

Rerum Naturalium Fragmenta No. 105

Gombáskönyv kezdők részére,
VIII.

Szemere László

99-100. Tentagombák	3
101-102. Bocskoros és dög-gombák	9
103-110. Fátyolos gombák	13

Budapest
1937

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Jaskó Sándor szerkesztése:
Budapest II., Lövőház-u. 22/a

99-100. Tentagombák

99. Ráncos tentagomba.

Coprinus atramentarius Bull.

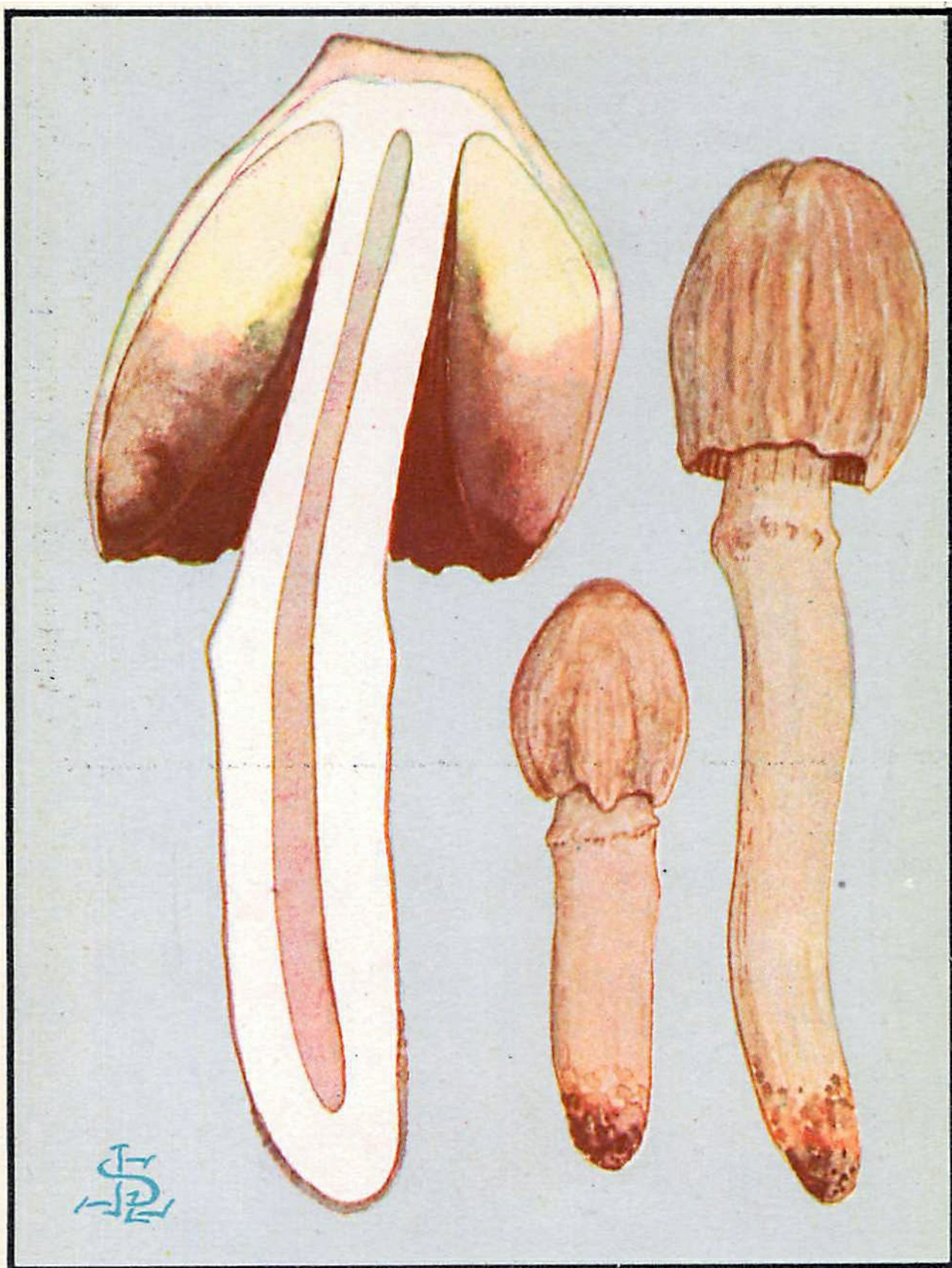
K. Mikor a földből kibújik, hamvas, rózsás fehér, csak hegye világosbarna, ott, ahol a gomba a földhöz horzsolódott, hamvassága lekopott. Ha ezt a futtatását letöröljük, a gomba egyenletes világosbarna lesz, egészen addig, míg csak túlérve tintává szét nem folyik. Eleinte tyúktojás-, később tompa kúp alakú; kezdetől fogva ráncos. 5-10 cm magas, s csaknem ugyanakkora széles is lehet.

B. Eleinte fehér, majd alulról és a tönk felől hús-vöröses, barna, végül fekete színbe húzó lemezei igen szélesek, sűrűn állók, a tönkhöz nincsenek hozzánőve.

T. Fehér. Közel egyforma vastag, de a kalap alatt köröskörül kidudorodó gyűrűnyomtól szélesebb, ettől felfelé kissé vékonyodó. Néha tömött, legtöbbször csöves. Szálakra foszló. 10-18 cm magas, 1-2 cm vastag is lehet, amikor jól kinőtt.

Húsa kezdetben fehér, s ekkor még konyhai célra felhasználható, sőt aszalható is. Azonban gyorsan kell felhasználni, mert a gomba végül tintává folyik szét. Szára se kemény, az is felhasználható.

A legkiválóbb csemegegombák egyike, s mivel közönséges, azért írtam le tüzetesebben!



Ráncos tentagomba. *Coprinus atramentarius* Bull.

Májustól novemberig teremhet, rendszeren korhadt tönkök körül a földön, de kerítések mentén is. Csoportosan nő, 8-20 db egy helyen. Ugyanaz a földalatti telep kedvező időjárás esetén évente kétszer is terem, tavasszal, majd késő ősszel. Bp.

Kisebb és barnább színű rokona, a **csillámló tentagomba**, *Coprinus micaceus* Bull., ugyancsak közönséges, kertekben, udvarokon is. Ennek az a jegye, hogy a reggeli órákban, néha korpás, néha csillogó szemcsék vannak a kalapján. Pár nap alatt ez a gomba is szétfolyik, elfeketedik. Míg barna, addig ehető. Bp. Májustól decemberig teremhet.

100. Gyapjas tentagomba.

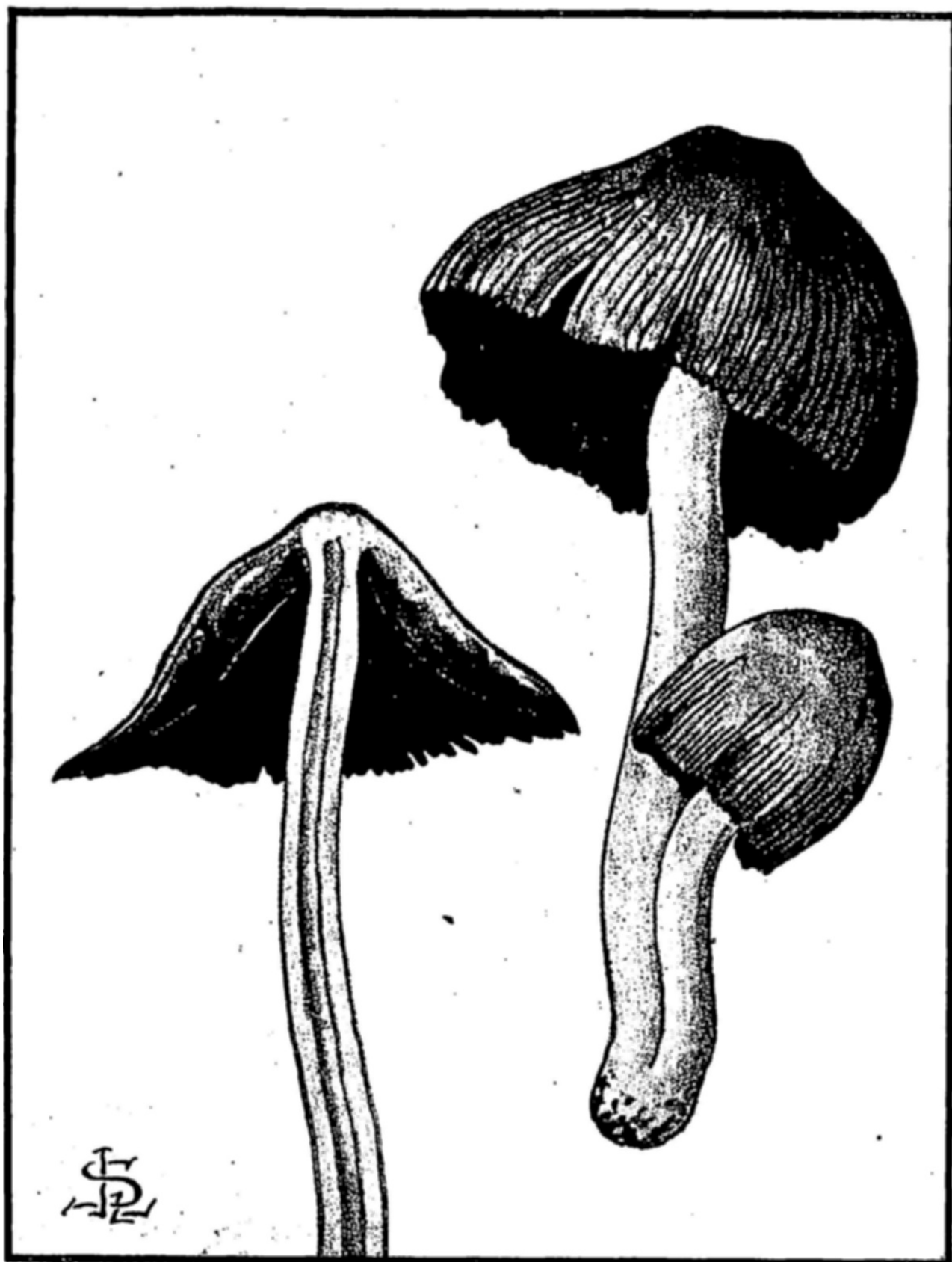
Coprinus comatus Fl. Dan.

K. Hosszúkás tojás-, majd csengettyűalakú, megnő 10 cm magasságig. Eleinte fehér, vagy szürkés, csak a teteje csillag alakban sárga. Ahogy növekszik, mind több és több elálló nagy pikkely tarkítja.

B. Szabadon álló, sűrű, kb. 1 cm széles lemezei eleinte fehérek, majd élüktől kezdve piroslik, sőt elfeketedik.

T. 1-1.5 cm vastag, 10-16 cm magas, csöves, belül pihés. Alul gumós. Le s fel tolható gyűrűje van.

Húsa rózsaszínbe húzó, jó ízű. Ősszel terem, legelőkön, udvarokon, utak mentén. A fiatalja vajban rántva, borssal és sóval fűszerezve pompás eledel, az idősebb gomba tintává szétfolyik.



Csillámló tentagomba, *Coprinus micaceus* Bull.

99. és 100.-ból tintát készíthetünk, ha a gombát egy csészében állani hagyjuk. A levét időnként letöltjük egy üvegbe, pár csepp szegfűolajat vagy karbolsavat, kevés. gumiarábikumot adunk hozzá. Használat előtt fel kell az üveget rázni. Az így nyert tinta színtartó.

Bp. Mindenütt szórványosan, néha járdák mellett is terem. Az itt ismertetett 3 tentagombán kívül Magyarországból még kb. 40 fajtáját ismerjük.

A legtöbbje apró, mülékony gombácska. Nem tudunk közöttük mérgeset. A nép általában mérgesnek tartja őket, de alaptalanul. Ellenkezőleg, tápláló és jóízű csemegegombák, legalábbis azok, amelyeket ismertettem.

A tentagombákat más gombával bajosan téveszthetjük össze; az a tulajdonságuk, hogy lemezeik (néha az egész gomba is) tintává szétfolynak, hamarosan elárulja őket.

101-102. Bocskoros és dög-gombák.

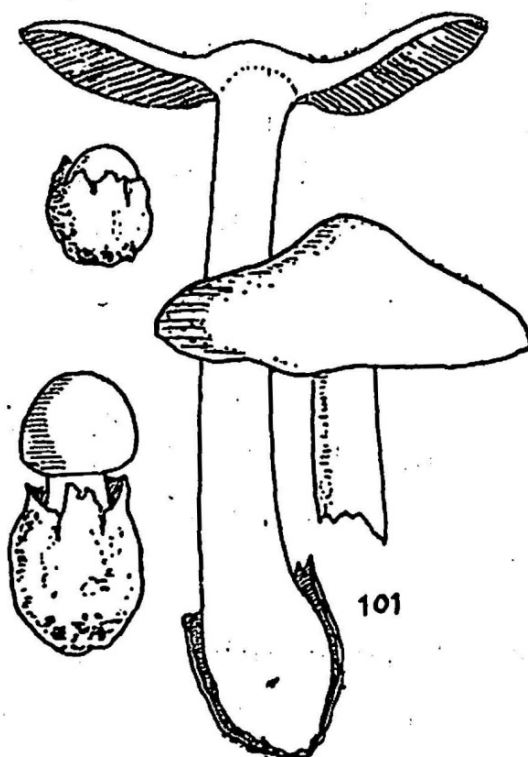
101. Közönséges bocskorosgomba.

Volvaria speciosa Fr.

K. Fehér, közepe felé szürkésbarna. Sima, rendszeren ragadós. 12 cm-ig nő. Domború, majd felhajló.

B. A tönköt nem érintő, különféle hosszú, eleinte fehéres lemezei, hús-vörösre változnak.

T. Eleinte tömött. Alul kissé kiszélesedő, s itt rendszeren látható a petyhüdt, elrongyolódó hüvely, melyből a gomba kinőtt. *Gyűrűje nincsen*. Színe fehér.



Mérgesnek tartják, de nem bizonyos, mérges-e?

Húsa vizenyős, íze, szaga se bizalomgerjesztő, e réven is megkülönböztethető 143-145-től, melyekhez, főleg ha csak a kalapját látjuk, igen hasonlít. De azoknak gyűrűjük van!

Bp. Hármashatárhegy nyugati lábánál.

Mintegy 6 fajta bocskorosgomba van Magyarországon. A bocskorosgombákat némely szerző mérgeseknek, más gyanúsaknak tartja.

Előfordul az Alföldön a **kormos bocskorosgomba**, *Volvaria gloiocephala* Cand. is. Ez teljesen olyan alakú, mint az előbbi, lemeze is hús-vörösig színeződő, de *kalapja sötétszürke*, kormos, pereme pedig barázdált.

Előbbit a fehér, ezt a barnás kalapú csiperkéekkel (143-145) tévesztheti össze a kezdő.

Evvel a gombával Leveillé francia gombatudós kísérletezett és mérgesnek találta!

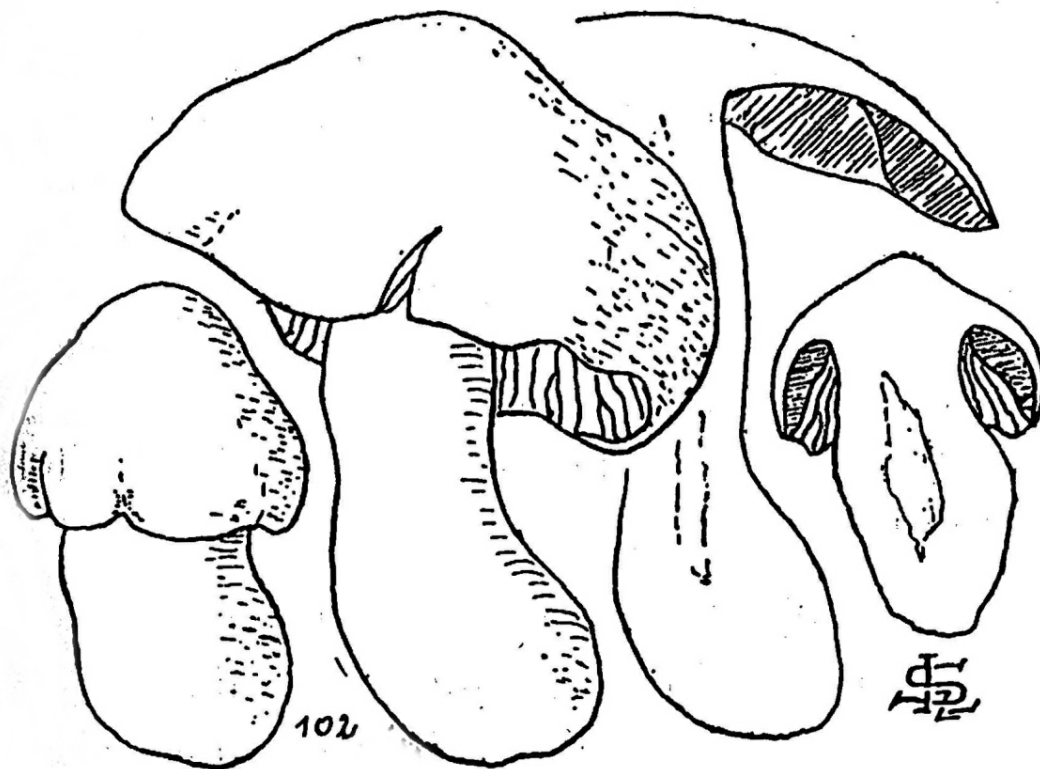
102. Nagy döggomba.

Entoloma lividum Bull.

K. Világos zöldes-fehér vagy szürkés-sárgás. Néha kissé púpos, máskor domború-szétterülő, hullámos szélű. A legvastagabb húsú döggomba; 15 cm széles is lehet. Néha recés-szálás.

B. A kalap húsához mértén *széles*, a tönktől elálló, különféle hosszú, sárgás-vörhenyes, *eleinte világos lemezei elvörösödők*.

T. Fehéres, szálasan csíkos, merev. Tömött, illetve pudvás bélű, sőt néha odvas is. 5-10 cm magas, 1-3.5 cm vastag. Néha gumós, néha egyforma, vastag, majd meg egyenlőtlen.



Húsa fehér, ízetlen, vagy rossz utóízű. Szaga is kellemetlen. *Mérges*. Leginkább bükkerdőben terem, a földön. VII-IX. Szerencsére ritkán kerül elő.

Magyarországon 17 fajta döggombáról van tudomásunk. Hogy a többi is mérges-e, vagy sem, azt most még nem tudjuk, tehát valamennyi döggombától óvakodjunk!

Nem mindenik ilyen nagy; 2-4 cm nagyságúak is vannak, de mindeniknek közös jegye, hogy *spóraporuk rózsaszínű-húsvörös*, s a lemezek színe is előbb-utóbb ilyen lesz, ha kezdetben világosabb is. (A spórapor megfigyelését ld. 68-nál!)

Alakra hol galambgombához, hol pereszkegombához, hol meg húsosabb tölcsérgombához (pl. 79.!) hasonlíthatnak, de ezeknek fehér spóraporuk van!

103-110. Fátyolos gombák

103. Barna nyálkásgomba.

Gomphidius glutinosus Schff.

K. Eleinte domború, majd szétterülő; piszkos szürkés-barna, sőt ibolyásba húzó, még sötétebben (feketésig) foltos. Felbőre ragadós, nyálkás, jól lehúzható. Elkészítés előtt okvetlenül le is kell húzni. Fiatalon pókhálószerű fátyol füzi a tönkhöz. 10 cm-ig nő.

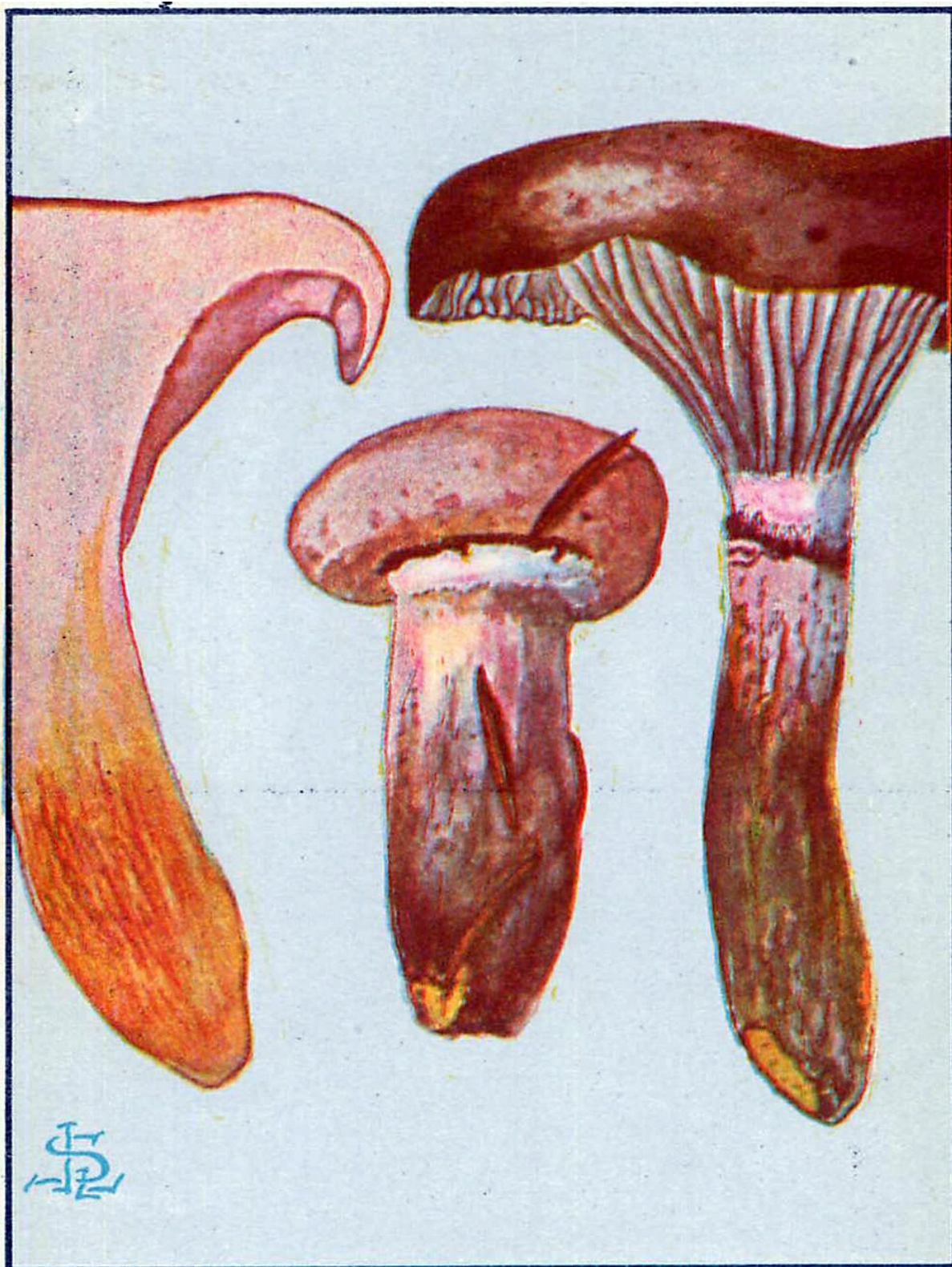
B. Ritka, vastag, lefutó, eleinte fehéres lemezei szürkék, az igen idős gombán feketék lesznek.

T. 5-10 cm magas, 1-2 cm széles, piszkos fehér, alul sárgás. A selymes gyűrű nyoma a tönk felső végén felismerhető.

Húsa fehér, majd piszkos fehér, a tönk alján benn is sárga. Íze, szaga jó. Júliustól novemberig terem. Ehető.

Az aszalt gomba kalapjának felbőre színét megtartotta, a lemezek sötétebbek, csaknem feketék lettek, a szár külseje is sötétbarna. Általában a barna szín uralkodik, de kicsillan belőle a gomba fehéren száradó húsa és a tő alsó vége, vagy az ebből való metszetek sárgasága, amely az eredeti (nyers) sárga színénél csak kissé sötétebb színű (zöldebbarnába húzó).

Ha a szárítás előtt a gomba felbőrét lehúztuk, a csupasz helyek mocskos fehéres barnák lesznek, aszerint hogy a bőr lehúzása hogyan sikerült.



103. Barna nyálkásgomba.
Gomphidius glutinosus Schff.

104. Narancsszínű nyálkásgomba.

Gomphidius viscidus L.

K. Lilásba húzó sárgászöröstől egészen narancsvörösre. Púpos, enyves. Eleinte a tönkhöz fátyol fűzi. 10 cm-ig nő.

B. Különböző hosszú, tönkre kissé lefutó, lilásbarna lemezei csokoládébarnák lesznek.

T. Gyakran igen hosszú, (10 cm-ig) *a lemezek alatt sárga, a gyűrű helye vörösbarna, alatta megint világosabb sárgás-piros, narancsszínű, lilás árnyalatokkal.*

Húsa sárgás testszínű, *töréshelyen s féregrágás körül barnáspirosba váltó. Íze édeskés, kissé fanyar, eleinte szaga alig van, később a futrinkák (Carabus) szagára emlékeztet. Ehető. VIII-XI. Bp. A Szépkilátótól a Hármashatárhegy felé elég gyakori a fenyvesekben.*

105. Lila hagymatönkű gomba.

Inoloma traganum Fr.

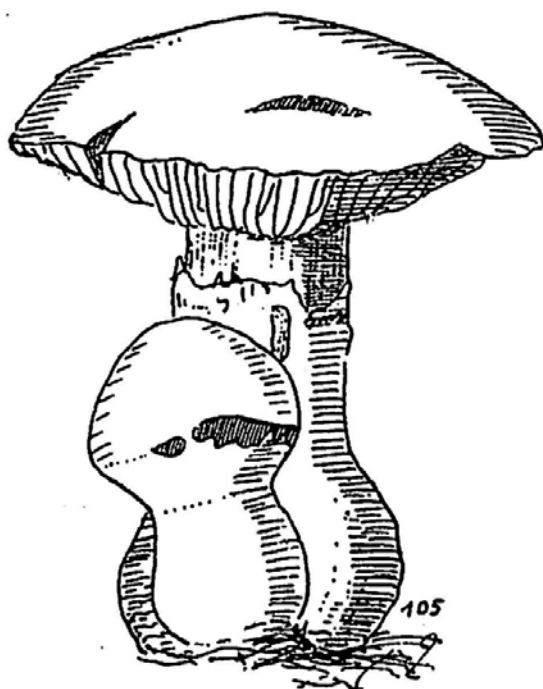
K. Vastaghúsú, lila, kékes vagy barnáslila. Az idős sárgára fakul. Selymes pereme cafatos. Felszakadozó. 12 cm-ig nő. Száraz.

B. Lemezei fahéj barnák vagy sárgásbarnák.

T. *A kalaphoz eleinte lilás fátyol fűzi. Alul gumós, hüvelye foszlányos. Színe lila. Merev.*

Húsa vörösbarna, szaga kellemetlen, s ha a gomba nem is mondható mérgesnek, de semmi módon se lehet élvezhetővé

tenni; miért is nem értékesíthető. Fenyvesben terem. VIII-XI. Bp.



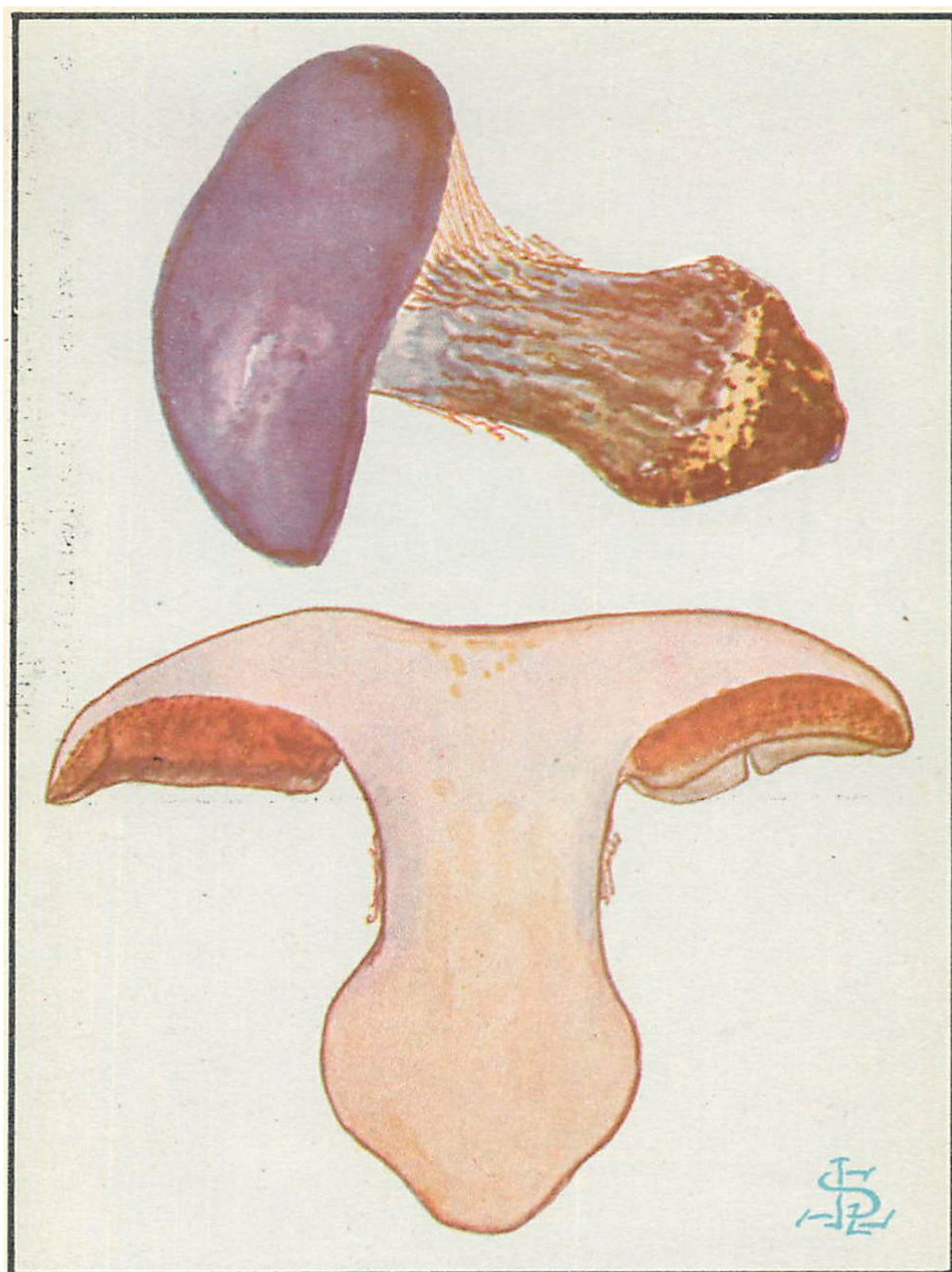
74-hez hasonlít, de az fiatalon sem fátyolos. Azonkívül annak jó íze és szaga van és fehér a spórapora. A hagymatönkű gombák (tehát nemcsak a címbeli, de rokonai is) rozsdás-sárga spóraport hullatnak. Rokonai: 106-107.

106. Színtváltó lila pókhálósgomba.

Phlegmacium largum Buxb.

Míg fiatal, s míg a termőhelyén van, gyönyörű sötétlila. Később, vagy a fiatalja is, ha felszedjük, barnásszürkére fakul, csak a kalap szélénél marad kevés megtört lila szín. Félgömb alakú, későbbben is domború, erős, vastaghúsú gomba, mely megnőhet 17 cm szélesre is. Néha a kalap sötétebben szálás. Nedves időben nyálkás vagy ragadós, fénylő.

B. Eleinte lila, majd szürkéslila, végül fahéjszínű lemezei a tönköt érintik, különféle hosszúak.



106. Színtváltó lila pókhálógomba.
Phlegmacium largum Buxb.

T. Fenn lila, aztán sárgásfehér, barnásfehér, barna. A tönk lila színe is kifakul a pár óráig hevertetett gombán. *Míg fiatal, fehér fátyla (háló) van a kalap pereme és a tönk között.* Később a lehulló spóraportól a pókhálója rozsdás lesz, jórészt el is enyészik, ami megmarad, az a tönkre tapad. Tömött, rendesen gumós. 8-14 cm magas, 1.5-3 cm vastag lehet.

Húsa fehéres (néha vizenyős), a tönk szélének középmagasságában lilás. Íze édeses, de csípős is, szaga is néha jó, néha rossz. *Leforrázva ehető.* Lomberdőben nő, nyáron és ősszel. Bp. Közönséges.

107. Közönséges pókhálósgomba.

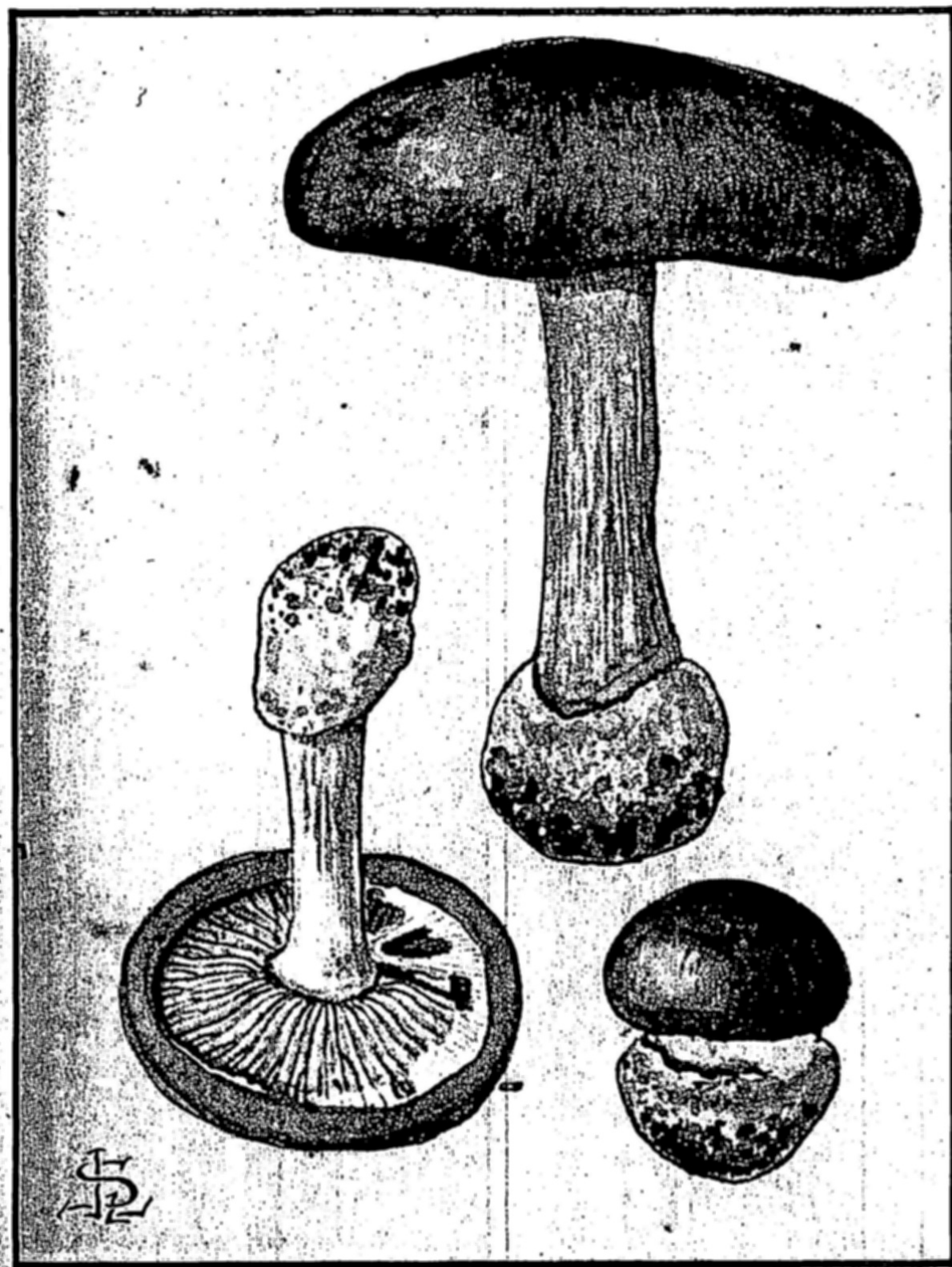
Phlegmacium multiforme Fr.

K. *Fényes, sárgás-vörösesbarna,* gyakran a perem felé, vagy az egyik oldalon, mint az érő alma, szalmasárga. Félgömbös, majd szétterülő. 10 cm-ig nő. Nedves időben nyálkás.

B. Zöldesbarna, különféle hosszú lemezei karéjosan a tönkhöz nőttek.

T. Alul szív, vagy hagymaalakúan gumós, sárga vagy vörössárga, fiatalon eleinte fehér fátyol fúzi a kalaphoz. Ez később szétfoszlik s részben a kalap pereméhez, részben a tönkhöz tapad. 5-11 cm magas.

Húsa vastag, sárgásfehér, itt-ott felület mentén zölden szegélyezett. Ízetlen, de annál büdösebb, az egérre emlékeztető bűze van. Ennek dacára *leforrázva ehető.* Vegyes erdőben terem szeptembertől novemberig. Igen közönséges. Bp.



107. Közönséges pókhálósgomba.
Phlegmacium multiforme Fr.

A pókhálógombákat - rendszeren rossz szaguk miatt - sokáig gyanús gombáknak tartották. Úgy látszik alaptalanul, mert már 16 fajtájáról bizonyították be, hogy ehető, ha nem is a javából. Magyarországról eddig kb. 30-féle pókhálógombát ismerünk. A legtöbbször feltűnő szép, sokszor lila, majd kék, zöld, sárga színű.

Mérgeket nem tudunk ezek között, de kb. a fele még nincs kipróbálva.

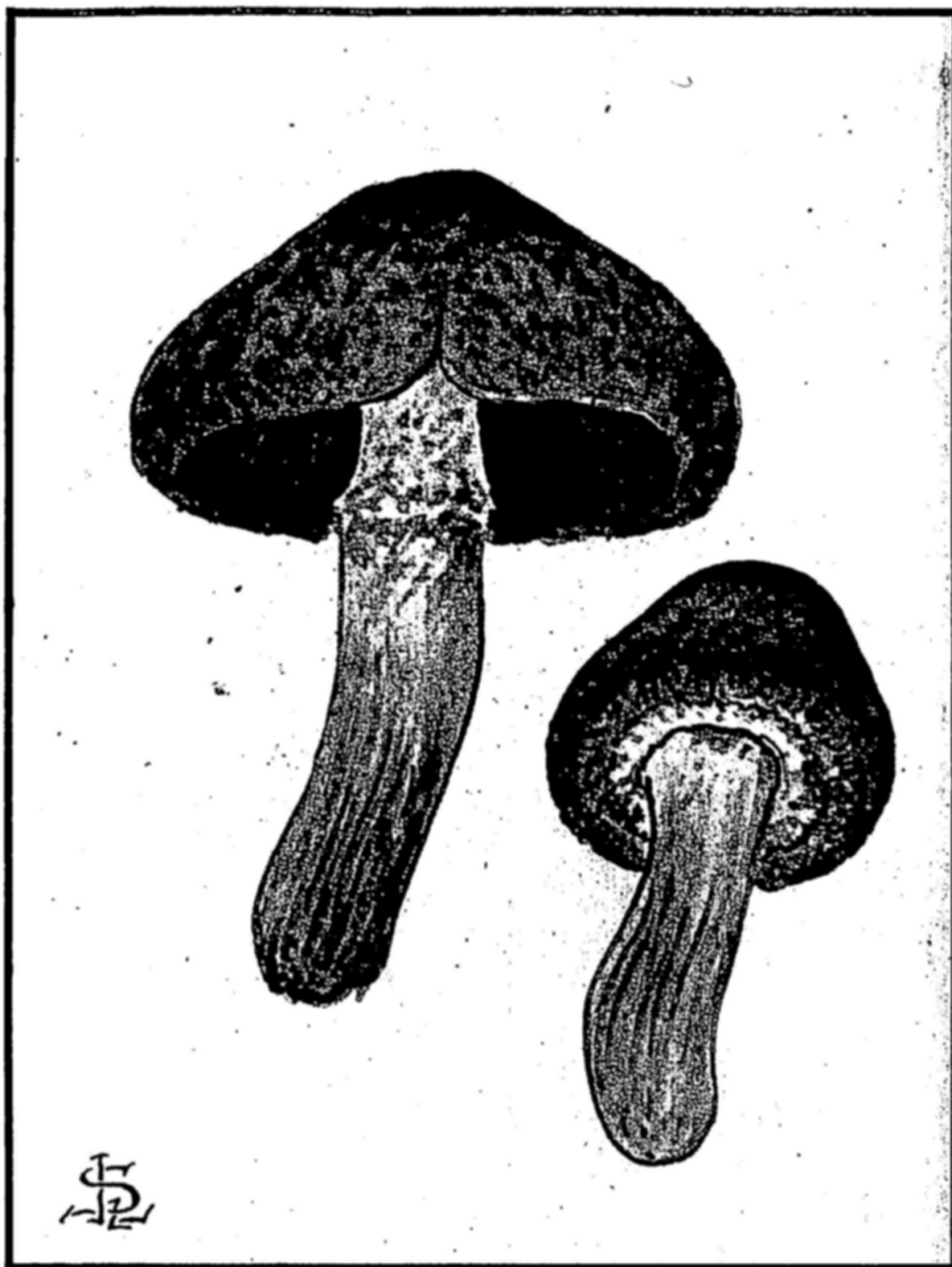
Hogy pókhálógombával van-e dolgunk, azt hamar megtudhatjuk. *Ha az ilyen (106-107.) alakú, nyálkásalapú gomba rozsdasárga vagy rozsdabarna spóraport hullat, akkor az pókhálós gomba (Phlegmacium).*

Pókhálója, illetve valamelyes öve még többféle, ilyen színű spórát hullató gombának is van; hogy a kezdő bárcsak némileg is tájékozódjon felőlük, röviden közlöm a nemek bélyegeit:

a) Nyálkás tönkű gombák. Myxacium. Nemcsak kalapjuk, de tönkjük is nyálkás. Csak 5-10 faja fordul nálunk elő. Ehetőség szempontjából ezek sincsenek kipróbálva.

b) Pókhálógombák. Phlegmacium. Csak a kalap nyálkás, a tönk száraz.

c) Hagymatönkű gombák. Inoloma. Kalapjuk nem nyálkás; tönkjük többé-kevésbé hagymás (gumós). Kb. 10 fajtát ismerjük Magyarországról. Hogy ehető-e, ma még nem tudjuk.



109. Könnyező kénvirággomba.
Hypholoma lacrimabundum Bull.

d) *Bőrgombák*. Dermocybe. Az előbbi 3 nembeli gombától abban különböznek, hogy tönkjük csaknem egyforma vastag, nyúlánk. Kalapjuk vékony húsú, bőrszerű. Ugyancsak 10 fajta fordul elő nálunk. Ezekről se tudjuk, hogy ártalmatlanok-e, vagy nem?

e) *Öves gombák*. Telamonia. Vízet áteresztő gombák. A tönkön többé-kevésbé kifejtett második fátyol, illetve öv is van, néha több is. Magyarországból 11 fajtát ismerjük, de azt nem tudjuk, hogy ehetők-e mind?

f) *Vizenyős gombák*. Hydrocybe. Szintén víz-áteresztő gombák, de tönkjükön csak egy övnyommal. 11 faja ismeretes Magyarországból, de ezek ehetősége sincs kipróbálva. (Itt ne okozzon zavart az, hogy a nedű-gombák latin neve Hygrocybe! Azok fehér spórás, sima tönkű gombák L. 94.-96.1)

(Mindezek a gombák (a~f) éppen úgy, mint minden, Magyarországból kimutatott gomba, fajonként le lesz írva haladóknak szánt gombás-könyvünkben.

108. Zöld harmatgomba.

Stropharia aeruginosa Curt.

K. Félgömb alakú, majd szétterülő, sőt felhajló peremű. *Zöld, mint a rézrozsa*, nyálasan be vonva, ha száraz, fénylő, sárga. 3-11 cm.

B. Hozzánőtt, széles, többfelé elágazó, villás, ritkán álló lemezei zöldesek, majd barnák, sőt bíborosak.

T. Eleinte ugyancsak nyálkás, korpás, gyűrűsen kezdődik fenn

a korpás-szálkás rész, e gyűrűcske letörölhető. E felett a tönk zölde fehér, hosszávok nyomaival. Lefelé a tönk erőbben kékeszöld, világosan foltos. Csöves.

Húsa piszkosfehér. Ehető. Szeptembertől decemberig terem, néha korhadó fán is. Régebben csiperkefélének tartották; neve is Psalliota virudula, azaz zöld csiperke volt. Bp. Hűvösvölgy, Vadaskert, Svábhegy.

A harmatgombák jegyeiknél fogva közeli rokonai a csiperkének. *Az köztük a főkülönbség, hogy gyűrűjük mülékony, spóraporuk bíbor-lilás-barna s így lemezeik is ilyenre színeződnek.*

Közönséges még a **sárga harmatgomba**, Stropharia coronilla Bull.

K. *Okker vagy citromsárga*, fénylő. Domború, majd laposodó. 8-6 cm átm.

B. Csaknem csokoládébarnára változó lilásbarna lemezei a tönköt érintik, szélesek.

T. Kb. olyan hosszú, mint a kifejlett gomba kalapátmérője. 4-10 mm vastag, lefelé vékonyodó. Csöves. *Csinos, rovátkolt, de mülékony gyűrűje van.*

Húsa tiszta fehér, íze jó; szaga a retekre emlékeztet. Ehető. Kertek körül, ligetekben, erdőkben és az utak mentén nő augusztustól novemberig, néha november végéig is. Bp. Pasarét, Hűvösvölgy.

109. Könnyező kénvirággomba.
Hypholoma lacrimabundum Bull.

K. Igen világosbarna, púpja sötétebb, pereme felé néha körkörösén repedéses, lilásan *pihés, szőrös*. 8 cm-ig nő.

B. Különféle hosszú lemezei a tönktől elállóak, illetőleg ott karéjosak, sötétek, csaknem feketék, néha cseppeket izzadnak.

T. Ameddig a lemezek mintegy körítik, világosbarna, alatta kb. 1 cm mélyen fehér, finoman korpás. Itt sötétlila szőröcskékből álló gallérkája van. Ezalatt a tönk fehér, de fokozatosan barnába megy át. Itt-ott szőrös. Csöves. Ha megnyomjuk, hamar megreped.

Íze fanyar, szaga olykor csokoládéra emlékeztet. Nyáron és ősszel terem, gyepes helyeken, kertben, de szántóföldön is. *Ehető, de nem a javából.*

143-145-höz hasonlít, de azok tönkjén rendesebb gyűrű van, nem ilyen szørszerű nyomok. Bp. Pasarét.

Magyarországon kevés fajta kénvirággomba nő, azok közt van jó is, rossz is. Legrosszabb híre van a közönséges kénvirággombának (126). Mivel a többinek sincs különleges jó íze, sőt leginkább csípős ízűek, azért általában kerüljük őket!

Hogy pedig jobban megjegyezhesük őket, figyeljük meg ezen jegyeiket: Spóraporuk *sötét vagy barnásvörös*, egyes fajoké csaknem fekete. (v. ö. 68. alatt írtakat!).

Leginkább fatuskón vagy annak közelében földön, csoportosan nőnek. *A kalapot a tönkkel eleinte egy pókhálószerű (néha erősebb)*

fátyol köti össze, amely a növekvő gomba tönkjén szálak alakjában marad vissza, de néha gyűrűt is alkot. A lemezek gyakran zöldes színen át sötétedők, de élük olykor világosabb.

110. Közönséges fakógomba.

Hebeloma crustuliniforme Bull.

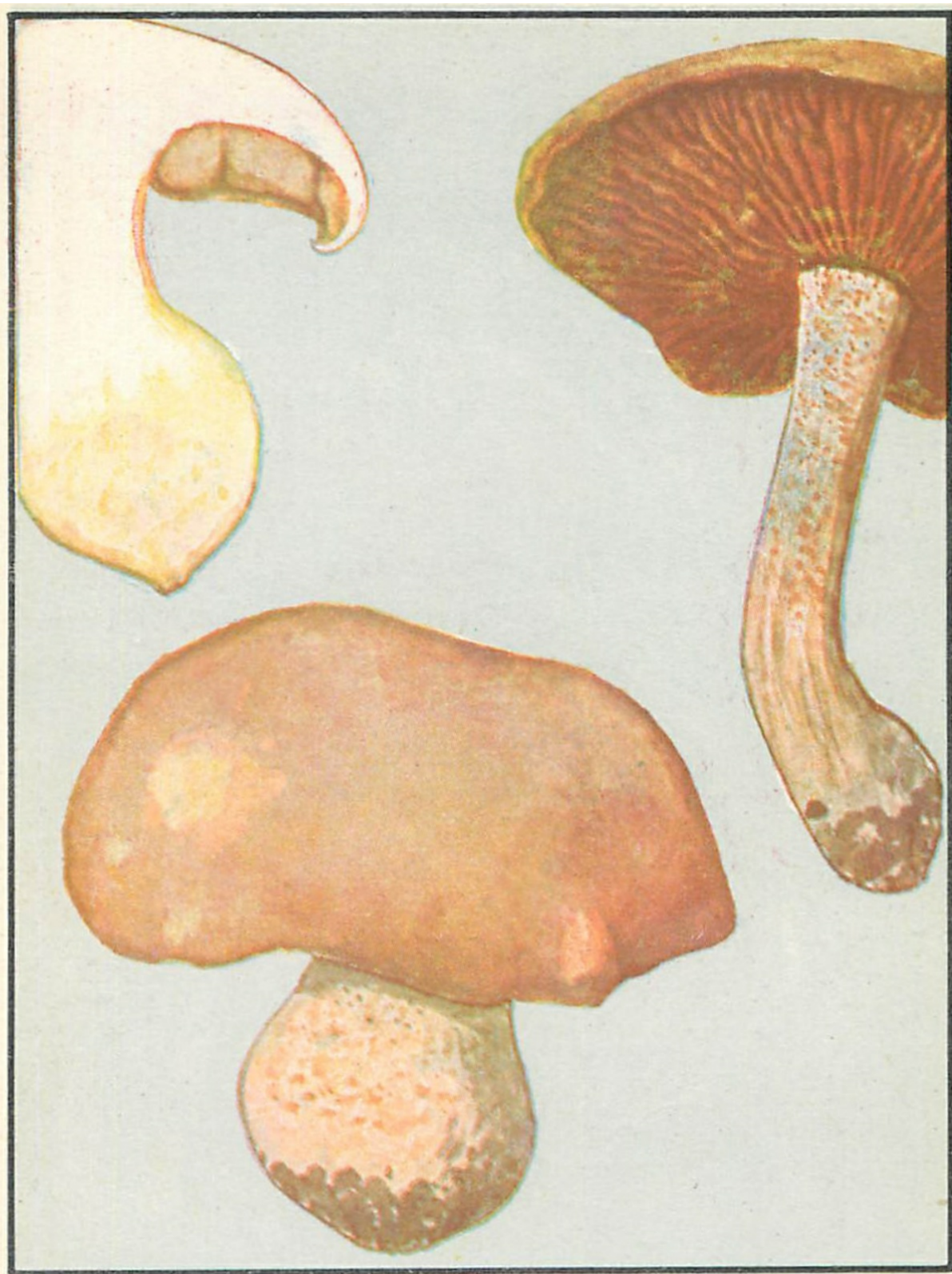
K. Fakó téгла- vagy cserép-sárga, barnás árnyalattal (A duzzadtabb, nagyobb példányok színre és alakra zsemlyéhez hasonlítanak!) Lehet igen világos is. Sima, csupasz, csaknem nyálkás. Domború, majd szétterülő, húsos. Pereme eleinte alákunkorodó. 10 cm-ig nő.

B. Lemezei kissé kikerekítettek, a tönköt alig érintik. Eleinte világosak, később fahéj-barnásak, csak élük világosabb. Vékonyak, tömötten állók, *néha cseppeket izzadnak ki.*

T. Fehér, de legalábbis világosabb a kalapnál. Foltos pikkelykés, fenn fehéren poros-lisztes. Alul rendszeren kissé gumós. Eleinte tömött, később üreges, 4-8 cm magas, 10-30 mm vastag.

Íze édeses, néha alig csípős. Retekszagú. Állítólag *mérges*; némely író szerint leforrázva ehető; szárítás után se lenne ártalmas.

Erdőn, ligetekben seregesen nő. Van e gombának „minor” jelzésű, kisebb, csak 3-5 cm nagyságú változata is. (Ez még nincs kimutatva Magyarországból, a címadó azonban közönséges nálunk is.)



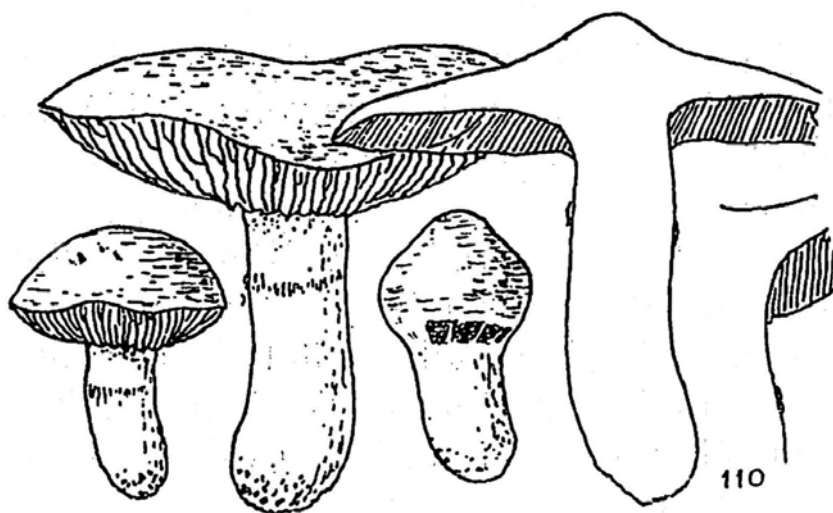
110. Közönséges fakógomba.
Hebeloma crustuliniforme Bull.

Izzadó fakógomba, Hebeloma fastibile.

K. Fehér, majd fakó. Olykor a kalapon vannak folyadékcseppek. Sima, nyálkás. Homorú alakú vagy domború, íves, pereme olykor bordázott s eleinte bekunkorodó. Merev. 12 cm.

B. Piszkosfehér, majd fahéj-barna lemezei a kiizzadt cseppek nyomán fehér foltosak.

T. Fehér fátyoltól selymes-korpás, gyökérszerűen szálas, fenn lisztes-poros, alul gumós lehet. 12 cm-ig nőhet. Tömött.



Gyenge retekszaga van. *Mérgesnek tartják.* Erdőkben, ligetekben közönséges. VI-X.

Magyarországból eddig csak 155 féle fakógombát mutattak ki. Van köztük ehető is, azonban *a fajokat nehéz, egymástól megkülönböztetni, miért is jobb mindeniket kerülni!* Úgy általában könnyű felismerni őket, mindenik fakó-sárgás-barnás, mint a zsemlye, lehet igen világos is, de sohasem fehér. Sokszor hasonlíthatnak a csiperkékhöz, de hát gyűrűjük nincsen és lemezük nem feketedik meg. (Csak megbarnul.) Jobban hason-

lítanak a pókhálógombákhoz, azok azonban sokszor szép élénk színűek és a tönkjük rostosabb. A spórapor színe még jobban megkülönbözteti őket, a fakógombáknak piszkos, a pókhálógombáknak (és rokonaiknak) barnás-rozsdás a spóraporuk (V. ö. 106-107!).