

Rerum Naturalium Fragmenta No. 113

Gombáskönyv kezdők részére,
XI.
Szemere László

153-158. Ráncos gombák	3
159-164. Tüskebélésű gombák	11
165-170. Elágazó gombák	15
171-173. Szalag- és bunkóforma gombák	19

Budapest
1937

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Jaskó Sándor szerkesztése:

Budapest II., Lövőház-u. 22/a

153-158. Ráncos gombák.

153. Szürke rókagomba.

Cantharellus cinereus Pers.

K. Barna, barnásfeketéig. Szálasan pikkelyes. Tölcsér alakú, az üreg a tönkben folytatódik. Kemény. 4 cm-ig nő.

B. Fehéres vagy kékesszürke, itt-ott villásan elágazó ráncai a tönkre lefutnak.

T. Kormos szürke. Lefelé keskenyedő, csöves. Sárga szín soha nincs rajta.

Nem mérges. Eligazító rajza van az I. részben! 157.-hez hasonlít, de annak tönkje sárga. Lombos erdőben terem IX-X.

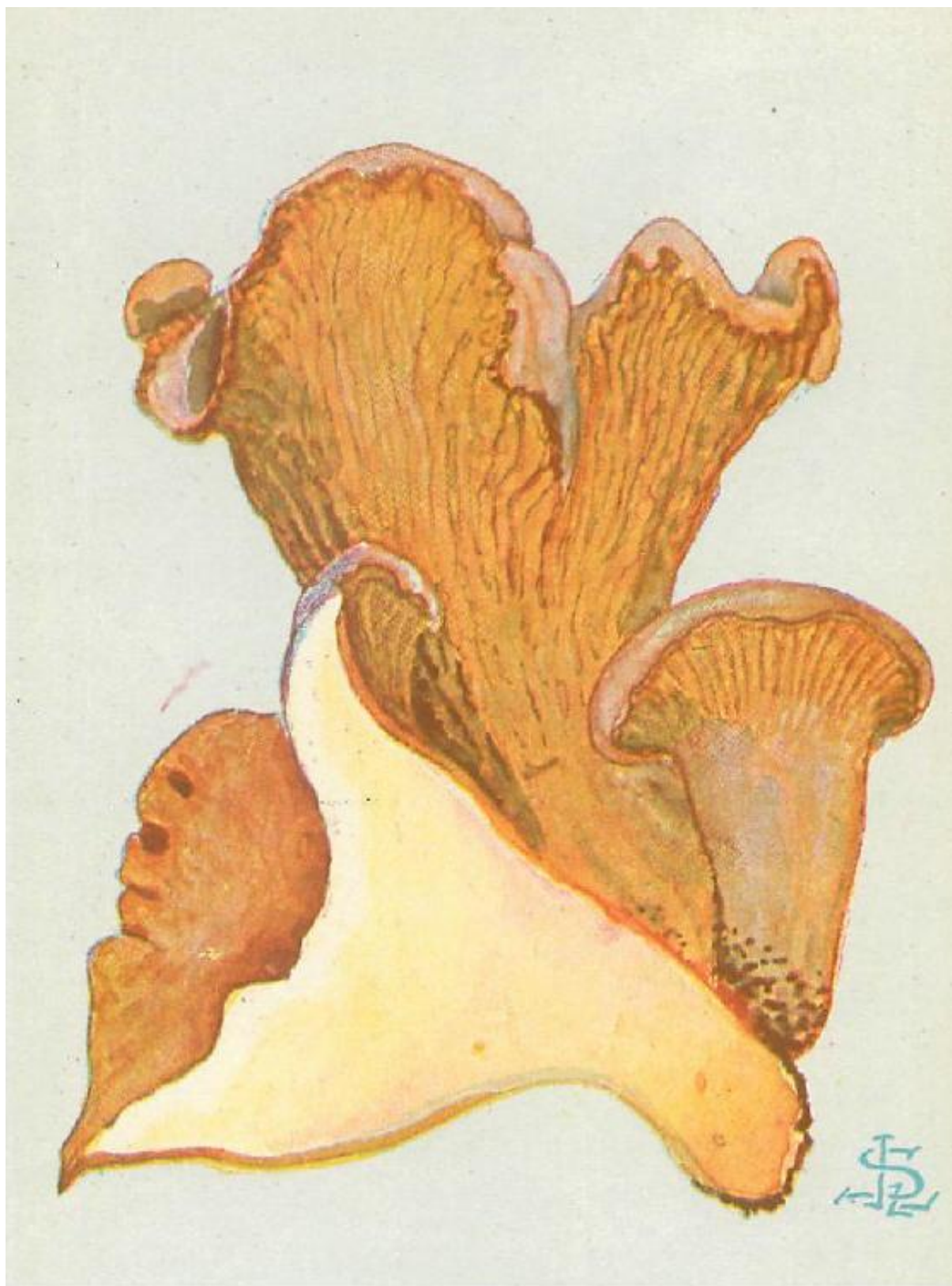
154. Közönséges rókagomba.

Cantharellus cibarius Fr.

K. Eleinte inkább foghoz, majd széles tölcsérhez, vagy többé-kevésbé rendes gombához hasonlít; sokszor karéjos, fodros a széle. Színe világos sárgásbarna, narancssárga, legtöbbször tojássárga. Mintegy 10 cm-ig nő, olykor nagyobbra is.

B. Redős. Ismételten elágazó ráncai ritkán állók, lefutók, vastagok, oly színűek, mint a kalap, idős korban fehér porosak.

T. Kalapba beolvadó, tömött, majd rostos, odvas.



154. Közönséges rókagomba.
Cantharellus cibarius Fr.

Illata a kajszi barackra emlékeztet, kellemes; íze kissé borsos, csípős, de az elkészített ételen ez már nem érzik. Húsa sárgás, olykor szalonnás. A legjobb ehető gombák egyike.

Júniustól novemberig terem mindenféle erdő mélyebb, sötétebb részén. Besózva és szárítva is megtartja jó illatát. Az idős példányok ráncos részét le kell szedni, s tönkjét is eldobni.

Régebben a róka gombákhoz sorolták a narancsszínű tölcsér-gombát is. Leírását lásd 81. után. Bp. Hűvösvölgy.

155. Tölcsér alakú róka gomba.

Cantharellus infundibuliformis Scop.

K. Tölcsér alakú, *pereme fodros*. Eleinte köldökös, majd átfúrt, s így a tönk aljáig csöves, igazán tölcsér alakú. Fakó sárga alapon kormos, ráncosan foltos; de szürkésbarna is. Elfakuló. 7 cm-ig nőhet.

B. Tönkre lefutó, elágazó, zezugos. Fakó sárga, vagy szürke, sárgászörös is, olykor deres.

T. *Sárga*. Csöves, lefelé vékonyodó, olykor szélesre nyomott, egyenetlenül ripacsos.

Lombos erdőben és fenyvesben terem, földön, vagy földre hullott korhadó ágon, IX-XI. Földízű, szagtalan, leforrázva ehető. A régebben külön fajnak tartott *C. tubaeformis* Fr. leírása a fenti leírásba be van olvasztva. Eligazító rajza alább van!

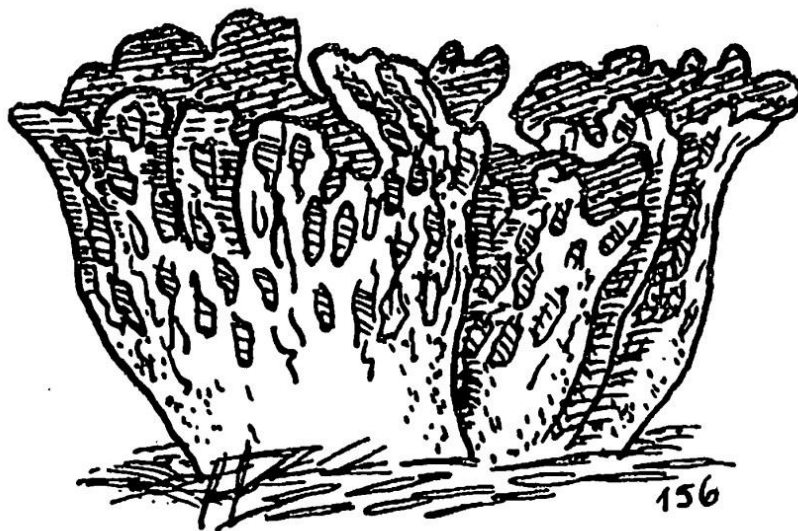


156. Lila rókagomba.

Cantharellus clavatus Pers.

K. Eleinte bunkóhoz, egy-gyökerű foghoz hasonlít. Az egymás mellett növényő gombák aztán összenőnek, s ekkor zápfogsorra emlékeztet a telep, amely legfeljebb egy arasz magas. Teteje sima vagy molyhos, ibolyaszínű, majd dohányyszínűre fakul.

B. Oldala fiatalon lilás, ráncos, később bíborszínű szürkésbarna, sőt barna is.



Húsa fehér, eleinte tömött, s agyvelő szerűleg márványozott, lágyabb, mint a többi rókagombáé. Íze, szaga alig van nyersen, annál finomabb azonban elkészítve. Salátának (ecetben eltéve) is jó. Szárításra elsőrendű, s a fehér-lila-barna színű szárított gombadarabkák a szemet is gyönyörködtetik.

Leginkább fenyvesekben terem nyáron és ősszel. Régebben a trombitagombák közé (*Craterellus*) volt beosztva.



157. Szagos rókagomba.
Cantharellus lutescens Pers.

K. Narancssárga alapon fekete-barnán foltos, pikkelyes. Köldökös, majd tönkjével együtt átfúrt, pereme fodros. 5 cm-ig nő.

B. Narancsvörös-rózsaszínű, kékes, deres, tönkre lefutó, villásan elágazó, eres.

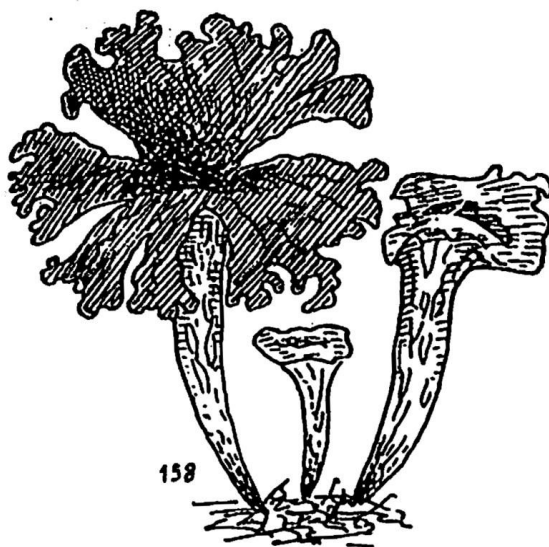
T. Élénk narancssárga, sima, olykor szélesre nyomott, fenn nyitottan csöves.

Hegyvidéki fenyvesekben terem, VIII-XI. Ízére és szagára vonatkozólag ellentétes adatokat olvastam. Egyik szerző erős szagát csaknem kellemetlennek, a másik jó-szagúnak tartja. Ehető.

158. Közönséges trombitagomba.

Craterellus cornucupoides L.

K. A gomba szárúhoz, trombitához hasonló, csöves (üres). Csak 10 cm-ig nő. Felül, illetve belül sötétszürke, barna vagy fekete pikkelyes. Az idős gomba pereme cafrangos.



B. Oldala eleinte sima, majd redős, tekervényes, szürke, fehérén lisztes.

T. Tönkje barnásszürke, alul fekete, sima.

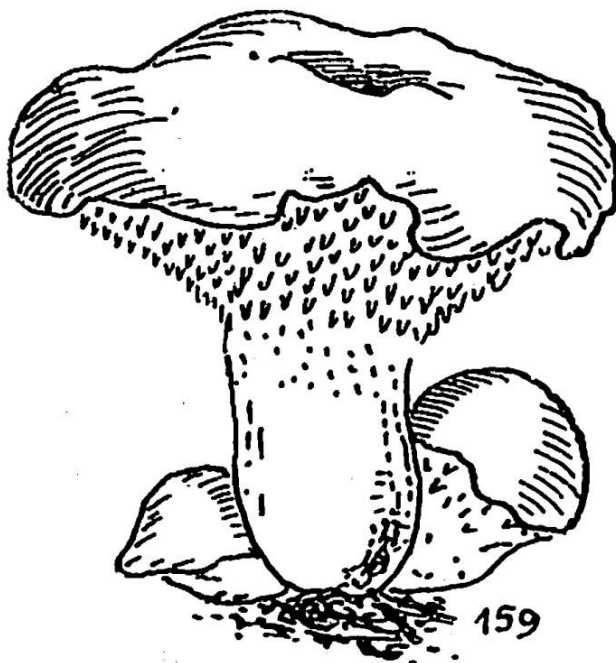
Vékony húsa feketés. Szaga nem kellemetlen. Ehető. Lombos erdőkben nyáron és ősszel terem. Némileg a szürke rókagombához (153.) hasonlít, az összetévesztés nem okoz bajt, mert az is ehető. Bp. Húvösvölgy.

159-164. Tüskebélésű gombák.

159. Sárga gerebengomba.

Hydnum repandum L.

K. Elüt a domború gombaalaktól, ha szétterül is, hullámos, karéjos, akárcsak a rókagomba (154.), melyhez színénél fogva is gyakran hasonlít, amennyiben *sárgás dohányszínű*, de lehet elfakult fehéres sárga is. Legfeljebb 14 cm-ig nő.



B. Tüskéi kissé világosabb színűek, mint a kalapja. Egyenetlenek, törékenyek.

T. Néha több is összenő, egyébként is rendetlen növésű, színre pedig még világosabb, mint tüskéi, néha csaknem fehér.

Húsa fehéres, feltörve elsárguló, íze, szaga eleinte nincs, később borsos; az idősebbek keserűek, ezért elkészítés előtt le kell forrázni, tüskéiket lekaparni, s azután zsírban pirítani. Jól szárad.

Nyár végétől késő ősziig terem mindenféle erdőben, olykor seregesen. Bp. Zugliget.

160. Cserepes gerebengomba.

Hydnum imbricatum L.

K. Domború, majd benyomott. Barna, sötétbarnán *pikkelyes kalapja 30 cm-ig is megnő*. Fiatálja világosabb barna is lehet.

B. Ár alakú tüskéi eleinte fehérek, majd barnák, tönkre lefutók.

T. Zömök, 10 cm-ig növekvő, barna színű, ennek különféle árnyalataival.

Húsa tömött, szürkésfehér, íze, szaga míg fiatal, jó, később a gomba kesernyés lesz, azért ezt a fajt is célszerű leforrázni, mert különben *az idősebb példányok gyomorcsikarást okozhatnak*. Ha leforrázás után szárítjuk, egészen feketére szárad; az apró darabkák rizskásával elkészítve igen jó és szép tarka keveréket adnak. Frissiben tojással elkészítve is igen jó.

Kora nyártól késő ősziig terem fenyvesekben, tömegesen. Ha leforrázzuk és apróra vágva kiszárítjuk, akkor egy évtizedig is eláll. 161-től az ott írt jegyeknél fogva jól megkülönböztethető.

161. Keserű gerebengomba.

Hydnum fuligineo-violaceum Kalchbr.

K. 160-hoz hasonlós, de pikkelye vékonyabb. Színe barna, lilás, kékes, majd elfeketedő. 10 cm-ig nő.

B. A barnás színű tüskék hegye fehér-szürke.

T. Barna, egyébként mint 160.

Húsa fehér, de miként a gomba más része is, nyomásra zöldes-vagy ibolyás fekete színű lesz. Íze igen keserű, s ezáltal is különbözik 160-tól, valamint 162-től is. Ez is fenyvesekben terem. Keserű íze miatt nem élvezhető.

162. Törékeny gerebengomba.

Hydnum fragile Fr.

K. Húsos, törékeny. 15 cm-ig nő, sőt nagyobbra is. Pereme vastag, hullámos. Szürke vagy piszkos okkersárga.

B. Tüskéi fehérek, később sárgák vagy sárgászürkék.

T. 5 cm hosszú és 2 cm széles lehet. Sima, szürke, egyenetlen vastag.

Ehető. *Húsa lágy, törékeny.* Fenyvesekben, bokros helyeken ősszel terem. Én egyszer találtam Csíkszeredától nyugatra a Hargita lábánál.

163. Cérnagomba.

Dryodon erinaceus Buli.

Eleinte tojás alakú és nyeles, olykor nyeletlen és a kalap szélével nő ki a fából, néha fedélcserép módjára többedmagával. Színe fehér.

Vékony, hengeres, fehér, igen hosszú (3-5 cm) tüskéi pamatosan, sörényyszerűen lógnak. A telep 20 cm széles is lehet.

Húsa is fehér, nem változó, jó ízű. Ehető, de kissé rágós. Különféle lombos fán terem.

164. Petrezselyemgomba.

Dryodon coralloides Scop.

Rövid tönkön számos vékony, tömött ág ül, ezek egy-oldalra csapzott, kb. 1 cm hosszú tüskékben végződnek, emiatt *a néha igen nagyra* növő (40 cm-ig) gomba *petrezselyem* csoporthoz hasonlít, s innen nevezte el így a Gyöngyös vidékén élő nép.



Eleinte tiszta fehér, majd sárgás. Ősszel terem, bükkfa vagy fenyőfélék ágain, hasábjain. Íze a retekre emlékeztet. Ehető.

165-170. Elágazó gombák.

165. Káposztagomba.

Sparassis crispa Wulf.

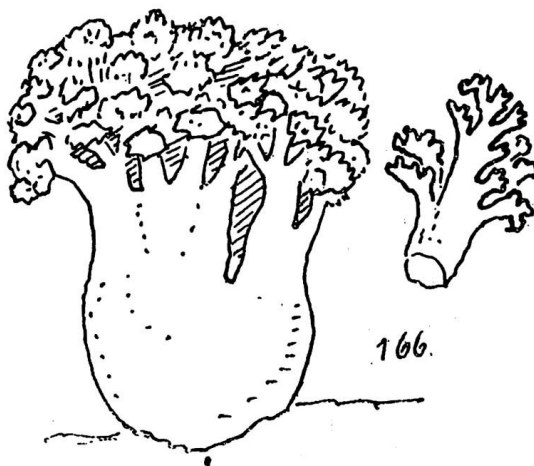
3-6 cm. széles, fehéres tönkön több laposan összenyomott, bodros, levélformára végződő ág van. A végek fűrészesen fogazottak, visszahajlottak. A gomba káposztafejhez hasonló. Nagysága a 40 cm-t is elérheti. Színe sárgásfehér, majd dohány színű.

Húsa keményes ugyan, de mivel íze a dióra emlékeztet, szaga is jó, érdemes enni. Augusztustól novemberig terem, vegyes erdőben.

166. Rózsaszínű korallgomba.

Ramaria botrytis Pers.

Apai tömöttek, vastagok, rövidek, barázdáltak, végeik lecsapottak, fogazottak, hegyükön pirosak (később barnák) alantabb fehéresek vagy sárgások. A gomba szélessége elérheti a 15 cm-t. Tönkje is vastag, elágazó, tömött fehéres.



Húsa fehér, íze, szaga enyhe. A korállgombák legjobbika, csak idős korában kesernyés. Ehető.

Júliustól októberig terem leginkább bükkösben. Elkészítését illetőleg 169-re utalok.

167. Szürke korállgomba.

Ramaria cinerea Bull.

Vastag, rövid, sokfelé ágazó tönkű. Törékeny. Színe szürke, szürkés-kék, később barnásan poros. Míg fiatal, íze, szaga jó, s jól ehető; elkészítéséről 169. alatt lesz szó. Jól szárad.

Augusztustól októberig terem, mindenféle erdőtalajon, olykor bőségesen. Bp.

168. Lila korállgomba.

Ramaria amethystina Holmsk.

Alkata olyan, mint a 167. sz. alatt leírt gombáé, de rendszeren apróbb termetű, (6 cm-ig nő.) Színe lila, tönkje fehéres.

Az apróbb termetű, s amúgy se a legjobb ízű korállgombákat evésre gyűjteni nem érdemes, e célra a 166., 169. gombák nagyobb, fiatalabb példányai után nézzünk.

Ezért a még számos apróbb korállgomba közül többet nem érdemes felsorolnom. Mérgező nincsen közöttük, de kesernyés íze miatt némelyik nem élvezhető, s ha mégis megesszük, elrontjuk gyomrunkat. Bp.

Eligazító rajza alább van!



169. Sárga korállgomba.

Ramaria flava Schff.

Ez is, mint 166., koráll vagy karfiol szerűen elágazó, de általában sárga, idősebb korában sárgásbarna színű gomba. Csak ágai nyúltabbak, s hegyük leginkább 4 részre hasított.

Ősszel terem. Húsa fehér. Szaga nem a legjobb, az idősebb gomba íze kesernyés, főleg az ágak vége, miért is azokat 2 cm. magasságban elvágjuk, s eldobjuk, a gombát ezután szárazon megsózva tűznél kissé pirítjuk, kiszivárgott nedvét lemoszuk, s ezután készítjük el, legjobban kirántva.

De csak a fiatalja éri meg a fáradságot. Bizonyos tekintetben gyanús, vagy némely vidéken ártalmas, avagy némely embernek megárt.

170. Enyves korállgomba.

Calocera viscosa Pers.

Kevésbé elágazó, mint az eddigi (166-169) korállgombák, szárai vékonyak, rugalmasak, ragadósak. Színe sárga, esetleg vöröses árnyalatú. 6-10 cm magasra nő.

Vékonyága miatt nem kiadós, különben is szívós, s bár ehető, gyűjteni nem érdemes. Nyáron és ősszel terem, előregedett fatörzsön, gyökereken vagy fadarabokon. Bp.

171-173. Szalag- és bunkóforma gombák.

171. Gémüstökgomba.

Clavaria fistulosa Fl. D.

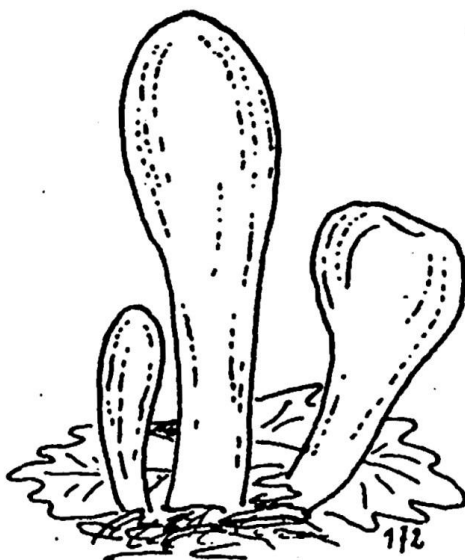
3-8 mm széles, de 20 cm-ig is megnyúló szalagszerű gomba. Színe piszkos fehéres sárga, majd piszkos barnásvöröses, néha lilás árnyalatú.

Korhadó fadarabokon terem nyártól késő őszig, s érdemes összeszedni, mert jóízű ételt ad, ha nem is valami kiadós.

172. Mozsárütőgomba.

Clavaria pistillaris L.

A gomba bunkóalakú, majd később mozsártörőhöz vagy körtéhez hasonló. Tömött, húsa fehér. Kívül világossárga vagy zsemlyeszínű, később szürke, esetleg barnás. 14 cm-ig nőhet.



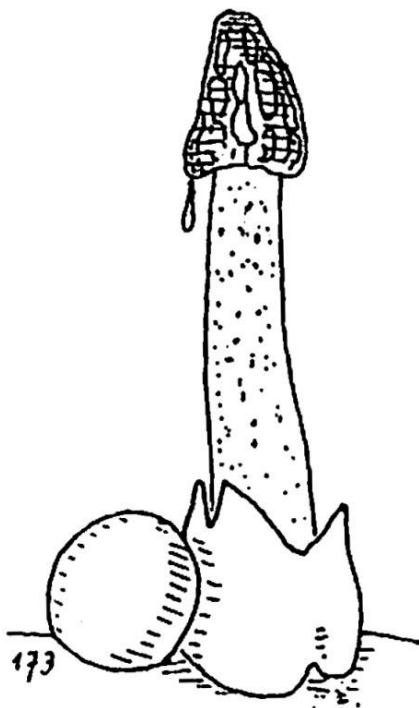
Ősszel terem lombos erdőben. Húsa hamar kesernyés, élvezhetetlen lesz. Gyűjteni nem érdemes. Sok embernek meg is árt!

Nálánál kisebb és nyúltabb a vékony mozsárütőgomba (C. ligula). Ez is sárga. Egyéb tulajdonságai is hasonlatosak. Bp. Húvösvölgy.

173. Közönséges szömöracsög.

Phallus impudicus L.

K. A földből kibúvó fiatal gomba tojás alakú, héja børszerű, belül nyálkás. Később kalapja gyűszűalakú, s csak a csúcsán van a tönkkel összenőve. Sejtalakú lécein terem a sötét olajzöld, lecsepegő spórányálka. Színe rendszeren zöldesbarna.



T. Tönkje 10-15 cm magas, alul a hüvely fehér és barnás kocsonya veszi körül.

Szaga már messziről érezhető, átható, dögszagú. Íze nem lehet rossz, mert fiataljait a franciák megeszik. Kertben, erdőn kora nyáron, majd megint ősszel terem. Bp. Húvösvölgy.

(Szemere L.: Gombáskönyv kezdők részére, Budapest, 1926, p.164-177)