

ΠΟΙΚΙΛΗ ΣΤΟΑ

Ταῖς ἱεραῖς σκιαῖς τῶν μεγάλων τῆς Γεωργίας
ἡμῶν εὐεργετῶν Παν. Τριανταφυλλίδου ἐκ
Βυτίνης καὶ Δ. Καδόβαξη

ΑΜΑΝΙΤΑΙ



Ἡ ΑΜΑΝΙΤΑΙ, ὡς γνωστὸν, φύονται αὐτομάτως εἰς τὰ δάση, κήπους, κτλ. κατὰ διαφόρους παραλλαγάς.

Παρατίθενται εἰς τὰς τραπέζας τῶν γαστρονόμων ὡς θρεπτικὸν καὶ γευστικὸν ἔδεσμα, καίτοι ὀλίγον δύσπεπτον.

Οἱ ἀμανίται ἀπὸ πολλοῦ εἰσῆχθησαν εἰς τὴν καλλιέργειαν, διὰ τῆς ὁποίας δυνάμεθα εἰς ὅλας τοῦ ἔτους τὰς ἐποχὰς νὰ ἔχωμεν τοιοῦτους καὶ παραλλαγῆς μὴ δηλητηριώδους. Ἡ μᾶλλον καλλιεργουμένη ἀβλαβὴς παραλλαγή τοῦ ἀμανίτου εἶναι ὁ *agaricus campestris* ἢ ἀμανίτης τῶν λειμῶνων. Οἱ σπόροι τούτου ὁμοιάζουσι πρὸς λεπτὴν κόνιν ἀποτελουμένην ἐκ λεπτοτάτων κόκκων, σπόρια ὀνομαζομένην καὶ εὐρισκρομένην εἰς τὰ ἐλάσματα ὑπὸ τὸ πηλὸν τοῦ ἀμανίτου, τὸ ὁποῖον στηρίζεται ἐπὶ τοῦ σποροφόρου μίσχου, οὗ τὸ ὑπόγειον μέρος, μυκήλιον ὀνομαζόμενον, χρησιμεύει εἰς τὸν πληκσιασμὸν τοῦ ἀμανίτου. Τὸ πηλὸν τούτου καλύπτεται ἀνωθεν διὰ μεμβράνης ὑπολεύκου, ἐὰν οὗτος ᾖ νεκρὸς καὶ παρήχθη εἰς τὸ σκότος, ἐν ἐναντίῳ δὲ περιπτώσει, αὕτη εἶναι τερρώχρους, λεπτὴ καὶ εὐκόλως ἀποσπᾶται κατὰ μικρὰ τεμάχια. Τὸ κάτωθεν μέρος τοῦ πηλοῦ, δηλαδή τὰ ἐλάσματα, εἶναι ἐρυθροῦν καὶ ἀμυροῦται μετὰ τὴν συλλογὴν, ἀντιθέτως



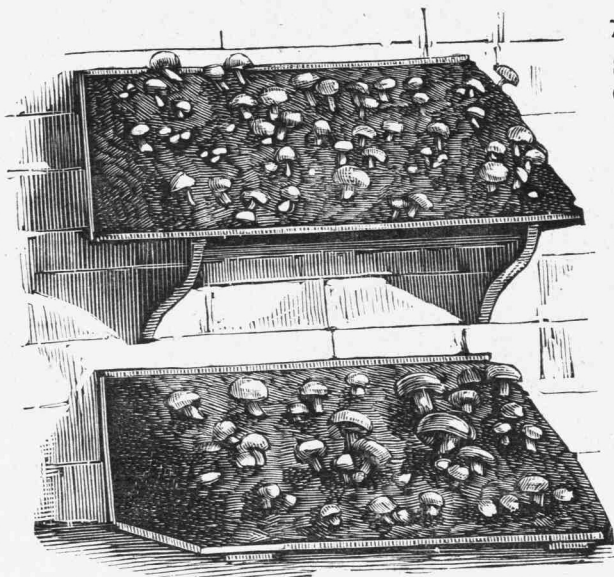
← AMANITAI →

πρὸς τὸν ἀμανίτην τὸν βολβώδη (*agarico bulboso*) τοῦ ὁποίου εἶναι λευκὸν καὶ ἀποτελεῖ γνῶρισμα τῆς δηλητηριώδους ιδιότητος αὐτοῦ. Γνώρισμα ἐπίσης τοῦ βολβώδους ἀμανίτου, δηλαδή τοῦ δηλητηριώδους, ἀποτελεῖ καὶ ὁ ἐκρέων χυμὸς θλιβομένου πιλίου, ἐὰν οὗτος ἦναι γαλακτώδης, ἐὰν δὲ ἦ διαυγής, χαρακτηρίζει τὴν ἀβλαβῆ καὶ καλλιεργουμένην παραλλαγὴν τοῦ ἀμανίτου τῶν λειμώνων.

Οἱ ἀμανίται δύνανται νὰ καλλιεργηθῶσιν ἐν ὑπαίθρῳ ἀπὸ τοῦ Σεπτεμβρίου μέχρι τοῦ Μαΐου ἐκεῖ ὅπου ἐφύοντο οἱ πέπνες, εἴτε εἰς βόρειον τοῖχον, καθ' ὅλας δὲ τὰς ἐποχὰς εἰς σταύλους, ἀποθήκας, ὑπόγεια, ὑπὸ θόλους καὶ στεγασμάτα.

Πάντα ταῦτα πρέπει νὰ ἦναι καθαρὰ, εὖοσμα, νὰ μὴ περιέχωσι ῥιζένας οὐσίας καὶ νὰ ἦναι προσφάτως χρισμένα δι' ἀσβέστου.*

Διακρίνομεν δύο εἶδη ἀμανιτῶνων, δηλαδή τοὺς μονίμους καὶ κινήτους. Οἱ τελευταῖοι οὗτοι κατασκευάζονται ἐντὸς καδίσκων καὶ κιβωτίων ξυλίνων.



⚡ ΚΙΝΗΤΟΣ ΑΜΑΝΙΤΩΝ ⚡

Διὰ τὴν καλλιέργειαν τῶν ἀμανιτῶν οὐδεὶς εἶναι οἱ σπουδαιότεροι παράγοντες, τὸ μυκήλιον καὶ ἡ παρασκευὴ τῆς κόπρου. Τοῦτο χρησιμεύει εἰς τὸν πολλαπλασιασμὸν τοῦ ἀμανίτου ἀντὶ τοῦ σπορίου καὶ εὐρίσκεται ἄυτομάτως ἐνίοτε εἰς τοὺς παλαιούς σωρούς τῆς κόπρου.

Μυκήλια προμηθευόμεθα ἐκ γεωπονικῶν ἐρ-

γαστηρίων, εἰς τὰ ὁποῖα ταῦτα παρασκευάζονται.**

Πρὸς κατασκευὴν ἀμανιτῶνων μεταχειρίζομεθα ἢ κόπρον ἵππου φορτηγοῦ καλῶς τρεφομένου, ἢ ἡμιόνου ἢ καὶ ὄνου, ἀρκεῖ αὕτη νὰ περιέχη ὀλίγα ἄχυρα καὶ πολλὰ οὖρα. Οἷονδήποτε εἶναι τὸ εἶδος καὶ ἡ ἐποχὴ τῆς καλλιέργειας, ἡ κόπρος πρέπει νὰ ζυμωθῆ τοῦλάχιστον ἐπὶ 15—20 ἡ-

* Κατὰ τὸν P. Decoppet τὸ καπνίζειν ἐντὸς τοῦ ἀμανιτῶνος βλάπτει.

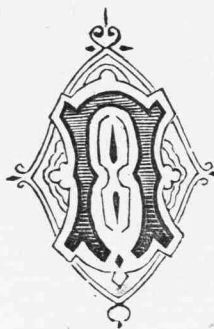
** Fratelli Ingegneri (Corso Loreto, 45) Milano.

μέρας κατά τὸν χειμῶνα. Ἡ κόπρος, ἀφοῦ μεταφερθῆ ἐκ τοῦ σταύλου εἰς μέρος προφυλαγμένον ἐκ τοῦ ἡλίου καὶ τῶν βροχῶν διὰ στέγης, τίθεται ἐπὶ τοῦ ἐδάφους κατὰ στρώματα πλάτους 1—1,50 τοῦ μέτρου καὶ μήκους ἀναλόγου, λαμβανομένης φροντίδος, ὅπως ἐξ αὐτῆς ἀφαιρεθῶσι τ' ἄχυρα, τὰ ξυλάρια καὶ ἐν γένει αἱ ξῆναι οὐσίαι. Τὸ αὐτὸ πράττομεν καὶ διὰ τὰ ἐπόμενα ποσὰ κόπρου, ἅτινα θ' ἀποτελέσωσι τὸν ὅλον σωρὸν, τὸν ὁποῖον κατόπιν ἀποσυνθέτομεν διὰ σκαπάνης, τρίβομεν, ἰσοπεδοῦμεν, ἀνασηματίζομεν οὐχὶ ἐν τῇ ἰδίᾳ θέσει, ἀλλ' ὀλίγον μακρύτερον, πιέζομεν ἰσχυρῶς καὶ ποτίζομεν κατ' ἐπανάληψιν ὁμοιομόρφως.

Εἰς τὸν σωρὸν δίδομεν ὕψος 0,70—1 μέτρον καὶ μετὰ ὀκτῶ ἡμέρας, κἄτι ἐνωρίτερον ἢ κἄτι ἀργότερον, ἀναλόγως τῆς θερμοκρασίας, ἀναστρέφομεν αὐτὸν ἐκ τοῦ πλαγίου κατὰ τοιοῦτον τρόπον, ὥστε ἡ ἐξωτερικὴ ἐπιφάνεια ν' ἀποτελέσῃ τὸ ἐσωτερικὸν μέρος αὐτοῦ. Μετὰ ὀκτῶ ἡμέρας ἐπιτυγχάνεται κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον οὐσία μελανωπῆ, ὁμοειδῆς, ὁσμῆς χαρακτηριστικῆς καὶ θερμοκρασίας 31⁰ K. ἐπὶ τῆς ὁποίας δυνάμεθα πλέον νὰ καλλιεργήσωμει ἄμνιτας.



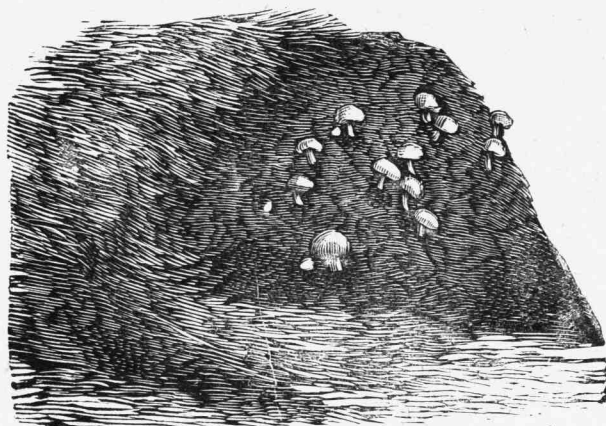
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ



ΒΡΑΣΚΕΥΑΣΘΕΙΣΗΣ τῆς κόπρου καθ' ὃν τρόπον εἶπομεν, μεταφέρομεν αὐτὴν εἰς τὸ ὀρισθὲν μέρος δι' ἄμνιτῶνα καὶ τὴν θέτομεν κατὰ σωρούς παρὰ τὴν βάσιν τοίχου, ὅτε ἡ ἐπιφάνεια τῆς κόπρου ἀποτελεῖ μίαν μόνην, ἐννοεῖται, πλευράν. Οἱ σωροὶ ἔχουσιν ὕψος ἕως 60 ἐκ., πλάτος ἕως 70 ἐκ., ἀπέχουσι δὲ ἀπ' ἀλλήλων 50 ἐκ. καὶ καλύπτονται διὰ ψάθης ἢ ἀχύρων πρὸς διατήρησιν τῆς θερμοκρασίας, ἐὰν ἡ καλλιέργεια γίνηται ἐν ὑπαίθρῳ. Ἐὰν ὁ σωρὸς ᾖ ἐπὶ τοῦ τοίχου, ἀρκεῖ ὕψος

50 ἐκ. Κατὰ τὸν σχηματισμὸν τῶν σωρῶν τούτων, ὅστις γίνεται κατὰ στρώματα, πιέζομεν ἰσχυρῶς τὴν κόπρον, κατόπιν δὲ ἀφίνομεν αὐτὴν ἐπὶ τινος ἡμέρας. Ἐὰν ἡ κόπρος ᾖ πολὺ ξηρά, πρέπει νὰ καταβρεχθῆ. Ὅταν φθάσῃ τὴν θερμοκρασίαν τῶν 18⁰—20⁰ K. καλύπτομεν αὐτὴν διὰ λεπτοῦ στρώματος ἄμμου. Ἐν τῇ περιπτώσει θέλομεν νὰ ὑψώσωμεν τὴν θερμοκρασίαν, ποτίζομεν τὴν κόπρον προσέχοντες, ὥστε νὰ μὴ ὑπερβῆ αὐτὴ τοὺς 25⁰—30⁰ K. διότι καταστρέφεται τὸ μυκήλιον. Ὅλίγας ἡμέρας πρὸ τῆς σπορᾶς, οὕτως εἰπεῖν, τῶν μυκηλίων, μεταφέρομεν αὐτὰ ἐν ἀνοικτῶ κιβωτίῳ εἰς τὸν ἄμνιτῶνα. ὅπως ἀναζωογονηθῶσι διὰ τῆς ὑγρασίας καὶ θερμότητος. Κατὰ τὴν στιγμὴν τῆς σπορᾶς σχηματίζομεν ἐπὶ τῆς ἐπιφάνειας τοῦ σωροῦ, δηλαδὴ τοῦ ἄμνιτῶνος, πολλὰς ὀπὰς,

βάθους 4 εκ. και εις ἀποστάσεις 20—30 εκ. Ἐντὸς τῶν ὀπῶν τούτων θέτομεν τὸ μυκῆλιον, τὸ ὁποῖον καλύπτομεν καλῶς πιέζοντες τὴν κόπρον καὶ ποτίζοντες αὐτήν.



← AMANITΩΝ ΚΕΚΑΛΥΜΜΕΝΟΣ ΔΙΑ ΨΑΘΗΣ →

ζονται εις τὸν ἀερισμὸν τοῦ μέρους, εις τὴν διατήρησιν θερμοκρασίας μετρίας καὶ σταθερᾶς καὶ ὑγρασίας αἰσθητῆς. Πρέπει ν' ἀποφεύγωμεν τὸν πολὺν ἀέρα καὶ τὸ φῶς, διότι τὴν ἀνάπτυξιν τῶν ἀμανιτῶν εὐνοεῖ τὸ σκότος. Διὰ τοῦτο περιποιήσεις τινὰς καὶ τὴν συλλογὴν τῶν ἀμανιτῶν κάμνομεν μὲ τὸ φῶς λυχνίας.

Μετὰ ἓνα περίπου μῆνα, ἂν ἡ σπορὰ ἐγένετο κανονικῆ, ἡ ἐπιφάνεια ἐξογκοῦται, σχίζεται καὶ φύεται ὁ ἀμανιτῆς, ὃν διαδέχονται δύο, τρεῖς, δέκα, ἑκατόν, οἷτινες ἐξέρχονται μὲ τὰς μικρὰς λευκὰς κεφαλὰς τῶν ὡς τόσαι ἐκπλήξεις.

Ἡ συλλογὴ ἀρχεται μετὰ δύο ἡμέρας, ἂν οἱ ἀμανιταὶ ἔχωσι μέγεθος ὡσὺ περιστερᾶς, ἄλλως δὲν συμφέρει οὗτοι νὰ ἦναι πολὺ μεγάλοι, δηλαδὴ νὰ φαίνωνται τὰ ἐλάσματα τοῦ πιλίου.

Ἡ παραγωγὴ ἐκάστου ἀμανιτῶνος διαρκεῖ, κατὰ τοὺς D. Cavazza-D. Tamaro ἐπὶ 4-5 μῆνας· εἶναι ὅμως καλὸν νὰ σχηματίζωμεν νέους σωροὺς μετὰ δύο μῆνας, ὥστε νὰ ἔχωμεν σταθερὰν παραγωγὴν καὶ νὰ καταστρέφωμεν τοὺς παλαιούς, ὅταν οὗτοι δεῖξωσιν ἐλάττωσιν παραγωγῆς.

Ἡ κόπρος χρησιμοποιεῖται ἀπαξ· δυνάμεθα δὲ δι' αὐτῆς νὰ λιπάνωμεν λαχανοκήπους καὶ ἀνθῶνας. Ὅπως ἐπιτύχωμεν μυκῆλιον πρὶν ἢ καταστρέφωμεν τὸν ἀμανιτῶνα, πιέζομεν καλῶς τὸν σωρὸν διὰ λίσσου

Ἐὰν μετὰ 10—12 ἡμέρας παρατηρήσωμεν ἐπὶ τοῦ σωροῦ λεπτὰ νήματα λευκὰ καλύπτοντα τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ ἀμανιτῶνος, τοῦτο δηλοῖ ὅτι τὸ μυκῆλιον ἐβλάστησεν.* Ἐν ἐναντίῳ περιπτώσει ἐπαναλαμβάνομεν τὴν σπορὰν.

Αἱ κατόπιν περιποιήσεις στηρίζονται

* Κατὰ τὸν Folco Bruni μετὰ τὸ χρονικὸν διάστημα τῶν 10—12 ἡμερῶν παρατηροῦμεν, σκαλίζοντες τὸ μέρος τῆς ὀπῆς, ἐὰν ἀνεφάνησαν λευκὰ λεπτὰ νήματα τότε ἀφαιροῦμεν τὸ πλεῖστον τῆς κόπρου, δι' ἧς ἐκαλύψαμεν τὰς ὀπὰς, διαθρόσκωμεν τὸν ἀμανιτῶνα διὰ ποτιστηρίου, καὶ προσθέτομεν ἐλαφροῦν στρώμα ἐκ φυτογώματος ἐπὶ τοῦ ὁποίου θέτομεν τὴν ἀφαιρεθείσαν κόπρον.

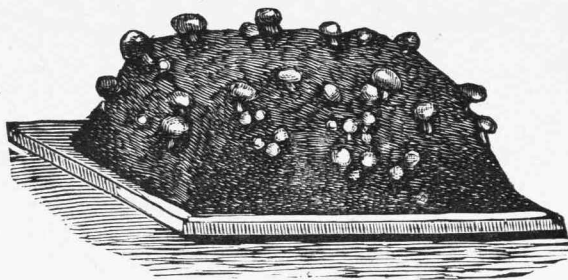
καὶ διαιρούμεν αὐτὸν εἰς τεμάχια διὰ σκαπάνης, τὰ ὅποια θέτομεν ἐν ὑπαίθρῳ πρὸς ἀποξήρανσιν. Μετὰ ταῦτα μεταφέρομεν αὐτὰ εἰς τὴν σιταποθήκην, ὅπως τὰ χρησιμοποιήσωμεν ἐν καιρῷ τῷ δέοντι. Διατηρεῖται οὕτω τὸ μυκήλιον ἐπὶ 5—6 ἔτη. Ἐκ τῶν ἄνω ἐκτεθέντων ἐξάγεται ὅτι οἱ ἀμανῖται καλλιεργούνται ἐντὸς τοῦ σκότους καὶ ἐπὶ κόπρου ἀργαλέου δηλαδὴ θερμῆς τὴν ὅποιαν δυνάμεθα νὰ προμηθευθῶμεν ἐκ τινος βάρθους καλῶς συντηρουμένου κοπροσωροῦ κατὰ τὴν περίοδον τῆς ζυμώσεως.

Περὶ τῆς καλλιεργείας τοῦ ἀμανίτου *polyporus corylinus* ἀποσπῶμεν τὰ ἐπόμενα ἐκ τοῦ συγγράμματος τοῦ καθηγητοῦ Domenico Viviani :

Ἐντὸς τῶν καταψύτων λόφων Ἀλβάνου καὶ Φρακάτη, ἐτι δὲ περισσότερον τῆς Rocca di Para, οὐχὶ μακρὰν τῆς Ῥώμης, φύεται ἀμανίτης κυρίως ἐπὶ παλαιῶν κορμῶν λεπτοκαρύας, οἵτινες ἐκ συμπτώσεως ἐκάψαν ἐλαφρῶς. Οἱ χωρικοὶ ὠφελούμενοι ἐκ τῆς ιδιότητος ταύτης τῶν ῥηθέντων δένδρων, καίουσιν ἐλαφρῶς περὶ τὰ τέλη τοῦ Σεπτεμβρίου τοὺς παλαιούς κορμούς τῶν λεπτοκαρυῶν.

Ἐὰν ὅλαι αἱ περιπτώσεις αἱ εὐνοοῦσαι τὴν ἀνάπτυξιν τῶν ἀμανιτῶν ὑποβοηθῶσι τὴν ἐργασίαν ταύτην, δὲν βραδύνουσι νὰ ἐξέλθωσιν οἱ μικροὶ ἀμανῖται ἐν ἀφθονίᾳ τοιαύτῃ, ὥστε πληροῦσιν ὀλόκληρον τὸν κορμόν, ἐξακολουθοῦσι δὲ ν' ἀναπτύσσονται καὶ εἰς μεγάλην ἀπόστασιν μετὰ τοῦ κορμοῦ μεταφερόμενοι. Ἄνανεοῦντες ἐπὶ τοῦ αὐτοῦ κορμοῦ τὸ κα ψ α λ ι σ μ α ἐπιτυγχάνουσιν ἐνίοτε δευτέραν, ἐτι δὲ καὶ τρίτην συλλογὴν. Οὐχὶ πάντοτε μετὰ τῆς αὐτῆς ἐπιτυχίας ἀντικαθίστανται οἱ κορμοὶ τῆς λεπτοκαρύας διὰ τῶν τῆς καστανέας καὶ τῆς δρυός. Οἱ προετοιμασθέντες κορμοὶ πλήρεις ἀμανιτῶν ἀποστέλλονται εἰς τὰς πόλεις, μόλις δὲ οἱ ἀμανῖται ὠριμάσωσι, συλλέγονται καὶ οὕτως ἀποτελοῦσι τὸ γευστικώτερον ἔδεσμα τῶν τραπεζῶν.

Ἐν Γαλλίᾳ ἐπιτυγχάνεται διὰ τῆς καλλιεργείας, ἀμανίτης φαγώσιμος, ὀνομαζόμενος *agaricus palomet*. Πρὸς ἀπόκτησιν αὐτοῦ ἐκλέγονται ἀμανῖται τελείως ὠριμοὶ, θράζονται ἐντὸς ἀφθονοῦ ὕδατος ἐπὶ ἐν τέταρτον τῆς ὥρας, μετὰ δὲ ταῦτα, μόλις τὸ ὕδωρ κρῦσῃ, χύνουσιν αὐτὸ ἐπὶ ἐδάφους σκαφέντος ἐπιπολαίως καὶ σκιαζομένου ὑπὸ δρυῶν πυκνοφύλλων. Μετὰ τινὰς ἡμέρας φύονται οἱ ἀμανῖται.



❧ AMANITON ❧

Ἐν Σαλὸ παρὰ τὴν λίμνην τῆς Γάρδης, κατασκευάζονται ἀμανιτῶνες ὡς ἐξῆς. Εἰς μέρος πολὺ σκιαζόμενον ἀνοίγεται λάκκος βάρθους 70 ἐκ. περίπου, πλάτους δὲ ἀναλόγου· εἰς τὸν πυθμένα αὐτοῦ σκορπί-



ζεται στρώμα πάχους 3 εκ. χρώματος καλῶς κοσκινισμένου, μετὰ δὲ ταῦτα ρίπτεται ἄσβεστος μὴ ἐσθεςμένη εἰς κατάστασιν κόνεως· ἀκολούθως στρώμα κόκκων δάφνης, ἐξ ὧν ἀφγρήθη τὸ ἔλαιον πάχους 15 εκ., ἔπειτα κτυπᾶται τὸ σύνολον διὰ κοπανιστηρίου καὶ ἐπαναλαμβάνεται ἡ ἰδία ἐργασία μέχρις αὐτῆς πληρωθῆ ὁ λάκκος. Μετὰ τὴν ἐργασίαν ταύτην διαβρέχουσιν αὐτὸν μὲ ὕδωρ ἐν τῷ ὁποίῳ διελύθη κόπρος βοδῆς μετὰ μικρᾶς δόσεως ἄσβεστου. Ἡ διάβρεξις ἐπαναλαμβάνεται ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν πρὸς ἀποφυγὴν ἀποξηράνσεως τοῦ ἐδάφους.

Ἐπὶ τοῦ τελευταίου στρώματος τοῦ ἀμανιτῶνος τίθενται παλαιὰ ὄστᾶ εἰς τρόπον, ὥστε μόλις νὰ φαίνωνται ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας.

Μετὰ τινὰς ἡμέρας φύεται εἶδος τι ἀμανιτῶν, οἷτινες εἶναι εὐχάριστοι εἰς τὴν γεῦσιν καὶ ἀβλαβεῖς.

Ὡς πρὸς τὸν ἀμανιτὴν τοῦ ἐλαιοπυρῆνος, τὸν παρατηρηθέντα ὑπὸ τοῦ καθηγητοῦ Briganti ἐκ Νεαπόλεως καὶ ὡς πρὸς τὸν τρόπον τοῦ πολλαπλασιασμοῦ αὐτοῦ, ἀναφέρομεν τὰ ἐπόμενα, παραλαμβάνοντες αὐτὰ ἐκ τοῦ *Annuario scientifico-industriale*.

«Ὅταν ὁ ἐλαιοπυρὴν τεθῆ εἰς μέρη ὑγρὰ καὶ σκοτεινά, ἐκτεθειμένος εἰς τὴν διάβρεξιν ἐξ ὑδάτων τῆς βροχῆς ἢ ἀκαθάρτων, φύεται τότε ἐπ' αὐτοῦ εἶδος τι ἐκλεκτοῦ ἀμανιτοῦ. Ὁ ἐλαιοπυρὴν ἄρχεται κατὰ πρῶτον νὰ καλύπτεται ὑπὸ λεπτοτάτων λευκῶν νημάτων, ἅτινα διακλαδοῦνται καὶ περιπλέκονται καθ' ὅλην τὴν μάζαν. Μετὰ ταῦτα διευθύνονται ὅπου φθάνει ὀλίγον φῶς καὶ ἐνοῦνται εἰς σειρὰς, εἰς εἶδος τι κώνου χαλαροῦ καὶ σαρκώδους. Ὁ κῶνος οὗτος καλύπτεται εἰς τὸ ἄνω ἄκρον ὑπὸ πολυαριθμῶν κόκκων συσσωρευμένων καὶ κεκαλυμμένων ὑπὸ ἐλαφροῦ τριχώματος».

Ὁ ἀμανιτὴς οὗτος, ἐντελῶς ἀβλαβῆς εἰς τὸ φαγητόν, εἶναι ἐκλεκτὸν ἔδεσμά. Ἀναφέεται δ' εὐκόλως καὶ ἀφθόνως διὰ τῆς τέχνης, ὡς αὐτὸς οὗτος ὁ Briganti βεβαιεῖ ὅτι πλειστάκις ἀπέδειξε τοῦτο διὰ τῶν πειραμάτων του.

Εἶναι πολὺ δύσκολον ν' ἀποφασίσωμεν εἰς ποίαν οἰκογένειαν πρέπει νὰ κατατάξωμεν αὐτὸν διότι ἡ μορφή αὐτοῦ εἶναι οὐσιωδῶς ἀνώμαλος. Ὁ καθηγητὴς Briganti θεωρῶν ἐν τῷ συνόλῳ τὸν σχηματισμὸν αὐτοῦ καὶ παρατηρῶν τὰς διαφορὰς καὶ τὰς ιδιότητας τῆς βλαστήσεώς του, ἥτις διαφέρει τῆς τῶν ἄλλων εἰδῶν, κατατάσσει αὐτὸν εἰς τὴν οἰκογένειαν τοῦ *Agaricus ostreatus*, ὃν πρὸς διάκρισιν ὀνομάζει *monstruosus*. Περιγράφει δὲ συγχρόνως σκώληκά τινα σητὸς προσβάλλοντα τὸν ἀμανιτὴν τοῦτον.

Οἱ γαστρονόμοι ἐπιτυχάνουσι κατὰ τὸν ἐξῆς τρόπον ἕτερόν τινα ἀμανιτὴν ἐπὶ τοῦ ἐλαιοκάρπου. Λαμβάνουσιν ἐλαίας τινὰς, οὐχὶ πεπλυμένας, ὀλίγον ξηρὰς, ἀφίνοντες αὐτὰς νὰ ζυμωθῶσιν. Ὅσάκις ἐπιθυμήσωσιν ἀμανίτας φέρουσι τὰς ἐλαίας εἰς μέρος σκιερὸν, σχηματίζουσιν αὐτὰς εἰς σωρὸν ἐπίπεδον καὶ διαβρέχουσιν αὐτὰς ἀφθόνως. Ἐπὶ τινὰ χρόνον ἀφίνουσιν αὐτὰς κεκαλυμμένας διὰ σανίδων. Διὰ τοῦ τρόπου τούτου ἐπιτυχάνουσιν ἀμανίτας φαγωσίμους εἰς ὀλίγας ἡμέρας.

Ἴδου πῶς πρέπει νὰ ἐνεργήσωμεν διὰ νὰ ἐπιτύχωμεν μικήλιον κατὰ

τινα περιγραφὴν τῆς Gazette des campagnes.

«Λαμβάνομεν πλάκα ὑέλου καὶ διαβρέχομεν αὐτὴν ελαφρῶς, μετὰ δὲ ταῦτα τοποθετοῦμεν ἐπ' αὐτῆς ἀμανίτας τινάς, ἀφαιροῦντες πρότερον τοὺς σποροφόρους στύλους καὶ στρέφοντες τὸ κοίλωμα τῶν πιλίων αὐτῶν πρὸς τὴν πλάκα. Ἐκ τῶν ἐλασμάτων ἀποσπῶνται τὰ σπόρια καὶ προσκολλῶνται ἐπὶ τῆς ὑέλου ὅπου ταχέως ἀναπτύσσεται τὸ μυκήλιον, τὸ ὅποσον φέρει λευκὰς ραβδώσεις. Μόλις σχηματισθῆ, ἀποσπᾶται ἐκ τοῦ ἐλάσματος τῆς ὑέλου, φυλάττεται καὶ μεταφέρεται παντοῦ.»

Ἐν Νεαπόλει εὑρίσκονται λίθοι τινές, ἐπὶ τῶν ὁποίων, καίτοι διαρκῶς ὑγρῶν, ἀναπτύσσονται ἀμανίται φαγώσιμοι.

Τὰ διάφορα εἶδη τῶν παρ' ἡμῖν φυομένων ἀμανιτῶν οὐδόλως ἔχουσι μελετηθῆ, καίτοι πολλὰ τούτων εἶναι ἀβλαβῆ καὶ γευστικώτατα, ὡς λόγου χάριν τὰ κοπραμάνιτα καὶ τὰ σαλιαρομάνιτα.

Εἶπομεν ὅτι δὲν ἔχουσι μελετηθῆ παρ' ἡμῖν οἱ ἀμανίται· ἀλλὰ τί λέγω; Ἡμεῖς δὲν ἔχομεν μελετήσαι ἄλλα σπουδαιότερα, ὡς λόγου χάριν, τὰ διάφορα εἶδη τῆς ἀμπέλου καὶ τῆς ἐλαίας, γεωργικῶν κλάδων ἀποτελούντων μέγα μέρος ἐν τῇ εὐημερίᾳ τοῦ γεωργικοῦ ἡμῶν πληθυσμοῦ. Καὶ ὅμως δὲν ἔχομεν ἀμπελογραφίαν, ἐνῶ ἔχομεν τοὺς Τριανταφυλλιδεῖους Γεωργικούς Σταθμούς, οἵτινες δυστυχῶς παρεξέκλιναν τοῦ ἐπιστημονικοῦ αὐτῶν σκοποῦ, μεθ' ὅλας τὰς περὶ τοῦ ἐναντίου διαβεβαιώσεις ἐπιτηδείων τινῶν, μετατραπέντες εἰς ἀπλᾶ κτήματα ἐκμεταλλεύσεως.

Συμπληροῦντες τὰ περὶ ἀμανιτῶν παρατηροῦμεν, ὅτι εἰσέτι δὲν ἐκαλλιέργηθησαν οὗτοι παρ' ἡμῖν εἰς εὐρεῖαν ὁπωσδήποτε κλίμακα. Ἴσως, χάριν δοκιμῆς, νὰ ἐκαλλιέργησέ τις ἀμανίτας ἢ καντάρια, ὅπως τοὺς λέγουσιν οἱ χωρικοὶ μας, προμηθευθεὶς ἔξωθεν τὸ μυκήλιον.

ΑΛΕΞ. Ν. ΓΕΩΡΓΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Καθηγητῆς ἐν τῇ Βιομηχανικῇ καὶ Ἐμπορικῇ
Ἀκαδημίᾳ, τέως καθ. ἐν τῷ Διδασκ. Ἀθηνῶν καὶ γεωπόνος
τοῦ «Ἐφηβείου Ἀβέρωφ»

