana, apstrāde, glabāšana, izmantošana kulinārijā.



Lāču samtbekas (Xerocomus badius (Fr.) Kühner: Gilb.) atvērums grāmatā "Praktische pilzkunde". LU Muzeja krājums

No lielā dabas piedāvātā sēņu klāsta bija jāizveido šaura izlase. Pēc rūpīgas apsvēršanas un ņemot vērā vispārpieņemtās iespējamās proporcijas, autors bija apvienojis **37 sēņu sugas 32 ilustrācijās**. Tās bija svarīgākās un izplatītākās Vācijā augošās sēnes, kas ir vai nu vērtīgas ēdamās, vai arī bīstamas indīgas sēnes. Ja sēņu cienītājs būs iemācījies tikai pareizi noteikt grāmatā aplūkotās sugas, tad bez ārējas palīdzības būs ļoti viegli paplašināt savas zināšanas, iekļaujot arī citas sēņu sugas. Jebkurā gadījumā iesācējam vajadzētu pieturēties pie aprakstītajām un ilustrētajām ēdamajām sēnēm un jau iepriekš izvairīties no citām. **Ilustrāciju autors** bija T. Bahs (Th. Bach).

Grāmatā iekļautajām sēnēm ir norādīts nosaukums vācu valodā un sugas latīņu nosaukums. Laika gaitā binārajā nomenklatūrā (augu, dzīvnieku un sēņu terminoloģija, kas strukturēta atbilstoši iepriekš izstrādātiem nosaukumu veidošanas likumiem (Wikipedia, 2021)) mēdz notikt izmaiņas un iepriekš lietotie sugu latīņu nosaukumi kļūst par sugas nosaukuma sinonīmiem, bet tā vietā tiek izmantoti jauni, aktuālie sugu nosaukumi. Grāmatā aprakstītas šādas **sēņu sugas**:

Numurs	Grāmatā norādītais sēnes nosaukums vācu valodā	Grāmatā norādītais sugas nosaukums latīņu valodā	Aktuālais sugas nosaukums latīņu valodā	Latviešu nosaukums	Krievu nosaukums	Lietošana uzturā
1	Feld-champignon	Psalliota campestris	Agaricus campestris L.	Lauka atmatene jeb šampinjons	Обыкновенный шампиньон	Ēdama
2	Knollenblatterpilz	Agaricus phalloides	Amanita phalloides (Vail.:Fr.) Link	Zaļā mušmire	Бледная поганка	Indīga
3	Fliegenpilz	Agaricus muscarius	Amanita muscaria (L.: Fr.) Hook.	Sarkanā mušmire	Красный мухомор	Indīga
4	Perlpilz	Agaricus pustulatus (rubescens)	Amanita rubescens (Pers.:Fr.) Gray	Sarkstošā mušmire	Краснеющий мухомор	Ēdama
5	Pantherpilz	Agaricus pantherinus (Amanita umbrina)	Amanita pantherina (DC.:Fr.) Krombh.	Panteru mušmire	Пантерный мухомор	Indīga
6	Parasolpilz	Lepiota procera (Agaricus procerus)	Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Singer	Lielā dižsardzene	Гриб-зонтик пёстрый	Ēdama

<b>Numurs</b>	<b>Grāmatā norādītais sēnes nosaukums vācu valodā</b>	<b>Grāmatā norādītais sugas nosaukums latīņu valodā</b>	<b>Aktuālais sugas nosaukums latīņu valodā</b>	<b>Latviešu nosaukums</b>	<b>Krievu nosaukums</b>	<b>Lietošana uzturā</b>
7	Runzel-schuppling	Rozites caperata	Rozites caperata (Pers.: Fr.) P. Karst.	cirtainā čigānene	Кольчатый колпак	Ēdama
8	Hallimasch	Armillaria mellea	Armillaria mellea (Vahl.: Fr.) P. Kumm.	Parastā celmene	Опёнок осенний	Ēdama
9	Stockschwamm	Pholiota mutabilis	Kuehneromyces mutabilis (Schaeff.: Fr.) Singer & Smith	Mainīgā pacelmene	Летний опенок	Ēdama
10	Schwefelkopf	Hypholoma fasciculare	Hypholoma fasciculare (Huds.: Fr.) P. Kumm.	Rūgtā sērsēne	Серно-желтый ложноопенок	Indīga
11	Rotlicher ritterling	Tricholoma rutilans	Tricholomopsis rutilans (Schaeff.: Fr.) Singer	Parastā vistene	Рядовка жёлто-красная	Ēdama
12	Taublinge	Russulae	Russula	Bērslapes	Сыроежка	Atkarīgs no konkrētas sugas
13	Echter reizker	Lactaria deliciosa	Lactarius deliciosus (L.: Fr.) Gray	Priežu rudmiese	Рыжик настоящий	Ēdama
14	Bratling	Lactaria volema	Lactarius volemus (Fr.: Fr.) Fr.	Saldā krimilde	Груздь красно-коричневый	Ēdama
15	Grosser schmierling	Gomphidius glutinosus	Gomphidius glutinosus (Schaeff.: Fr.) Fr.	Eglaines zeltkāte	Мокруха еловая	Ēdama

Numurs	Grāmatā norādītais sēnes nosaukums vācu valodā	Grāmatā norādītais sugas nosaukums latīņu valodā	Aktuālais sugas nosaukums latīņu valodā	Latviešu nosaukums	Krievu nosaukums	Lietošana uzturā
16	Kahler krampling	Paxillus involutus	Paxillus involutus (Batsch: Fr.) Fr.	Kailā mietene	Тонкая свинушка	Indīga
17	Pflaumenpilz	Rhodosporus prunulus	Clitopilus prunulus (Scop.) P.Kumm.	Zīdainā plūmene	Подвиженник	Ēdama
18	Pfifferling	Cantharellus cibarius	Cantharellus cibarius Fries 1821	Parastā gailene	Лисичка обыкновенная	Ēdama
19	Steinpilz	Boletus edulis	Boletus edulis Bull.: Fr.	Egļu baravika	Белый гриб / Боровик	Ēdama
20	Gallen-rohrling	Boletus felleus	Tylopilus felleus (Bull.: Fr.) P. Karst.	Parastā žultsbeka	Желчный гриб	Neēdama
21	Maronenpilz	Boletus badius	Xerocomus badius (Fr.) Kühner: Gilb.	Lāču samtbeķa	Польский гриб	Ēdama
22	Sandpilz	Boletus variegatus	Suillus variegatus (Sowerby: Fr.) Kuntze	Priežu sviestbeķa	Маслёнок жёлто-бурый	Ēdama
23	Rotfuss-rohrling	Boletus chrysenteron	Xerocomus chrysenteron (Bull.) Quéf.	Raibā samtbeķa	Моховик трещиноватый	Ēdama
24	Ziegenlippe	Boletus subtomentosus	Xerocomus subtomentosus (L.: Fr.) Quéf.	Kazu samtbeķa	Моховик зелёный	Ēdama
25	Rothauptpilz	Boletus rufus	Leccinum aurantiacum (Bull.) Gray	Parastā apšubeka	Подосиновик красный	Ēdama

Numurs	Grāmatā norādītais sēnes nosaukums vācu valodā	Grāmatā norādītais sugas nosaukums latīņu valodā	Aktuālais sugas nosaukums latīņu valodā	Latviešu nosaukums	Krievu nosaukums	Lietošana uzturā
26	Birkenpilz	Boletus scaber	Leccinum scabrum (Bull.: Fr.) Gray	Parastā bērzubeka	Обыкновенный подберезовик	Ēdama
27	Ringpilz / Butterpilz	Boletus luteus	Suillus luteus (L.: Fr.) Roussel	Parastā sviestbeka	Маслёнок обыкновенный	Ēdama
28	Gelber rohrling	Boletus flavus	Suillus grevillei (Klotzsch: Fr.) Singer	Zeltainā sviestbeka	Маслёнок лиственничный	Ēdama
29	Satanspilz	Boletus satanas	Boletus satanas Lenz.	Velna beka	Сатанинский гриб	Indīga
30	Rehpilz / Habichtpilz	Hydnum imbricatum	Sarcodon imbricatum (L.:Fr.)Karst.	Parastā vēšmēlene; medene; pursla; vanadzene	Саркодон черепитчатый; Ежовик пестрый	Ēdama
31	Kartoffel-bovist	Scleroderma vulgare	Scleroderma citrinum	Parastais cietpūpēdis	Ложный дождевик лимонно-желтый	Indīga
32	Spitzmorchel	Morchella conica	Morchella conica Pers.: Fr.	Smailais lāčpurns	Конический сморчок	Ēdama
33	Speiselorchel	Helvella esculenta	Gyromitra esculenta (Fr.) Fr.	Parastā bisīte	Обыкновенный строчок	Indīga

**Katrai sugai aprakstīts** to vizuālais izskats, tās smarža un garša, izplatītākais augšanas periods un vietas, nosauktas pēc izskata līdzīgas sugas, ar kurām to varētu sajaukt. Un jau iepriekš minētās kvalitatīvās ilustrācijas. Kopumā grāmatā ir 16. lappuses ar sērijas “Miniatur-Bibliothek” nosaukumiem, kas sakārtoti alfabētiskā kārtībā, 31. lappuse ar sēņu valsts raksturojumu un recepšu aprakstiem un 32 atvērumi ar konkrētu sugu aprakstiem un ilustrācijām. Grāmata **iespiesta** [C. Grumbaha \(C. Grumbach\)](#) drukātavā Leipcigā.



Latvijas Universitātes Muzeja Botānikas un mikoloģijas kolekcijas krājumā grāmata “Praktische Pilzkunde” glabājas kā daļa no Karla Reinholda Kupfera privātbibliotēkas, kurā iekļautas 226 grāmatas, brošūras, periodiskie uzdevumi un atsevišķu rakstu izdrukas. Šo un citas interesantas un skaistas grāmatas par botānikas un mikoloģijas tematiem iespējams apskatīt, piesakot apmeklējumu ŠEIT.

**Izmantotie informācijas avoti:**

Blucher, H. (1919). *Praktische Pilzkunde*. Miniatur-Bibliothek 200/204. Leipzig: Verlag für Kunst und Wissenschaft.

Heimatsammlung. (b.g.). *Miniatur-Bibliothek 01*. Izgūts no <https://www.heimatsammlung.de/sammelsurium/bibliothek/miniatur-bibliothek-01.htm>

Wikipedia. (2021). Binārā nomenklatūra. Izgūts no [https://lv.wikipedia.org/wiki/Binārā\\_nomenklatūra](https://lv.wikipedia.org/wiki/Binārā_nomenklatūra)

Witkam, M. (2012). *Albert Otto Paul, Leipzig*. Izgūts no [http://www.atlassen.info/atlassen/paul/paul.html#details\\_miniaure](http://www.atlassen.info/atlassen/paul/paul.html#details_miniaure)