

Rerum Naturalium Fragmenta No. 114

Gombáskönyv kezdők részére,
XII.
Szemere László

174-182. Redős és üreges gombák	3
183-184. Csészegombák	11
185-190. Pöfetegek	13
191-200. Föld alatti gombák	19

Budapest
1937

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Jaskó Sándor szerkesztése:

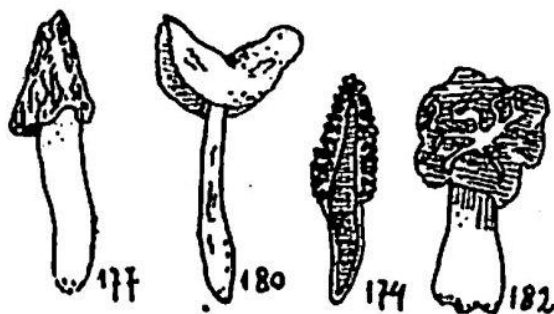
Budapest II., Lövőház-u. 22/a

174-182. Redős és üreges gombák.

174. Vastaglábú kucsmagomba.

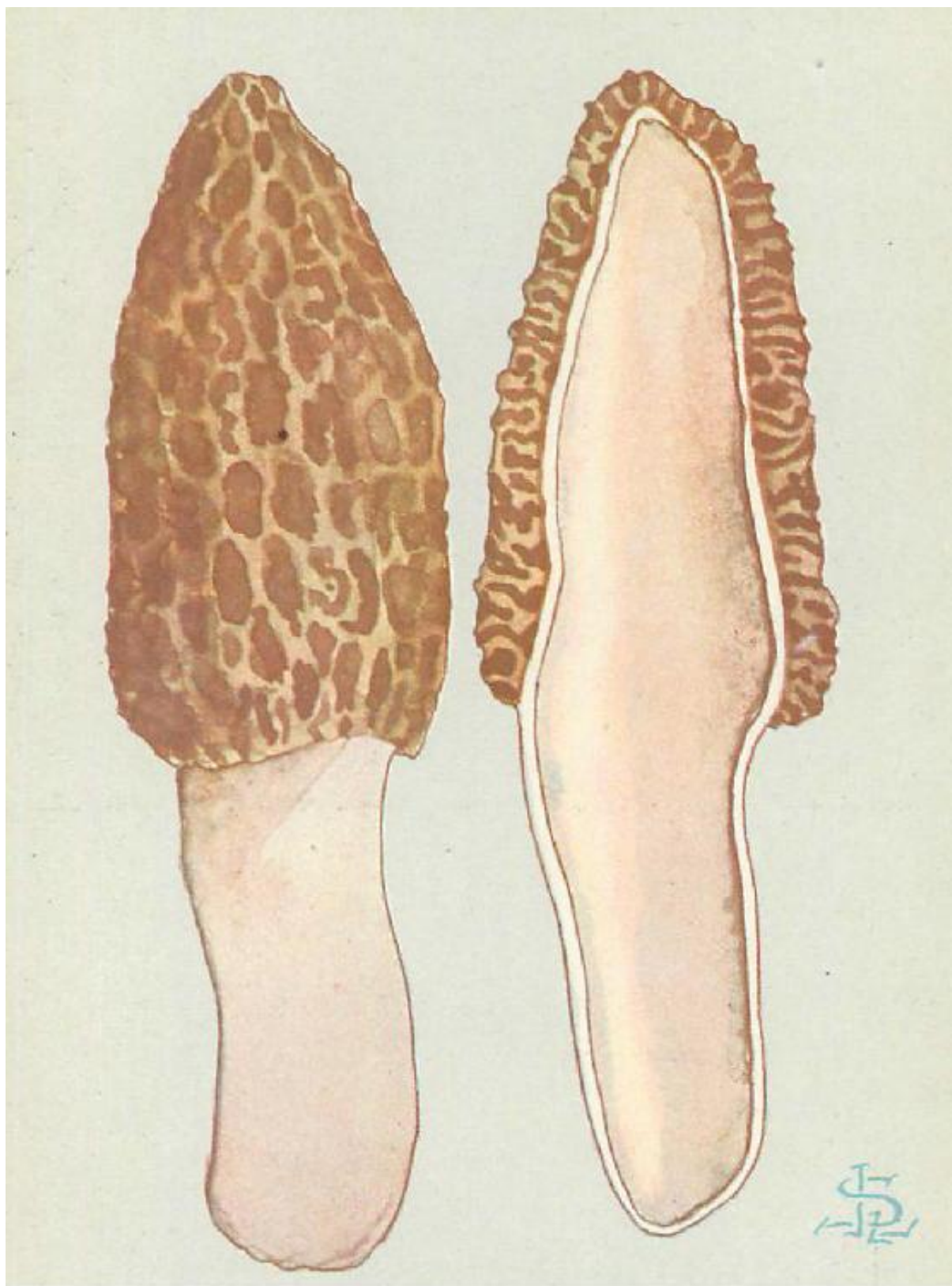
Morchella crassipes Vent.

K. Kúpos, hegyes, 8 cm-ig növvő kucsmája a tönkkel végig össze van nőve (mint 175.). Hullámos bordái a felületet kb. 1 cm nagyságú mezőcskékre osztják. Színe barna. T. Üres, sima, alant puffadt és gödrös, 10-12 cm. hosszú, testszínű, fehérén lisztes.



Hegyvidéken terem. Ehető. Ezt, a 175. és a 176. alatt közölt gombákat is célszerű az elkészítés előtt leforrázni! A legtöbb szakkönyv azt írja, hogy forrázás nélkül bátran lehet a kucsmagombákat enni; pedig némely embernek igen megárhathat a kucsmagomba!

Általában azonban leforrázás nélkül is szokták enni. De még amiatt is célszerű leforrázni kucsmagombákat, mert a forrázás nélkül mérgező *Helvellák* ugyanabban az időben teremnek, s az esetleg vásárolt nagyobb tömeg között lehet azokból is pár darab.



175. Közönséges kucsmagomba.
Morchella esculenta L.

175. Közönséges kucsmagomba.

Morchella esculenta L.

K. Süvege tojásdad, tönkjével végig van nőve. (Lásd a baloldalt keresztmetszetben ábrázolt gombát.) Kiemelkedő haránt- és hosszlécek szögletes, gödrös mezőcskéket határolnak. 3-6 cm. magas, színe okkersárga vagy világosbarna.

T. A tönk ürege átmegy a kalap üregébe. 3-9 cm hosszú és 2-3 cm vastag. Fehéres vagy világos sárgás, finoman lisztes.

Nyersen lisztszagú. Elkészítve levesben vagy vagdalthússal töltve s szalonnával kisütve a legjobb csemegegombák egyike. Aszalva is megmarad jó íze. Csak tavasszal, áprilisban, májusban terem.

A lefestett alakon kívül van kerek alakú (bordázata is kerek) (M. e. var. *rotunda*), tojásdad, (M. e. var. *ovális*); sárga, (M. e. var. *fulva*); hosszú tönkű, (M. e. var. *stipita*) és barázdás tönkű, (M. e. var. *prunarii*) változata is.

Mindezek éppen olyan jók, mint a törzsalak. A gyengébb gyomrúaknak azonban megárthat, tehát leforrázni célszerű. Bp.

Budapest mellett a Jánoshegy gyér fűvű, kövecses oldalain és a Kamaraerdőben egy érdekes, igen világos színű, zegzugos bordázatú (ritkán kucsmaalakú) kucsmagomba terem, amely Moesz G. meghatározása szerint *Morchella vulgaris* var. *alba*. Tehát nem a címbeli gomba változata. De ez is ehető.

176. Fattyú kucsmagomba.

Morchella hybrida Sow.

K. 2-3 cm magas, hegyes kucsmaalakú, *karimája a tönktől eláll*, csak közepétől felfelé van a tönkkel összenőve s ezáltal is különbözik 174. és 175-től. Mezőcskéi hosszúkásak. Színe barna.

T. Kalappal együtt üreges, alul kissé szélesebb, kb. 4-6 cm magas. Fehéres vagy sárgás, lisztes. Bp.

Változata a ráncostönkű *fattyú kucsmagomba* (*M. h. var. rimosipes*). Mivel apró, legjobb vele levest ízesíteni. Fák alatt vagy bokrok között terem.

A 177. és 178-tól eltekintve, még az ismertebbek közé tartozik a **hegyes kucsmagomba** (*Morchella conica* Pers.) zöldes, vagy feketés-barna, tönkhöz nőtt, 2-4 cm magas, hegyes kucsával. És a **magas kucsmagomba** (*Morchella elata* Fr.) ugyanilyen színű 4-7 cm magas kúpos kalappal, de még-egyszer ilyen hosszú tönkkel. (A kalap ezeknél is a tönkhöz nőtt.)

Mindezek ugyancsak tavasszal teremnek s épp oly értékesek, mint 175. Célszerű őket elkészítés előtt leforrázni.

177. Cseh kucsmagomba.

Verpa bohemica Krombh.

K. Redői és mezőcskéi tekervényesek, egyébként *a tönkkel csak a tetején függ össze* s ezáltal is lényegesen különbözik az eddig leírt kucsmagombáktól. (174-176.) 2-4 cm magas, színe dohánybarna. Kucsmaalakú.

T. 7-14 cm magas, tömött, de hamar odvasodó, törékeny, fehéres sárga. Lisztes. Eligazító rajza a 174. leírásnál!

Húsa vizenyős, hamar romlik. Különösen ügyeljünk arra, hogy *csak az egész fiatalját szedjük, nehogy mérgezést okozzanak*. Nem is szárad oly jól, mint 175, így hát értékben azt meg sem közelíti. Márciustól májusig terem. Ehető, de elkészítés *előtt célszerű leforrázni*. Bp. Zugliget, Húvösvölgy.

178. Sima kucsmagomba.

Verpa conica Müller.

K. Harang vagy tojás alakú, hasonlatos 177-hez, de kisebb (1-2 cm magas) *s rendesen sima*, vagy csak gyengén redős. Belül fehér, kívül világosbarna.

T. 6-10 cm. magas, egyebekben olyan, mint 177., néha vörösesbe húzó.

Szintén ehető, de elkészítés *előtt célszerű forrázni*.

179. Szürke papsapkagomba.

Helvella lacunosa Afz.

K. 2-4 *hegyű*; lebenyei szélüknél fogva a tönkkel itt-ott összenőttek. Alakja változatos. Belül fehér, kívül sötét hamuszürke. 6 cm-ig nő.

T. Alul kissé szélesebb, odvas, csöves, kívül bordás. Sárgásfehér. 8-7 cm magas, 1-2 cm széles.

Júniustól szeptemberig terem.

Hasonlít hozzá a **fodros papsapkagomba** (*Helvella crispa* Scop.) ennek kalapja idősebb korában még szabálytalanabb, színe világos, fehéres vagy sárgás. Ez is nyáron és ősszel terem. *Mindkettő ehető, de elkészítés előtt okvetlenül le kell őket forrázni.*

180. Nyúlfülegomba.

Helvella elastica Bull.

K. Nyeregformán karéjos, a tönktől elálló. Kívül világos sárgás vagy szürkésbarna. Belül fehéres vagy testszínű. Csak 2-3 cm széles és magas.

T. Hengeres vagy összenyomott, itt-ott gödrös, eleinte tömött, majd odvas, viaszkszerű. Fehér. 2-6 cm magas. Eligazító rajza a 174. leírásnál!

Augusztustól októberig terem. Elkészítés előtt leforrázandó.

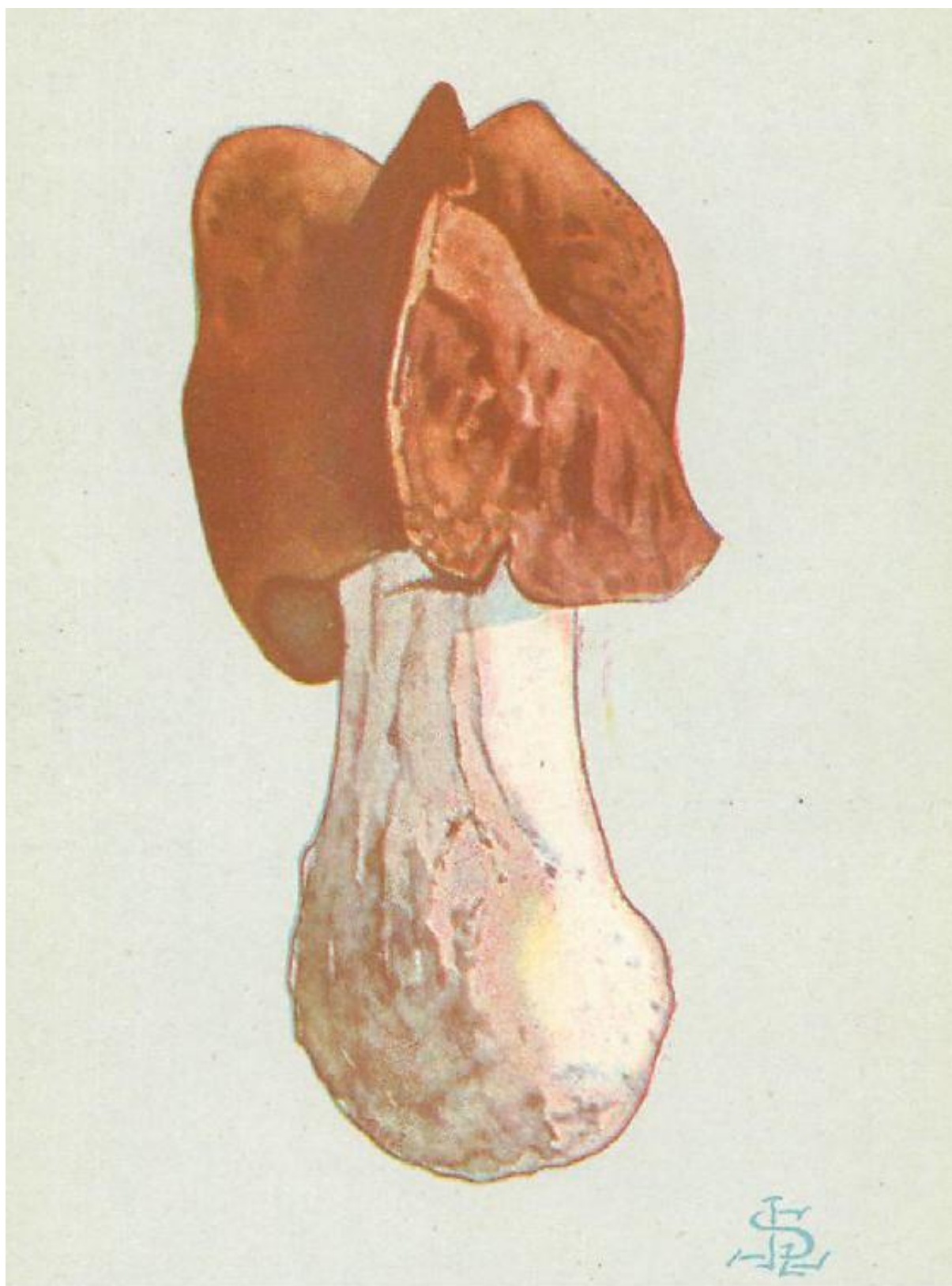
A 174-182. szám alatt ismertetett gombákat elkészítés előtt le kell forrázni.

181. Püspöksüveggomba.

Helvella infula Schff.

K. 2-4 hegyű lebenyei karéjosak, hullámosan redősök, a tönkkel imitt-amott összenőttek. Fahéj vagy gesztenyebarna. 12 cm-ig nő.

T. Pihés, tömött, majd a kalappal együtt odvas-üreges, fehéres vagy vörösesbarna (világos), 10 cm-ig nő.



181. Püspöksüveg gomba.
Helvella infula Schff.

Leginkább fenyvesekben terem, tavasszal, azután szeptembertől novemberig. Ehető. Elkészítés előtt leforrázandó.

Minden Helvella leforrázás nélkül igen mérges lehet! A két hónapos aszalt gombának, továbbá az ecetben vagy sóban eltett gombának azonban már nincs mérgező hatása.

182. Közönséges papsapkagomba.

Helvella esculenta Pers.

K. *Szabálytalan*, redős, barázdált, gumó alakú, belül üreges, hólyagos, tönkjével itt-ott összenőtt. Gesztenye-barna vagy fekete barna. 10 cm-ig nő.

T. 3-6 cm magas, félakkora széles, gödrös, összenyomott, telt vagy üreges. Kissé bársonyos, színe világos barnás vöröses.

Ehető. Húsa viaszkszerű, törékeny, vékony; íze, szaga jó. Elkészítve vetekszik 176-el, s kiadósabb, mert nagyobb.

Eligazító rajza a 174. leírásnál! Terem márciustól májusig, leginkább fenyvesekben, szénégető helyeken. Ehető.

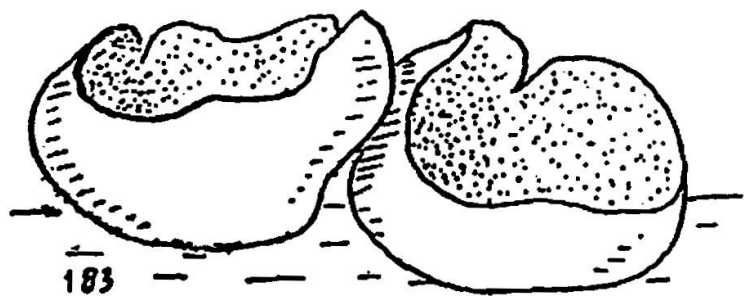
Nagyobb ennél az **óriás papsapkagomba** (*Helvella gigas Krombh.*) Színe világos zöldes-barna. Ezeket a gombákat elkészítés előtt okvetlenül le kell forrázni s a forrázatot elönteni.

183-184. Csészegombák.

183. Barna csészegomba.

Plicaria badia Pers.

Ezt a gombát és a hozzá hasonló sok százat a kerekded csészealak jellemzi. Többnyire igen kicsinyek s egymástól csak a mikroszkóp segítségével ismerhetők fel. Mivel a csészegombák között nem tudunk mérgeket, azért ha jóízűek, nyugodtan elfogyaszthatjuk azokat.



A barna csészegomba igen jó ízű. A csésze alján kis nyelecske is van. 4-6 cm széles, ha szétterül, akkor 10-14 cm is lehet. A csésze falvastagsága alig 1-2 mm, tehát ételnek nem kiadós. Belül gesztenyebarna, kívül halványabb barna, kissé szemcsés.

Ehető. Szaga fűszeres, nyersen íze nincs. Jól szárad. Nyáron és ősszel terem, nyirkos erdőtalajon. Bp. Hűvösvölgy.

184. Narancsszínű csészegomba.

Aleuria aurantia Müll.

A kerekded, csészealakú gomba belső felülete szép narancsvörös, külseje világosabb sárgászörös, vagy világos sárgásbarna, esetleg sárgásfehér is.

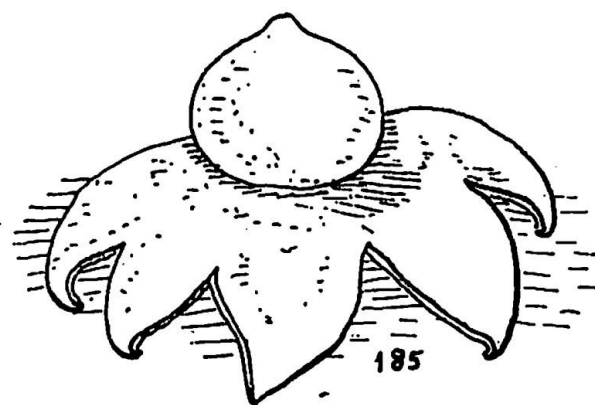
Kb. 8 cm-ig nő, átlagos nagysága 4-6 cm. Leginkább homokos vidékeken, erdei utak mellett található, olykor tömegesen. Ehető, szárítható. Bp. Zugliget, Svábhegy.

185-190. Pöfetegek.

185. Közönséges csillaggomba.

Geaster fimbriatus Fr.

Csillagalakra repedezett barna színű, 1-2 mm vastag porcos bőrszerű alapzaton, amely voltaképpen a gomba külső burka, egy kb. mogoró nagyságú, hegyes csúcsban végződő gömböcske ül. Ennek a csillaggombának számos hozzá hasonló rokonfaja van hazánkban. Nem mérgesek, tápláléknak nem valók, ezért nem is részletezem őket.



Az érett gomba szürkésbarna gömböcskéjének a tetején nyílás van, melyen át a spórapor kis füstfelleg formájában szabadba jut. Bp. Hűvösvölgy, Vadaskert erdő, közönséges.

186. Közönséges pöfeteg.

Globaria bovista L.

Gömbölyded, néha jókora görögdinnye nagyságú. A pöfetegeknek (186-189) hol törékeny, hol rugalmasabb, de mindig vékony hártyaszerű héjuk van, s ezáltal 190-től – melynek

kérge vastag bőrszerű – jól megkülönböztethetők. 190. ezenkívül csípős ízű.

Egymásközt (186-189) hasonlíthatnak, de fel nem ismerésük bajt nem okoz, mert míg húruk fehér, s jól szeletelhető, kitűnő tápértékű gombák.

Az érett pöfeteg szétporlik; e porral a méhészek kifüstölik méheiket, tőle a méhek elkábulnak, de hamar magukhoz térnek, egészségesek maradnak. Pora, mely nem más, mint a gomba spóráinak tömege, az orrba jutva, bántalmat okoz.

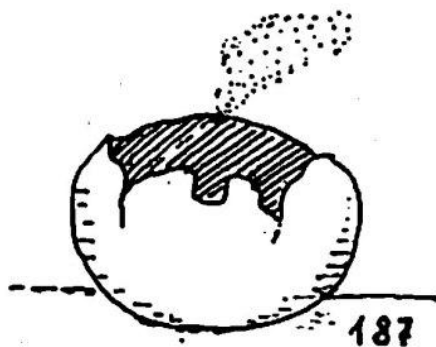
E gombát hazahozva, azonnal hántsuk le (mert állás közben ellágyul s elromlik), s amit azonnal el nem használunk, apró kockákra vágva szárítsuk meg.

Az aszalt pöfeteg kevés áztatás után megpuhul. Ha tejben való puhítás után 3-5 percig sós, borsos, hagymás zsírban sütjük, a sült agyvelőhöz csalódásig hasonló ételt kapunk. Amivel együtt tálaljuk (vese, tojás, stb.), azt ne a gombával egyszerre süssük, hanem külön, s ha mindegyik kész, akkor keverjük össze. Más anyagú nem oly idő alatt készül el, mint a pöfeteg. Bp. Hármashatárhegy, de másutt is.

187. Szürke pöfeteg.

Bovista plumbea Pers.

Ez is még éretlen, fehér héjú, gömb alakú; ha megéri, héja ólomszürke lesz, belseje elporlad, teteje nyílást kap, melyen át a spórapor kifúvódhat. (Így van rajzolva alább). Spóra-pora barna.



Csak diónagyságig nő. Íze, szaga nyersen is kellemes. Júliustól novemberig terem, olykor előregedett fa tönkén is. Hasonlít hozzá a fekete pöfeteg (*Globaria nigrescens* Pers.), amely míg fiatal, ugyancsak fehér, később, feketés barna, spórapora pedig sötétbarna (umbra) lesz. Ez is ehető.

188. Bunkós pöfeteg.

Lycoperdon uteriforme Bull.

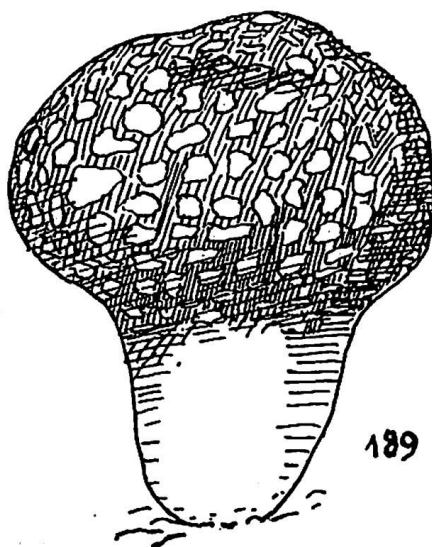
186. és 187.-től azáltal különbözik, hogy lefelé vékonyodó s ott néha ráncos nyele van. *Teteje* pedig nem sima, hanem *korpás* szemölcsös. 10 cm-ig nő. Ez is fehér vagy igen világos barna. Erdőkben terem ősszel.

Hasonlít hozzá a körte alakú **pöfeteg** (*Lycoperdon piriforme* Seb.) de az sima héjú, továbbá a **bimbós pöfeteg** (*Lycoperdon gemmatum* Batsch.) ez megint *csaknem tüskeszerű szemölcsökkel van felül borítva*. Fiatalon ehető, mint 186. Bp.

189. Pikkelyes pöfeteg.

Lycoperdon caelatum Bull.

Némileg 188-hoz hasonlít, de még durvábban, táblásan pikkelyes. Színe egyébként fehér, később okkersárga.



Ha ilyenkor 190-nek fiatalabb példányaihoz hasonlít is, vékony héja és az alsó, szivacsos állománya amattól bizton megkülönbözteti. Azonkívül csípős ízű. 5-10 cm-ig nő. Szeptemberben, októberben, legelőkön, réteken terem.

190. Áltrifla.

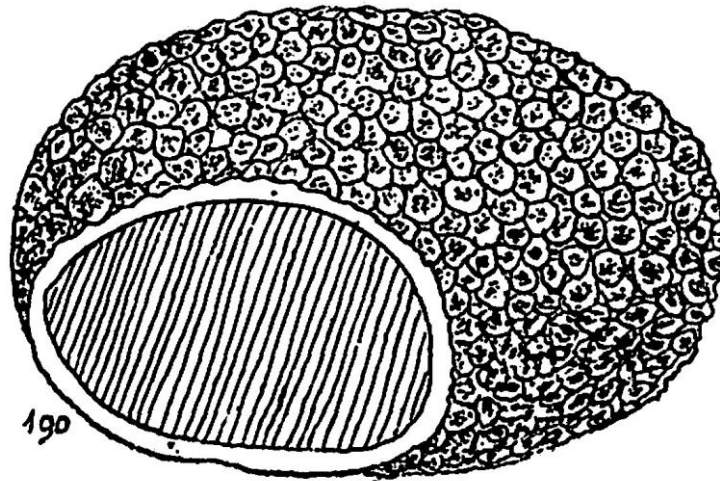
Scleroderma vulgare Horn.

Hasonlatos a pöfetegekhez (186-189.), amennyiben gömbölyded. *Burka azonban parafaszerű, vagy bőrszerű, egyrétű 2-3 mm vastag, szemölcsösen táblázott. Piszkos sárgásbarna, alul kissé világosabb.*

Húsa eleinte fehér, majd a közepén szürkülni kezdő, kékes is, utóbb egészen fekete lesz, elporlik.

9 cm nagyságot érhet el. Szaga kellemetlen, íze csípős, ezáltal is különbözik 186-189-től, valamint 191-200-tól, ezektől természetesen leginkább azáltal, hogy föld felett terem. Vegyes erdőben, júliustól novemberig találhatjuk.

Mérgesnek tartják; a franciák azonban fűszer gyanánt ételbe szokták tenni fiatal példányainak darabkáit, de csak kis adagban. Bp. Hűvösvölgy.



191-200. Föld alatti gombák

191. Szemcsés szarvasgomba.

Elaphomyces cervinus L.

A szarvasgombák leírását és rajzát Hollós László dr. nagy művéből közlöm kivonatosan, illetve vázlatosan!

Gömbölyded vagy vesealakú. Csak 2-4 cm nagyra nő. Halvány-sárga, később dohánybarna. Kissé hegyes, kúpos, apró, szabályos szemölcsök borítják vastag kérgét. Az érett gomba belseje tintaszagú porral van tele.

Nyáron és ősszel terem fenyőfák gyökerei között a földben. Kemény, állománya miatt emberi gyomornak élvezhetetlen, a disznók, őzek, szarvasok azonban nagyon szeretik. Néhol porát szemöldökfestésre használják.

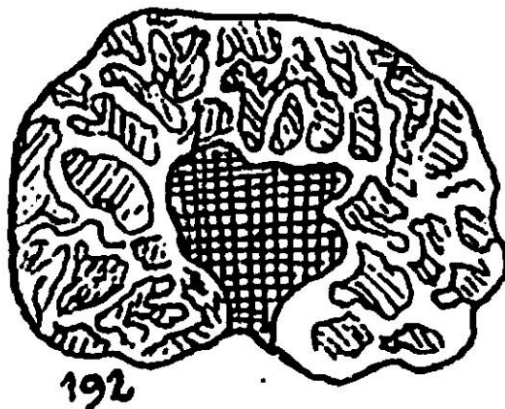
Némileg 190-hez hasonlít, de az föld felett terem. Több földalatti hasonmását nem sorolom fel, mert azok is mind élvezhetetlenek. Az ehető szarvasgombáknak márványozott s nem elporló a belsejük.

192. Üreges szarvasgomba.

Tuber excavatum Vitt.

Gömb, vese vagy gumóalakú, szívós, kemény. Diónagyságú. Jellegzetessége, hogy az aljáról egy üreg türemlik be a gomba belsejébe. Sima felszíne finoman korpás, szemölcsös, dohány-színű, majd sárgászöld, vörösbarna, legvégül sötétbarna.

Húsa barnászörös, fehéren márványozott, fás állományú. Szaga főtt kukoricára emlékeztet.



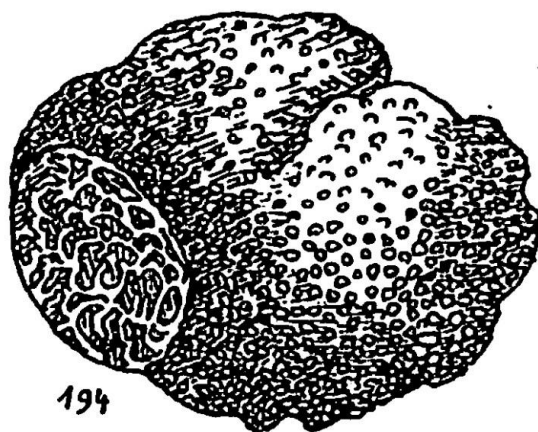
Tölgy és bükk gyökerei között terem a föld alatt júliustól márciusig. Fás állományú, ezért élvezhetetlen.

193. Rőt szarvasgomba.

Tuber rufum Pico.

Leginkább gömbölyded, mogyoró-dió nagyságú. Vörhenyesbarna, eleinte molyhos, majd sima, de kis nagyítóval nézve sokszögű szemölcsökkel fedett. Húsa barnászörös, világosabban márványozott, eleinte szagtalan, majd savanyú tészta szagára emlékeztető.

Terem júliustól novemberig különféle fák gyökere között a föld alatt. Dr. Hollós szerint azért nem eszik, mert nincs kellemes íze. Csaknem sima külsejénél fogva a jóféle szarvasgombáktól (195-197.) hamar megkülönböztethetjük, rőt színénél fogva 199. és 200.-tól is.



194. Apró-pikkelyes szarvasgomba.

Tuber macrosporum Vitt.

Gömbölyded, mélyedéses termőteste diónagyságú. Felszíne vörösbarna, sőt feketés is, rozsdaszínnel árnyalva, apró, különféle nagyságú szemölcsökkel, varangyokkal fedett. E szemölcsök nagyító alatt sokszögű terekre osztottnak látszanak. Belseje húsos, szürke vagy bíbor-barna alapon fehér majd barnás márványozással. Hagymaszagú.

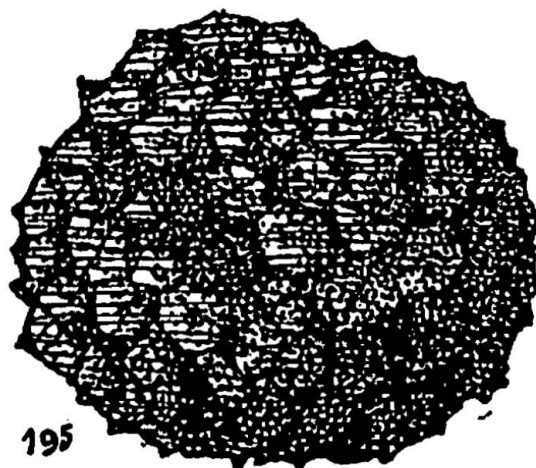
Ehető, de rágós, alig élvezhető. Nyártól télig terem, tölgy, gesztenye, fűz vagy nyárfa alatt.

195. Nyári szarvasgomba.

Tuber aestivum Vitt.

Ritkán gömbölyű, leginkább szabálytalan gumóalakú. Színe sötét fekete-barna. Kívül hatszögű, egymástól elválasztott, lapos piramis-forma, durva varangyokkal borított. E dudorok gyakran négy részre vannak osztva. Belseje éretten húsos, szürkésfehér, sárgásfehér, dohány- majd vörösesbarna, fehéren erezve.

Íze, illata kellemes, utóbbi a főtt kukoricára emlékeztet. Tölgy, bükk, mogyoró, boróka vagy fenyő alatt terem, legszívesebben mészkövekkel kevert humuszban, napfényes helyen (erdőszéleken), ritkásokban júliustól decemberig.



Bár ehető, de mégsem annyira ízletes, mint 196., 197. és 200., a három legközönségesebb s legtöbb figyelmet érdemlő magyar-honi szarvasgombánk.

196. Francia szarvasgomba.

Tuber brumale Vitt.

Szabályos gumóalakú s mint 195., piramisformán varangyos, de finomabban. Ezek a dudorok is 4-6 részre vannak osztva. Színe sötét szürkésbarna, feketés. Belseje húsos, eleinte fehér, majd hamuszürke, violás vagy barnás, piszkosfehéren márványozott.

Szaga eleinte kellemes. Tölgy és bükk alatt, kevés lombbal takart mészdús földben, késő ősszel és télen terem, inkább eny-

he tájakon. Ez fordul elő (bár gyéren) nálunk. Franciaországban honos ennek egyik válfaja (T. b. var. melanosporum Vitt.) de ezt Magyarországon még nem találták. Ennek húsa sötétebb, feketés lila alapszínű.

197. Vörös szarvasgomba.

Melanogaster variegatus Vitt.

Burgonyanagyságú, gömbölyded vagy vesealakú, lehet szabálytalan is. *Alapján s felülete egy részén fénytelen barna, zsinegszerű micélium istrángot visel.* Színe a többi felületen eleinte fénytelen, később fényes aranyárga, utóbb vörös-barna.

Belseje sárgás, majd barna, vöröses, vagy lilásbarna, sárgásfehéren márványozott. Szaga erős, kellemes, borra, rumra, vagy almára emlékeztet. Ehető.

Terem tölgy, bükk vagy fenyveserdőkben májustól októberig, csak a levéltörmelék között vagy a humusz rétegben, alig a föld felszíne alatt, úgy, hogy a nagyobbak ki is ütközhetnek a földből. Meleg vidéket szeret, s így az Alföldön is jól tenyészik. Bp. Hűvösvölgy.

Egyik rokona az **apró vörös szarvasgomba** (M. ambiguus Vitt.) hasonlít hozzá nagyon, de ez apróbb, barnább s nem jó illatú; de azért ehető.

198. Istrángos szarvasgomba.

Rhizopogon rubescens Tul.

Gömbölyded vagy tojás alakú, dió, vagy mogyorónagyságú. Eleinte hófehér, majd rózsaszínűen tarka, legvégül vörös-barna.

Csúcsa kivételével látható rajta imitt-amott az elálló, olykor szerteágazó, myceliumköteg.

Belül húsa citrom-sárgás, majd vörös agyagszínű, eleinte szagtalan, majd hagymaszagú.

Fenyők (leginkább erdeifenyő) alatt homokos humuszrétegben csekély mélységben (néha ki is jön a föld alól) terem; júniustól novemberig.

Ehető. Mint a gesztenyét, parázson szokták megsütni. Hasonlít hozzá a **vörös istrángos szarvasgomba** (*R. luteolus* Fr.) de ez undorító szagú s állítólag gyanús gomba.

199. Bazsalikomillatú szarvasgomba.

Octaviana asterosperma Vitt.

Gömbölyded; vesealakú, de szabálytalan is, gyakran kettősszerű. Eleinte fehér, molyhos, *féléretten zöld, majd piszkos szürkés, végül feketés. Néha koponyavarratszerűen megrepedező.* Dió vagy burgonyanagyságú.

Belseje kissé húsos (eleinte puha), fehér, majd szürkés, márványozott.

Bükkösben, néha tölgyesben a humuszba mélyedve júniustól szeptemberig terem. Íze édeskés, szaga illatos.

Több, ehhez hasonló szarvasgomba van még, ezeket, ha belsejük húsos (nem kemény), márványozott, s ha szaguk, ízük jó, nyugodtan ehetjük. Ilyen a kis istrángokkal ellátott dióillatú

meztelen szarvasgomba (*Leucogaster nudus* Holl). Ez fehér, sárgásfehér majd citromsárga.

200. Fehér szarvasgomba.

Choiromyces meandriformis Vitt.

Itt-ott púpos, burgonyaformájú, világos sárgásbarna, csaknem pizskosfehér színű, olykor repedékes. Ezeken át a gomba fehér húsa látszik. Leginkább burgonyanagyságú, de jóval nagyobbra is nőhet.

Belseje agyvelőszerűen márványozott, fehér alapon sötétebben. A száradó és az aszalt gombán az erezés marad világosabb, húsa sárgásbarnára száradván.

Jellemző igen erős szaga talán leginkább a főtt kukoricára emlékeztet. Íze jó, az idősebb példányok és az aszalt gomba rágósak, azért ezeket vagy csak kifőzik (leve miatt), vagy megőrlik, (megtörik) és így kerül a pástétomba. Máskülönben legcélszerűbb vajban kisütni. Bükk, fenyves vagy vegyes erdők homokos vagy meszes agyagrétegében terem, oly közel a felszínhez, hogy a nagyobb gomba néha ki is látszik.

Más földalatti gombához alig hasonlít, ha van is fehéres színű (pl. 199.), az hamar színesebb lesz.

(Szemere L.: Gombáskönyv kezdők részére, Budapest, 1926, p.177-195)