

„Székelyföldi“

Ehető- és értékesíthető gombák



Irta:
BOMHÉR GYULA



Minden erdei gyümölcsöt



szamócát,
málnát,
áfonyát,
csipkebogyót,
szedret,
gombát,
berkenyét

korlátlan mennyiségben, készpénz
fizetés ellenében vesznek át az

„Erdélyrészi Hangya“
gyümölcsgyűjtő állomásai.

Az átvételi árak minden gyűjtőállomáson közhirrre vannak
téve és ki vannak függesztve!

143/IV 47.
II. 50.
Kivonatos másolat.

Orsz. M. Kir. Chemiai Intézet és Közp. Vegyikísérleti Állomás
Budapest, II. Keleti Károly-utca 24.

TÁRGY: Gombaismertető könyv.

MELLÉKLET: 1 drb. kézirat.

551|ig.|1942. sz.

**M. kir. Földművelésügyi Minisztérium
t. Erdélyi Kirendeltségének**

Kolozsvár.

Bomhér Gyula ny. rendőrfelügyelő „Ehető és értékesíthető gombák ismertetése” című könyvéről szakvéleményünket az alábbiakban közöljük.

Az elhanyagolt vadontermő gombák értékesítésének és fogyasztásának fokozása a mostani nehéz élelmiszer ellátás idejében hazafias kötelesség. A legteljesebb mértékben pártoljuk és felkarolandónak javasoljuk ezért a szóban levő kiadmány hathatós támogatását, mert hivatva van a közvélemény érdeklődésének felkeltésével és az ismeretek terjesztésével pótolhatatlan szolgálatot tenni a magyar erdő- és mezőgazdasági termelésnek.

Budapest, 1942. június hó 8-án.

RENCZER BÉLA s. k.
kir. kísérletügyi főigazgató.

Mérgező gombák. (Piros számmal.)

1. Sátángomba vagy bábavargánya (*Boletus Satanas*).
2. Pettyes gyilkosgalóca (*Amanita Mappa*).
3. Gyilkos galóca (*Amanita phalloides*).
4. Légyölő galóca (*Amanita muscaria*).
5. Citromszíni galóca (*Amanita phalloides* var.).
6. Párduc galóca (*Amanita pantherina*).
7. Szőrös tejelő — Szörgomba (*Lactarius torminosus*).
8. Sötét keserűgomba (*Lactarius turpis* — *Lactaria necator*).
9. Pupos tejelő — Rőt tejelő gomba (*Lactarius rufus*).
10. Hánytató galambica (*Russula emetica*).
11. Apró piroshátu galambica — Törékeny galambica (*Russula fragilis*).
12. Biborszíni galambica (*Russula drimeia* Cooke).
13. Sertésrifla (*Scleroderma vulgare*).

Ehető gombák:

14. Uri gomba — Közönséges tinóru vagy vargánya (*Boletus edulis*).
15. Borsos vargánya — Borsos tinóru (*Boletus piperatus*).
16. Fákó zsemlyegomba (*Polyporus ovinus*).
17. Császárgomba (*Amanita caesarea*).
18. Nagy őzlábgomba (*Lepiota procera*).
19. Nagy rizike — Vöröstejű rizike (*Lactarius sanguifluus*).
20. Zölden pettyezett vagy varashátu zöld galambica (*Russula virescens* Sch.).
21. Májusi v. tövisalja gomba — Szentgyörgy pereszke (*Tricholoma Georgii*).
22. Szürkeshátu tölcsergomba (*Clitocybe nebularis*).
23. Elefántcsont csigagomba (*Limacium eburneum*).
24. Mezei csiperke (*Psalliota arvensis*).
25. Róka gomba (*Cantharellus cibarius*).
26. Változékony tőkegomba (*Pholiota mutabilis*).
27. Ráncos tőkegomba (*Pholiota caperata*).
28. Laskagomba (*Pleurotus ostreatus*).
29. Cserepes gereben gomba (*Hydnum imbricatum*).
30. Nagy sárga korallgomba (*Ramaria flava*).
31. Káposzta gomba (*Sparassis crispa*).
32. Közönséges kucsmagomba (*Morchella esculenta*).
33. Közönséges papsapka gomba (*Helvella esculenta*).
34. Pöfeteg gomba (*Lycoperdon gemmatum*).
35. Szarvasgomba (*Tuber brumale*).

A gomba mindenféle formában elkészítve igen tápláló, ezért terjesszük annak gyűjtését és fogyasztását.

Az Erdélyrészi Hangya gondoskodik a begyűjtött gomba hygienikus feldolgozásáról.



Értelemzavaró sajtóhibák:

- Vargánya fajoknál : 4. Boletus chrisentereon : kalap sötétebb zöldes-barna, felrepedt helyeken cseresznyeszínű folttal ...
Tönk : barnás-cseresznyepiros árnyalattal ...
7. Borsos vargánya. Csövek : sötét rozsdavörösek.
Tönk : világos barnás-sárga.
- Galócióknál : 2. Gyilkos galóca : a 13. oldal 2. sorában zöld szó után „vagy barnás-olajsárga“.
4. Petyes gyilkosgalóca : 13. oldal 2. sorában „de“ szó után „fehér vagy“ szavak beszúrandók.
- Őzláb fajoknál : 2. Kövér őzlábgomba : Tönk : gyűrűs ...
3. Fehér őzlábgomba : Tönk : gyűrűs ...
- Tejelő fajoknál : a latin neveknél „Lactaria“ helyett „Lactarius“ s az „a“-val végződő szavak végződése „us“-ra javítandó.
- Galambicáknál : „Russala“ helyett „Russula“ irandó.
- Pereszke (Tricholoma) fajoknál „pereszke“ helyett „pereszker“ irandó.



Husos tinoru

Aki csipkibogyót gyűjt, hazafias kötelességet teljesít!

Bűnös könnyelműség embertársainkkal és magunkkal
szemben az ehető gombák gyűjtését elhanyagolni!

EHETŐ- és ÉRTÉKESITHETŐ GOMBÁK



Írta:
BOMHÉR GYULA

Minden jog fenntartva!

Ára **3** pengő.



Megrendelhető szerzőnél
Székelybethlenfalván.

Kiadó: Erdélyrészi Hangya Szövetkezetek marosvásárhelyi központja.
Kiadásért felelős: DOBOLYI ÁKOS.

Nyomtatta: K. BENCZE IMRE könyvnyomdája, Székelyudvarhely

Csőves gombák.**Vargánya (Boletus)**

A gomba kalapjának alsó részén számos apró lefelé

Értékes ehető gombák	Ehető jó gombák
1. Uri gomba. (<i>B. edulis</i>) sz. 30 cm.-ig, m.: 20 cm.-ig. (Fehértinóru, vastagszáru gomba, vargánya, fehérhusu tinóru, cepe, fehércepe, kozáktinóru, hiribi-gomba.) <i>Kalap:</i> boltos, domboru, vastag, egyneműen barna. Fiatalon halványan fehéres, szürkésbarnás. <i>Csővek:</i> fehérek, később sárgás árnyalatúak, utóbb sárgászöldek. <i>Tönk:</i> igen vastag, fehéres, halványfakó fehér recézettel, mely el is tűnhetik. <i>Gyűrű:</i> nincs. <i>Husa:</i> fehér, később esetleg piszkos rózsaszínű. Található: Fenyves vidéken, gyepek helyeken tömegesen, juniustól októberig.	1. Barnahátu kékhusu vargánya. (<i>B. luridus</i>). Sz. 5—20 cm. M. 6—10 cm. <i>Kalap:</i> sötétbarna. <i>Csővek:</i> vörösek. <i>Tönk:</i> vörös. <i>Husa:</i> levegőn azonnal és mindenütt élénk kékszinűre változik. Leforrázás után ehető. Található: lomb- és fenyőerdőkben juliustól szeptemberig. 2. Barna vargánya. (<i>B. badius</i>). Sz. 5—12 cm. M. 6—10 cm. <i>Kalap:</i> barna. <i>Csővek:</i> zöldesek. <i>Tönk:</i> vékonyabb, kalapnál valamivel világosabb barna. <i>Husa:</i> fehér, itt-ott halványkék meg rózsás színekben játszik. Található: nyártól késő őszig tölgyesekben.
2. Vékony urigomba. (<i>B. reticulatus</i> Sch.) Sz.: 5—8 cm. Előzőhöz hasonló, csak a tönk vékonyabb. Található erdei réteken fű és moha közt juniustól októberig.	3. Ürestönkü vargánya. (<i>B. capives</i>). <i>Kalap:</i> barnás színű. Kisebb termetű, csövei szennyes zöldesek. Pelyhes gyűrűje fehér.
3. Boletus aereus. Sz.: 5—10 cm. M. 8 cm.-ig. <i>Kalap:</i> háta sötétbarna. <i>Csővek:</i> sárgák. <i>Tönk:</i> sárga, finoman recés. <i>Gyűrű:</i> nincs. <i>Husa:</i> levegőn hamar sárgul. Található: világos erdőkben, aug.—októberig.	4. Boletus Chrysenteron. Sz. 3—7 cm. M. 6 cm.-ig. <i>Kalap:</i> sötétebb zöldes, felrepedt helyén cseresznyeszínű folttal. Össze-vissza repedező. <i>Tönk:</i> cseresznyepiros árnyalattal. <i>Csővek:</i> sárgás-zöldesek. Található: árnyas fenyvesekben juliustól októberig.
4. Királyvargánya. (<i>B. regius</i>). Nagytermetű.	5. Boletus Collinitus. <i>Kalap:</i> fehéres, széle citromsárga

Sz. = gomba kalapjának szélessége, M. = gomba magassága.

fajok.

fordított csövecske van s ezeken fejlődik a spórapór.

Nem mérges rosszízű gombák

1. **Epeizű vargánya.** (B. felleus).
Hasonlít az Urigombához.

Kalap: világos-barnás.

Csővek: idősebb korban rózsaszínűek.

Tönk: halvány zöldessárga, s aránylag durva, sötét erezetű.

Husa: epeszerűen keserű.

Található: fenyvesekben, nyirkosabb helyen, nyirkos időben, inkább erdőben, mint gyepon, urigombával keverve is.

2. **Boletus Cyanescens.**

Az egész gomba fehéres-halvány sárga, szalmaszínű, molyhos felületű s husa kék színt vált. Gyanus.

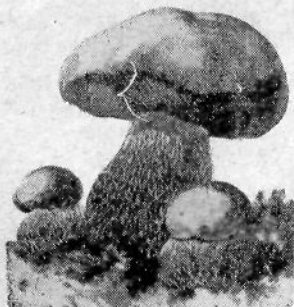
3. **Boletus Amarus.**

Előbbihez hasonló. Keserű.

4. **Pikkelyes vargánya.** (B. Stolicoccus).

Kalap: feketés, pikkelyezett.

Husa: pirosas-fehér, feketésre változik. Rossz ízű.



Sátán gomba.

Mérges gombák

1. **Sátángomba** vagy **bábavargánya.** (B. Satanas). Uri gombához termetre hasonló.

Kalap: háta fakó.

Csővek: lyukacsai feltűnő pirosak.

Tönk: feltűnő piros színű.

Husa: sárga, levegőn kékes színt játszó, megszáradva is sárga. *Igen mérges.*

2. **Boletus pachypus.** Kisebb.

Kalap: halvány szürkés-barna.

Csővek: sárgák.

Tönk: alsó részén sötét-vörös.

Husa: megkékül. Keserű.

3. **Farkas gomba.** (Boletus Lupinus).

Kalap: háta sárgás.

Csővek: narancsszínűek.

Tönk: felső részén vörös.

Husa: kék színt vált. Savanykás.

4. **Fehér vargánya.** (B. albidus).

Minden részében fehér. Husa levegőn itt-ott kék színt vált. Gyanus.



Barnahátú, kékhúsú vargánya.

Értékes ehető gombák

Kalap: sötétrózsza, cseresznye, vagy kárminszinű.

Csővek: citrom, tojás vagy arany-sárgák, foltosan kékes-zöldes színt váltanak.

Tönk: citrom, tojás vagy arany-sárga, sötétebb sárga, esetleg rózsaszínű finom recézettel.

Gyűrű: nincs.

Husa: halványsárga, itt-ott gyengén megkékül, a tönk alsó részén kis foltokban gyengén cseresznye-színt vált. A kalap husa vastagabb, mint a csöves rész. Inkább savanykás, nem csipős, kellemes utóízű.

Található: Tölgy-, bükk- és nyír-erdőkben, máj.-szept.-ig.

5. Érdesnyelű vargánya. (Nyár-fagomba). (B. scaber). Sz.: 6–12 cm. M.: 16 cm.-ig.

Kalap: domboru, boltos, szürkés-barna, feketés, vörhenyes-barna szürkés. Idős korban igen puha, nedves időben kifacsarhatóan vizes.

Csővek: fehérek, később szürkés árnyalatúak, könnyen leválnak.

Tönk: felfelé vékonyodó, fehér, érdes, érdesen kiemelkedő részek nyomásra, vagy öregeknél maguktól is, feketés színt kapnak.

Husa: nyomásra és főzéskor feketés színt kap.

Gyűrű: nincs.

Található: erdős vidéken, bokrokban, nyírfák körül jun.—nov.-ig.

6. Rókaszinű érdesnyelű vargánya. (B. rufus). Sz.: 8–16 cm. M.: 8–16 cm.

Kalap: vörhenyesbarna, rókaszinű. Felbőre a huson túl ér.

Csővek: fehérek, később szürkés.

Tönk: fehér, érdes kiemelkedések hamar megfeketednek.

(Folytatása 5-ik oldalon.)

Ehető jó gombák

Csővek: sárgásak.

Tönk: fehéres-sárgás, piros foltokkal vagy pikkelyekkel.

6. Gesztenyeszinű Tinóru. (B. Castaneus). Sz. 5–6 cm. M. 5–7 cm.

Kalap: gesztenyeszinű.

Csővek: fehérek vagy fehéresek.

Tönk: barna, üreges.

Található: világos, kevert erdőkben júliustól októberig.

7. Borsos vargánya. (B. pipera-tus). Sz. 3–6 cm. M. 2–5 cm.-ig.

Kalap: barnás, törékeny.

Tönk: világos.

Husa: sárga, nagyon csipős ízű.

Található: fenyvesekben tömegesen júliustól szeptemberig.

8. Boletus fragrans Vitt.

Kalap: sötét zöldes-szürke, szélen sokszor biborszínű.

Csővek: sárgák, majd zöldesek.

Tönk: vastag, rozsdaszínű.

Husa: sárgás, zöldesszínt vált.

9. Piros vargánya. (B. purpureus) Királyvargányához hasonló, de minden része piros. Nem keserű.



Urígomba,

fajok.

Értékes ehető gombák

Husa: tömör, fehér, levegőn először piszkos-sötétzöld, utána viola, végül fekete színűre változik.

Található: nyárfák, nyírfák közelében, minden erdőben. Nyártól késő őszig.



Farkasgomba

7. Barna gyűrűs vargánya. (*B. luteus*) Sz.: 5–12 cm. M. 3–10 cm.

Kalap: barna, fényes, közepén néha kissé pupos, felbőre a huson túl ér s csipkézett. Nedves időben sikamlós, nyálkás. Fiatal korában a kalap és a tönk felső része közt hártya van kifeszítve, mely később leválik s a tönkön gyűrű vagy gallér formájában visszamarad. A hártya fehér, de a tönkkel összenőtt részén sötétibolyás-fekete szegéllyel.

Csővek: világossárgák, később sötétebb piszkos-zöldesbarnák.

Tönk: halványsárga, legalul fehéres, alul barnás sávokkal, gallér fölött barna pontokkal tarkítva.

Husa: fehér és világos-kénsárga. Színét nem változtatja.

(Folytatása 5-ik oldalon.)

Értékes ehető gombák

Található: fiatal fenyvesekben, erdei réteken fű és mohok között jun.—nov.-ig.

8. Sárgagyűrűs vargánya. (*B. flavus*) Sz.: 15 cm.-ig. M. 5–10 cm.

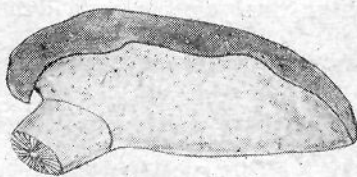
Kalap: háta sárga, rozsdás narancs-sárga, vagy okkerszínű, felbőre kissé szegélyes, hártája, illetve gallérja kívül-belül világossárga.

Csővek: nyílásai egyenlőtlenek, szegletesek, kissé tönkrefutók, kén-sárgák, később okker-sárgák.

Tönk: sárga, barna sávoktól tarka.

Husa: mindenütt kén-sárga.

Található: fenyvesekben. jun.—novemberig.



Májgomba.

9. Szemcsésnyelű vargánya. (*B. granulatus*) Sz.: 10 cm.-ig. M. 4–8 cm.

Kalap: sárga, esetleg sötétebb vagy barnás árnyalattal. Nedves időben zsiros-nyirkos-nyálkás.

Csővek: sárgák, fiataloknál víz-cseppek szívárognak ki.

Tönk: rövid, vékony, sárga, felső részén fiatalon fehéres, utóbb sötétbarnás szemcsékkal, pontokkal.

Husa: halványsárga, sárga vagy kissé barnás árnyalatu, igen puha.

Található: fenyvesekben júniustól—novemberig.

(Folytatása 6-ik oldalon)

Értékes ehető gombák

10. **Tehén vargánya.** (B. bovinus)
Sz.: 10 cm.-ig. M.: 3—7 cm.

Kalap: barnás-sárgás, hajlítható, husa tönkbe tölcésalakuan átmenő.

Csővek: piszkos-rozsdaszínűek, vagy zöldes árnyalatúak, szögletesek, tönkrefutók és tönkhöz nőttek.

Tönk: hoszu, barnás-sárga.

Husa: fehéres, később sötétes, levegőn rózsás vagy barnás színre változik. Nagyon leves, gyengén gyümölcsizű.

Található: leginkább erdei, fekete és sima fenyők alatt, aug.-nov.-ig.

11. **Homoki vargánya.** (B. variegatus) Sz.: 8—10 cm. M.: 5—10 cm.

Kalap: sárgás vagy világos barnás sok sötétes, pelyhes pettyel tarkítva, melyeket az eső lemos.

Értékes ehető gombák

Csővek: barnás-sárgák, később olajzöld árnyalatúak, kissé tönkrefutók, vékonyak.

Tönk: barnás-sárga.

Husa: sárgás-fehér, levegőn futólagosan kékes, illatos, kissé csipős szagu, enyhe izű.

Található: fenyvesekben júniustól novemberig.

12. **Nemezeshátu vargánya.** (B. subtomentosus) Sz.: 10 cm.-ig.

Kalap: sötét olajbarnás vagy piszkos sötétes-sárga, puha, nemezes, felbőr néha sokfelé repedező.

Csővek: citromsárgák, utóbb piszkos-zöldek, szögletesek, husról könnyen leválók.

Tönk: halványbarnás, esetleg kö-

[Folytatása 7-ik oldalon.]

Minden erdei gyümölcsöt

szamócát,

málnát,

áfonyát,

csipkebogyót,

szedret,

GOMBÁT,

berkenyét

korlátlan mennyiségben, készpénz fizetés

ellenében vesznek át

az „Erdélyrészi Hangya”

gyümölcsgyűjtő állomásai.

Az átvételi árak minden gyűjtőállomáson közhirrre vannak
téve és ki vannak függesztve!

fajok.**Értékes ehető gombák**

zepén pirosas, töve sárga, pelyhes, vékony.

Husa: fehéres-sárgás, kissé kékes-zöldre változik.

Található: Lomb- és fenyőerdőkben júliustól novemberig.

13. Májgomba (Ökörnyelv-gomba, tölgyfagomba). (*Fistulina hepatica*) Sz. 12—20 cm. M. 12—20 cm.

Kalap: Barnás-pirosas, husos, puha, májhoz vagy ökörnyelvhez hasonlítható.

Csővek: sárgák, később sötét-szürkészek.

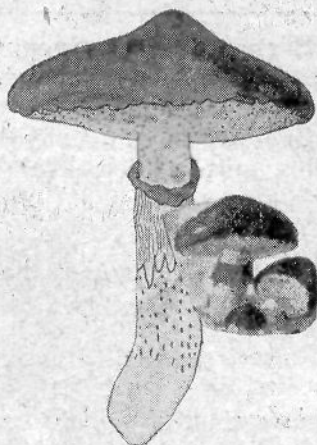
Tönk: kalappal összenőve, alig különböztethető meg.

Husa: puha, élénk pirosan színezett.

Található: főleg tölgy- és cserfák, néha bükkfák tövében vagy olda-

Értékes ehető gombák

lán nyáron és ősszel, nedves meleg időben.



Barna gyűrűs vargánya

Az inséges napok kenyeze, a jólétnek fűszere, a gombakonzerv!

A gombakonzerv nemcsak ingyencsemege, hanem közgazdaságilag jelentékeny táplálék.

Gyűjtsd az erdőn, mezőn gazdátlanul heverő gombát, mert jó áron eladhatod!

A gombakonzervek tápértékben szinte versenyeznek a hússal.

A gombakonzervek gyártásához felhasznált gombafajták tartalmazzák: klorot, kén, foszfort, cillíciumot, kaliumot, nátriumot, lítiumot, magnésiumot, alumíniumot, mangánt és vasat.

A „HANGYA” Konzervüzemeiben tartósított

GOMBA

megőrzi teljes tápértékét!

Csöves gombák.

Polyporus

Értékes ehető gombák

1. **Barnahátu zsemlyegomba.** (*P. pes caprae*). Sz. 14 cm.-ig. M. 3—5 cm.-ig.

Kalap: Barna, gesztenyeszinű, molyhos, apró pikkelyekkel.

Csővek: fehéresek, majd sárgásak

Tönk: sárgásbarna.

Husa: Kellemes ízű és illatu.

Található fenyvesekben ősszel.

2. **Rakott gomba.** (*P. ramosissimus*). Sz. 2—4 cm.

Fehéres tönkről sokfelé ágazó s a végágakon egy-egy barnás kalap van.

Található rothadó vén fákon, augusztustól szeptemberig.

3. **Olasz gomba.** (*P. Tuberaster*). Sárgás, molyhos, pikkelyes.



Bokrosgomba.

Ehető jó gombák

1. **Fakó zsemlyegomba.** (*P. ovinus*). Sz. 4—12 cm. M. 2—5 cm.

Kalap: fehéres vagy szürkésfakó, sima, száraz, repedező felbőrrel.

Csővek: fehérek, később citromszinűek, hosszúak, finomak, tönkön is lefutók.

Tönk: fehér, törékeny.

Husa: fehér, tömör, törékeny.

Található homokos fenyvesekben tavasszal és ősszel.

2. **Sárga zsemlyegomba.** (*P. conflueus*). Sz. 12 cm.-ig.

Kalap: háta zsemlye, rózsás v. sárgás-barna. Egyébként, mint a fakó zsemlyegomba.

Található mohás fenyvesekben, földön aug.—szeptemberben. Felbőre keserű, lehuzandó.

3. **Szürke zsemlyegomba.** (*P. leucomelas*).

Kalap: szürkés vagy barnás-szürkés, selymesen pikkelyes, törékeny.

Csővek: fehéresek, szárazon sötétek.

Husa: fehér, pirosas színt vált.

Található erdőkben, földön.

4. **Polyporus Brumalis.** Előbbihez hasonló. Kisebb.

Található korhadó fán.

5. **Sárga husgomba.** (*P. sulphureus* Fr.) Szabálytalan tömegben, korhadó fán növe husos, kén, tojás vagy vörhenyes-sárga gomba.

Található lombdökből és kertekben a legkülönbözőbb fákon májustól novemberig.

(Folytatása 9-ik oldalon.)

Étkezés előtt igyék egy pohárka

„K ó r u s”-t.

fajok.

<u>Ehető jó gombák</u>	Nem mérges rosszízű gombák
6. Gelyvagomba. (<i>P. squamosus</i>). Egy kalap sz. 15 cm.-ig. <i>Kalap:</i> Fél méter szélességet is elér, kagyló alaku, fakó színű, hátán vékony, barna pikkelyekkel tarkázva. <i>Tönk:</i> fakó, legalul sötét barnás. <i>Husa:</i> fiatalon ehető, idős korban szívós, kemény. Található lombfákon, nyár elején. 7. Óriás gelyvagomba. (<i>P. giganteus</i>). Egy kalap sz. 6—20 cm. Előbbihez hasonló, 1 m. nagyságot is elér. Tönkje vastag, fehéres, elágazó s több nagy kalapban végződik. <i>Husa:</i> kemény. Fiatal példányok kifőtt levét használják. Található lombfák tövében, aug.—szeptemberig. 8. Bokros gomba. (<i>P. frondosus</i>). Sz. 3—12 cm. Rakott gombához hasonlít. Kalapjai féldalt állók, karélyosak, sárgás-barnák. Található tölgyesben, földön aug.—októberig. 9. Szürke rakott gomba. (<i>P. intybaceus</i>). Előbbihez hasonló, — szürkés színű, rövid tönkű, szívós, keményhusu.	1. Zöldes zsemlyegomba. (<i>P. cristatus</i> Pers.) <i>Kalap:</i> olajszínű, zöldes-barna vagy zöldes-sárga, repedező felbőrű, molyhos, nemezes. <i>Husa:</i> puha, fakó, később zöldes száraz, kemény. Található bükk- és fenyőerdőkben. Nem mérges, de nem jóízű. 2. Taplógombák. (<i>Polyporus</i> fajok). Fán teremnek s taplókészítés céljából lugban főzik. Vastagok. Mindig Mindenütt Mindenkinek NEMERE sós borszesz 

A gombakonzervek tartalmaznak: cellulóset, glikogent, mannitot (növényi cukor), zsírokat, szerves-savakat, (fumarsav, almasav, ecetsav, tejsav, citromsav, borostyánkósav, zsírsav), illatos olajokat (ibolya, ánizs, ménta, Dictamnus, fokhagyma, burgonya, liszt-illat), gyantás anyagokat, festőanyagokat, fehérjés anyagokat magas százalékban.

A gombakonzervet úgy lehet használni, mint a friss gombát.

Lemezes-gombák.

Galóca (Amanita)

A kalap alján lemezek vannak s ezeknek alsó

Értékes ehető gombák

1. Császárgomba. (A. ceasarea)

Kalap: élénk piros, gyakran csak narancs színű, néhány széles fehér foszlánnyal.

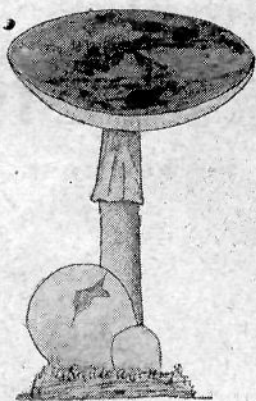
Lemezek } élénk sárgaszínűek,
Tönk }
Gallér } mint a tojás sárgája

Hüvelyburok: vastag tövén több cm. magas kétfelé hasadó, vagy több karélyra szakadó.

Magassága: 8–20 cm. egyenes, felfelé álló, 1,5–3 cm. átmérőjű tönkjén 15–20 cm. széles a kalap.

Található nedves nyáron, bükk és tölgyes vidéken.

Husa: fehér.



Császárgomba.

A gombát a haramat felszikkadása után szedjük, egészen a haramat lehullásáig.

A gombát fajok szerint külön-külön szedd!

Ehető jó gombák

1. Pirosló galóca. (A. rubescens Pers.) Sz. 8–16 cm. M. 20 cm.-ig. Tekintélyes nagyságu.

Kalap: halványan vagy sötétebben rózsás-sárgás árnyalatu, pirosas vagy réz-színű, fehéres-szürkés érdes foltokkal.

Lemezek: fehérek.

Tönk } rózsás-sárgás árnyalatu,
Gallér } pirosas vagy réz-színű.

Husa: fehér, itt-ott többé-kevésbé megpirosodó.

Található Bozótokban, erdőkben júliustól októberig.

2. Óriás-galóca. (A. solitaria B.)

Kalap: barna, halványsárga foszlányokkal.

Lemezek }
Tönk } sárgás árnyalatu, barna
Husa }

Található fenyvesekben.

3. Gyűrűtlen galóca. (A. vaginata).

Kalap: szürke vagy barna néha fehér foszlányokkal tarkítva. Minden más része fehér. Nagytermetű. Csak a fiatal példányok jók. *Felbőre mindig lehuzandó!*

Található erdős helyeken, tavasztól őszig.

Kiméld a gomba földben levő hajszálgyökereit (myceliumát)!

A véletlenül kitépett gombagyökert (myceliumot) földdel takard be, hogy jövőre is szedhess!

fajok.

szélén fejlődik ki a spórapor.

Nem mérges, rosszízű gombák

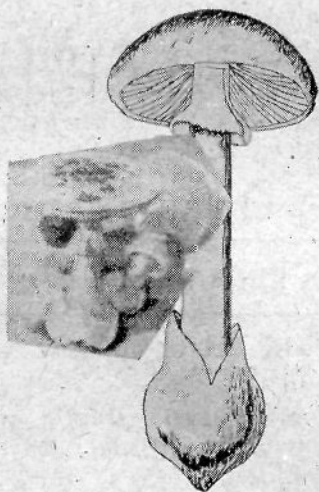
1. **Párducgalóca.** (*A. pantherina*)
Sz. M. 8—20 cm.

Kalap: tiszta barna, fehér foszlányoktól tarkázva, úgy, hogy párducbőrre emlékeztet.

Lemezek }
Tönk } fehér.
Gallér }
Husa }

Található fenyves vidéken nyártól őszig. Csak a felbőr lenyuzása esetén ehető!

2. **Amanita Eliae.** Előbbihez hasonló, vékonyabb, hamar felfelé hajló karimával.



Gyilkos galóca.

**Akár naplénny, akár hó,
A „Nemere” mindig jó!**

Mérges gombák

1. **Légyölő galóca.** (*A. muscaria*)

Kalap: skarlát, cinóber, tűz-vörös, élénk piros, vastag pikkelyszerű hófehér foszlányokkal tarkázva.

Lemezek: sugarasan elrendezett vékony lemezek hófehérek, vagy kissé megfakulnak, de sohasem intenzív sárgaszínűek, mint a császár-gombánál.

Tönk: 8—25 cm. magas, végig hófehér, legfeljebb a gyűrű feletti része néha halványsárgás. Földben levő töve gumószerűen dagadt.

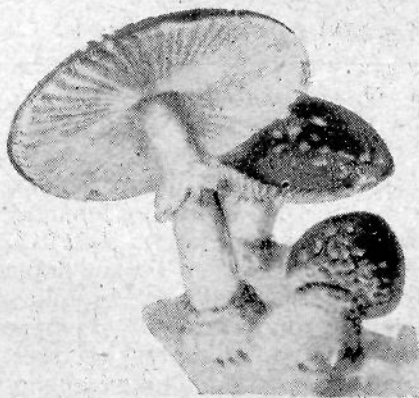
Gyűrű: fehér, néha halványsárgás.

Hüvelyburok: fehér s számtalan apró pikkelyekre szakad szét, fejlettebb példányokon csak apró pikkelyt találunk.

Található fenyves vidéken, különösen nyírfák alatt tömegesen.

2. **Gyilkos galóca.** (*A. phalloides*). Középtermetű.

Kalap: félgömb vagy harang, vé-



Légyölő galóca.

Értékes ehető gombák	Ehető jó gombák
----------------------	-----------------

A gombakonzerv megtartja a gomba ízét és zamatját.

Nincs gombamérgezés, ha gombakonzervet használasz.

A kétes vagy gyanús gombát darabokra vagdaljuk s egy kilogrammhoz 5—6 kanál erős borecetet vagy 5—6 kanál sót veszünk s egy liter vizet töltve hozzá pár óra hosszat áztatjuk. Ezután sok vízben jól kimossuk. Újabb friss vízben fél óra hosszat főzzük s utána friss vízben újból megmossuk s kendő közt megszikkasztjuk.

A legmérgesebb gomba is elveszti ezen eljárással mérgező hatását s elkészítve nyugodtan elfogyasztható.

A jó gomba közé kevert mérgezgomba az egész szedett készletet megrontja.

Ne szedj férges, öreg, rothadt, penészes, átázott, szalonnás, vagy szappanszinű gombát.

**Kóstolta már a hideg uton előállított, utolérhetetlen
zamatu**

„Havasi Málnaszörpöt“!?

Őzláb (Lepiota)

Értékes ehető gombák	Ehető jó gombák
----------------------	-----------------

1. **Nagy őzláb gomba.** (L. procera). (Kakukgomba). Sz. 30 cm.-ig. M. 50 cm.-ig.

Kalap: fehéres hátú, számos barna, törékeny, könnyen lehámló, durva, pikkelyekkel tarkítva, kellő közepén kiemelkedő pupja sötétbarna. A fiatal még hosszukás, tojásalaku (dobverő fejű). Felbőre egészen barna, pikkelyekké szét szakad s közöttük fakóbb repedések láthatók. A kinyílt kalap néha

1. **Fakó őzláb gomba.** (L. exoriata). M. 20 cm.-ig.

Kalap és gyűrű: zsenge, puha. Hátán szürkés, rózsás árnyalatu pikkelyekkel.

Lemezek: gyengén halványsárgás árnyalatuak.

Tönk: fehér, sima vagy korpásan pikkelyes, idősebb korában piszkosan vöröses árnyalattal, belül is. Gumós, hüvelyburok nincs.

fajok

Mérgező gombák.	Mérgező gombák
gúl lapos, megfordított tálalaku, világos zöld, fiatalon egyik oldala zöld, másik fehéres, később piszkos sugaras, violaszínű sávokkal, esetleg halvány sárgás-zöldekre fakul, fehér foszlányok is lehetnek rajta. <i>Lemezek:</i> sugarasak, vékonyak, hosszukásak, fehérek, élükkel lefelé <i>Tönk:</i> hajlékony, fehér vagy sárgás, alsó része a földben gumós. <i>Gyűrű:</i> tönk felső részén, fehéres. <i>Hüvelyburok:</i> a gumón felfelé emelkedő, fehéres, hártvás szabályosan kétfelé vagy többfelé hasadt s a tönknek a gumó feletti részét 1—2 cm. magasságban körülfogja. <i>Husa:</i> szép fehér, színét levegőn sem változtatja, kellemetlen íze-szaga nincs, vagy alig észrevehető. 3. Citromszínű galóca. (A. citrina). A gyilkos galócához hasonló, de nagyobb. Kalapja citrom, vagy arany-sárga. Tönkjén itt-ott sárga sávok.	4. Pettyes gyilkos galóca. (A. Mappa). Előbbihez hasonló, de sárgászínű hátát sötét sárgászínű foltok tarkítják. 5. Narancshátú légyölő galóca. (A. muscaria f. formosa). Narancs-színű kalappal, fehér lemezekkel és tönkkel. 6. Sárga párdücgomba. (A. regalis Fr.) <i>Kalap:</i> barna, sok apró, vastag, halványsárga pikkellyel, tönkje halványsárga (mint a császárgombánál), tönk gumós, alsó részén csak néhány csipkésélű, könnyen szét-szakadó gyűrűszerű képződmény van. 7. Amanita regalis. Párdücgom-bához hasonlít. Barna hátát tarkító foszlányok halványsárgák. Tönk és husa sárgás árnyalatú. Igen mérge-s. Található leginkább fenyvesek-ben.

fajok.

Nem mérgező rosszízű gombák	Mérgező gombák
-----------------------------	----------------

Szeptember és október hónapban terem a legtöbb gomba.

A gombatelepen mindig hagyj 1—2 gombát, hogy spóráit szét-szórva, újból teremjen s jövőre is szedhess!

Ne pusztítsd oktanul a gombát, mert saját ennivalódat s a nem-zet vagyodat pusztítod!

Házilag is aszalhatsz gombát, ha felbőrétől és kemény részeitől megtisztítod, felszeleteled és szétteregetve napon megszáritod.

Értékes ehető gombák

cafatos, kevesebb pikkelyekkel. — Száraz tapintásu.

Lemezek: fehérek, sugarasan elrendezettek élükkel lefelé.

Tönk: magas, felfelé álló, egyenes, fehéresfakó, sötétebb vékony pikkelyektől tarkázva, fás, belül üres, törékeny, nem hajlítható.

Gallérja: száraz tapintatu, helyéről fel és letolható anélkül, hogy szétszakadna.

Tőve: gumós, fehéres, sima, hüvelyburok nincs.

Husa: fehér, ize friss édes dióra emlékeztet, illata nyersen égetett diószerű.

Található szárazabb tölgyesekben, fenyves vidéken, lombos cserjék közelében, júniustól októberig.

2. Kővér özláb gomba. (*L. rhacodes*). Sz. 10—18 cm. M. 12—20 cm.

Kalap: olyan széles, mint a gomba milyen magas, sötétbarna, de nem pupos.

<i>Lemezek</i>	fehér, nyomásra levegőn sárgás, majd rózsaszínű.
<i>Husa</i>	

Tönk: inkább egyneműen halvány, zsempén pelyhes, kevésbé pikkelyes, nyomásra megbarnul.

Található erdőkben, parkokban, nyártól késő őszig.

3. Fehér özláb gomba. (*L. pudica*). Sz. 6—14. cm. M. 8—16 cm.

Kalap: tiszta fehér, vastag pikkelyek nélkül, gyengén repedező felbőrrel, közepén nem sötétebb, nem pupos, öregén és nyomásra elfakuló halványbarnás árnyalatu.

Lemezek: fehérek, idősebbnél rózsaszínű árnyalattal.

Tönk: töve hosszukásan dagadt, hüvelyburok nincs. Hagymához hasonlít, törékeny. Száradáskor szennyes szürkészínű.

Husa: fehér, száradáskor rózsás árnyalatu.

Található trágyázott földeken és kertben, tavasszal és ősszel.

Ehető jó gombák

Található homokos talajon májusban és ősszel.

2. Szürke özláb gomba. (*L. holosarice*). A fehér özláb gombához igen hasonló, halványszürke háttal.

Lemezei: nyomásra sárgásak, száradáskor szürkésék.

Husa: fehér.

Tönkje: gyakran kissé szürkészínű.

3. Apró özláb gomba. (*L. cristata*).

Kalapja: 3—5 cm. széles, közepén barnás, karimája felé fehér, apró barna pikkelyekkel tarkázott.

Tönkje: vékony, barna pirosas árnyalattal, száraz tapintatu.

Husa: vékony.

Található lucfenyőben, nedves nyáron.



Özláb gomba.

fajok.**Nem mérges rosszízű gombák****Mérges gombák**

A gombaevés megbetegedéseket okozhat, ha

1. a fogyasztója gyenge gyomru,
2. a jó gombaétel megromlott,
3. a gomba mérges volt.

A gombás ételt tartogatni, vagy felmelegíteni nem szabad. Elkészítés után azonnal el kell fogyasztani!

Az állott gombát elkészítés előtt le kell forrázni s levét elönteni.

A mérges gombákat ismerd meg s óvakodj tőle!

A gombát szedéskor földes részeitől tisztítsd meg, a felhasználásra alkalmatlan kemény részeket vágd le!

Csak jól felismert gombát szedj!

Erdei gyümölcsgyűjtők figyelmébe!

Minden szem leszedett málnával, székely havasaink napsugarát varázsoljátok oda alföldi testvéreink arcára!

Nyálkás gombáról a felbőrt szedéskor huzd le!

A gyanus gombát szedéskor nyersen izleld meg, nehogy a rosszízű gomba elrontsa a jót is.

A gyanus gombát gyökeresen vedd ki s vizsgáld meg használat előtt szakértővel.

A gombát száraz, hűvös helyen szétteregetve lehet rövid ideig eltartani.

A gombát szedés után azonnal használd fel, vagy konzerváld!

Nedves helyen csomókban, melegben vagy nyirkos helyen tartott gomba megromlik.

Legyeztől óvd a gombát, mert ettől lesz férges!

Mérges gombák felismerésére általános szabály nincs!

Értékes ehető gombák

1. **Sárga tőkegomba.** (*A. mel-
lea*). Sz. 6—10 cm. M. 6—20 cm.

Kalap: vékony husu, fiatalon gomb-alaku, világos vagy sötét méz-szinű, fakósárga, rózsás árnyalatu, halványbarnás vagy olajzöldes árnyalattal, közepén sötétebb számos apró, vékony, hegyes pikkellyel, amelyet az eső könnyen lemos.

Lemezek: többsorúak, fehéresek, később barnásak, sokszor rózsás árnyalatuak.

Tönk: törékeny, kemény, halvány-sárgás, rózsás, barnás árnyalatu, tövén néha sötétebb, söt fekete.

Gyűrű: igen jól fejlett, vastag, élénksárgás vagy fehér.

Található korhadó fán és tönkön ősszel, esős időben. Kalapja ehető.

2. **Kövér gomba.** (*A. robusta*). Középtermetű.

Kalap: gömbölyű, szélesen domboru vagy ellaposodó, hátán finoman bársonyos vagy sima vöröses, barnás, sárgás színű.

Lemezek: többsorúak, aránylag keskenyek, halványak.

Tönk: vastag, lefelé kissé vékonyodó, barnás, cafatos, molyhos, gyűrű fölött fehéres.

Gyűrű: keskeny, halvány, barna.

Husa: fehér, fakó, esetleg rózsás árnyalattal.

Található fenyves vidéken.

3. **Óriás kövérgomba.** (*A. im-
perialis*). Mint 2. alatti, de nagyobb, 20 cm. szélességet is elér.

Kalap: barnásabb, halvány pikkelyekkel.

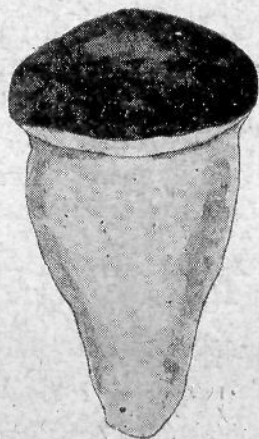
Gyűrű: Kettős. Alsó keskenyebb és sötétebb, közvetlen felette halvány és szélesebb,

Ehető jó gombák

1. **Kis kövérgomba.** (*A. cali-
gata*). Tönk és kalap is sokszor vi-
lágos és sötétbarnásan tarka. Kisebb
termetű.



Sárga tőkegomba.



Óriás kövérgomba.

Hangya márka biztosíték,
Hogy a tinta jó minőség!

Tulipán tinta!

Egy próba meggyőzi!

fajok.

Nem mérges roszizú gombák

1. **Narancsszinű kövérgomba.** (A. aurantia.) Kisebb, ellaposodó, háta barnás-narancsszinű, kissé lefutó fehér, nem túl keskeny lemezekkel. Tönk felső része fehér, többi része barnásan tarkázott.

Keserű ízű.

Gombagyűjtéssel

minden szedő hozzájárul a közellátási viszonyok javításához, amellettt jelentős mellékkeresethez juthat.

Ha sütőkemencében aszalsz gombát, akkor ajtaját és szellőztető nyílását hagyd nyitva!

A gombát 40 Celsius fok hőmérséklet mellett, erős léghezattal aszald!

A gomba felbőrét könnyen lehuzhatod, ha 2%-os forró szóda vízbe dobod s utána azonnal hideg vízben lehütöd!

A gombát szedéskor kissé megcsavarva, tönkkel együtt emeld ki!

Az ismeretlen gombát ne rugd fel, mert más szedő esetleg használhatja.

Az »Erdélyrészi Hangya« által készített **seprük** kiváló minőségű cirokból készülnek: Tehát tartósak!

Mérges gombák

Figyelem!

Mindenfajta ehető gombát, ha az tiszta, nem földes, esőtől nem nagyon átázott, belül nem szalonnás, nem szappanizú, nem vén, nem kukacos, rothadásnak nem indult és nem penészes, bármilyen mennyiségben vásárolnak az Erdélyrészi Hangya Szövetkezet székhelyudvarhelyi, parajdi, baróti, kovásznai, csíkszeredai, gyimesközéplaki, galócasi, hollósarkai és ratosnyai gyűjtfőtelepei.

Lemezes-gombák.

Tejelő (Lactaria)

Csak addig szedhetők és használhatók,

Értékes ehető gombák	Ehető jó gombák
1. Rizike. (L. deliciosa). Sz. 3—11 cm. M. 8 cm-ig. <i>Kalap:</i> vastag, husos, törékeny, sikamlós, kissé nyálkás, kajszinbarack vagy narancssárga színű, hátán világosabb és sötétebb körkörös sávokkal. <i>Szörzetnek vagy molyhosszágnak nyoma sincs.</i> Háta lapos, közepén besüppedt, szélén kissé lefelé hajlik. <i>Lemezek:</i> sárgák. <i>Tönk:</i> élénk sáfrány, narancs vagy kajszinbarack színű. <i>Husa:</i> világos, a kerületi részen sötétebb sárga, mely tejétől intenzív narancsszínű, levegőn megzöldül. Kalap, tönk, lemezek nyomás helyén megzöldülnek. Kellemes illatu, enyhe, nem csipős ízű. <i>Gallér hüvelyburok nincs.</i> <i>Teje:</i> élénk sáfrány, narancs v. kajszinbarack színű. Található fenyves vidéken jun.-novemberig. 2. Nagy rizike. (L. sanguiflua). Sz. 6—10 cm. Vastagabb tönkü. Rózsás színű tejjel, különben, mint a rizike. 3. Kenyérgomba. (L. volema). Sz. 3—15 cm. M. 5—8 cm. <i>Kalap:</i> világos-barna vagy fahéjszínű, arany színű, vörhenyesebb árnyalatú, közepén sötétebb, száraz, idősebb korában különösen repedező, de színes övezet nélkül. <i>Lemezek:</i> kissé vastagok, sűrűn állók, fehérek, később halványan-barnásak, nyomásra megbar-	1. Keserű gomba. (L. piperata Fr.) Sz. 20 cm-ig. M. 6 cm-ig. Az egész gomba s a teje is hófehér, husa fehér s szennyeszöldre válthat. <i>Csipős ízű.</i> Található erdőkben juliustól októberig. 2. Molyhos keserű gomba. (L. vellerea Fr.) Sz. 20 cm-ig. M. 6 cm-ig. <i>Kalap:</i> pelyhes. <i>Lemezek:</i> fakó vagy rózsaszínűek, esetleg halványkék színűek. <i>Tönk:</i> vékonyabb pelyhes, felső része néha kékes. <i>Husa:</i> fehér, levegőn piszkos rózsás, majd sárgás színt vált. <i>Teje:</i> fehér, kissé megsárgul. Található erdőkben juliustól novemberig. 3. Sárga keserű gomba. (L. zonaria B.) <i>Kalap:</i> hátán világos és sötét kör-körös sávok. Sárgaszínű. <i>Lemezek:</i> okkerszínűek, ritkásak, kissé tönkrefutók. Igen csipős, fehér tejnedvet ereszt. 4. Lactaria lignyota. Apró, nyulánk, sötétbarna-feketés, bársonyos felületű, fodros, hullámos, <i>Husa:</i> fehér, megtörve rózsás. <i>Teje:</i> fehér. <i>Lemezek:</i> fehérek, spórától sárgulók. <i>Tönk:</i> halvány-barnás, kissé árnyalt barázdás. Enyhe ízű. Található fenyvesekben.

fajok.

míg tönkjük megtörve tejet ereszt.

Nem mérges, rosszízű gombák

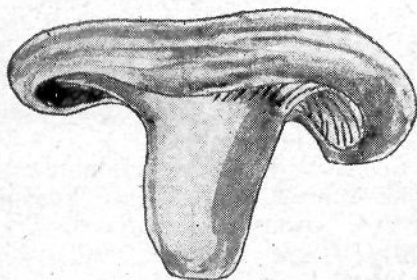
1. **Fehértejű rizike.** (L. flexuosa). Háta száraz, husszinű, karimája hullámos, tönkje fehéres, *teje fehér s égetően csipős ízű.*

2. **Tarka keserűgomba.** (L. contraversa).

Kalapja: fehér, hátán piros foltokkal, többé-kevésbé örvösen elhelyezve, ragadós, igen nagy.

Lemezei: fehérek, később rózsaszínűek.

Teje: fehér, csipős.



Sárga keserű gomba.

3. **Pupos tejelő.** (L. ruva.)

Kalap: szőrösbarna, száraz, kissé fénylő, lapos, feltűnő hegyes puppal.

Lemezek: fakók.

Tönk: kalapnál halványabb.

Husa: fakó, majd barnuló.

Teje: fehér, égetően csipős ízű.

Található fenyvesekben tömegesen. Előbb megfőzve és levéről leszűve ehető.

4. **Laktaria pyrogala.**

Kalap: szürke hátú, világosabb és sötétebb körkörös sávokkal.

Lemezek: szennyes sárgás-színűek.

Mérges gombák

1. **Szörös tejelő.** (L. torminosa)

Kalap: zsemlyeszínű, hátán néha körkörösén sávzott.

Lemezek: fakóbbak.

Teje: fehér, égetően csipős.

Található főleg nyírfák közelében.

2. **Bundás tejelő.** (L. Scrobiculata).

Közép és nagytermetű.

Kalap: élénksárga színű, körkörösén elhelyezett sötétebb foltokkal, közepén ragadós.

Lemezek: fehéresek.

Tönk: fehér, sárgán-foltos, üres.

Teje: kénsárga, csipős.

3. **Pelyhes tejelő.** (L. cilicioides)

Középtermetű, husszinű, barnás, nemezes, tönkjén is selymes szőrű, teje fehér, csipős.

Mindhárom magas hőfok mellett, főzés közben mérgező hatását elveszti.

Főzés után sültve ehető!



Kenyér gomba.

Értékes ehető gombák

nulnak, igen törékenyek, részben kissé tönkrefutók.

Tönk: sima tapintatu, szilárd, tömör, felső részén halványabb.

Husa: vastag, szilárd, fehér, később elfakuló.

Teje: hófehér, diószerű édeskés ízű, mézre vagy gyümölcsvirágra emlékeztető illattal. Vén példány gyengén heringszagú.

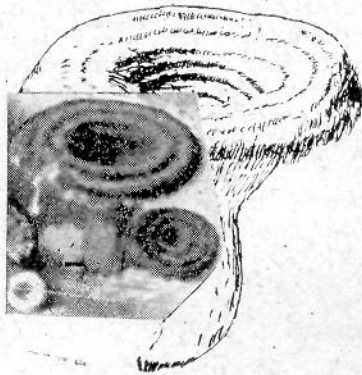
Található erdőkben juliustól—szeptemberig.

4. **Illatos tejelő.** (L. glyciosma). Sz. 10—20 cm. M. 4—9. cm.

Száraz, tömörhusu, laposkalapu, hus-szinű a husa is, rózsás árnyalatu, barnás-sárgás.

Teje: kevés, világos, enyhe ízű, igen gyengén csipős utóízzel. Illatos.

Található szárazabb erdőkben.



Szörös tejelő

**Kórus a jó likőr neve,
Bárki veszi, jól jár vele!**

Ehető jó gombák

5. **Enyhe tejelő.** (L. mitissima.) Sz. 5 cm.-ig. M. 6—8 cm.

Illatos tejelőhöz hasonlít csak kisebb.

Kalap: narancssárga-rózsás, sárgás-barnás, széle lefelé hajló, hátán száraz, nem övezett.

Lemezek: halványabbak.

Tönk: kalaphoz hasonló színű, tövén barnább, kopasz, később üres.

Husa: fakó, kissé kesernyés.

Teje: fehér, enyhe ízű, bőséges.

Található lomberdőkben júniustól novemberig.

6. **Édeskés tejelő.** (L. subdulcis.) Sz. 7 cm.-ig. M. 4—7 cm.

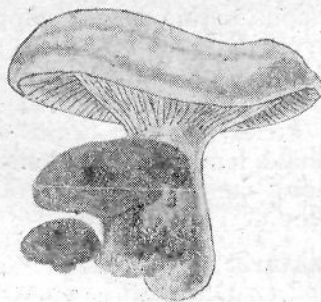
Kalap: apró, vékony husu, tönkről könnyen letörik, pirosbarna, fahéjszínű vagy sárgás-barna, kopasz, száraz, hegyes púpu, de bemélyedő is.

Lemezek: barnás árnyalatuak.

Tönk: vastag, törékeny, később üreges, barnás, alul vöröses.

Teje: fehér, édeskés ízű, lugos utóízzel.

Található nyirkos talajon.



Rizike

fajok.

Nem mérges rosszízű gombák	Nem mérges rosszízű gombák
<i>Tönk</i>: agyagsárga, sűrű fehér récézettel. <i>Husa</i>: fehér, tönk széle felé rózsaszínű, csipős ízű. <i>Teje</i>: fehér. Kétes, hogy ehető-e. 5. Laktaria blennia. <i>Kalap</i>: zöldes árnyalatu, néha foltos. <i>Lemezek</i>: fehérek, nyomásra szürkék. <i>Tönk</i>: ragadós, fakó zöldesszínű. <i>Teje</i>: fehér, édeskés, erősen csipős utóízzel. 6. Lactaria vieta. <i>Kalap</i>: apró, vékonyhusu, fakósárgás, husszínű vagy szürkés árnyalatu, közepe sötétebb bemélyedő.	<i>Lemezek</i>: lefutók, halvány-szürkések. <i>Tönk</i>: fakó vagy halványszürke. <i>Tej</i>: fehéres, később szürkés, enyhe, csipős utóízzel. Közömbös. 7. Lactaria necator. <i>Kalap</i>: zöldes árnyalatu barnás, később feketés. <i>Lemezek</i>: szélesek, tönkhöz nőttek, sárgás-fehérek, nyomásra szürkés foltuak. <i>Tönk</i>: vastag, ragadós, kalapnál halványabb. <i>Husa</i>: fehér, később sötétebb. <i>Teje</i>: fehér, égetően csipős ízű. Található nyirkos helyeken. <i>Megfőzve sertés eledel.</i>

Ferencz József-tér 5-6. szám alatti kávéház r.-t. (Gresham-Venezia)

Az „Erdélyrészi Hangya“ által készített

szalmakalapok, láskák, papucsok

sokszáz székely családnak biztosítanak megélhetést.

Rika, Kórus, Nemere, A jó áru védjegye!

Lemezes gombák.

Galambica (Russala)

Ennél a fajtánál — általában — amely gombának a husa nyersen csipős, maró ízű az mérges.

Értékes ehető gombák	Ehető jó gombák
1. Zölden pettyezett galambica. (R. virescens Schaeff). Sz. 5—15 cm. M. 6—8 cm. <i>Kalap:</i> husos, gömbölyű, később kiszélesedő kerek, hátán világosabb vagy sötétebb <i>kékes vagy szürkés árnyalatú zöld</i>, néha kissé szemcsés, mindig észrevehetően <i>sűrűn pettyezett vagy összeropedezett</i> felbőrrel. Száraz, karimája széle tompa. <i>Lemezek:</i> fehérek, sűrűnállóak, tönkre nem futnak. <i>Tönk:</i> fehéres, vastag, néha barázdás, belül szívacsos. <i>Husa:</i> enyhe, nem csipős. <i>Legfontosabb ismertetőjele:</i> a kalapon számos finom repedés vagy petty. Található lomberdőkben és fenyvesekben júliustól szeptemberig.	1. Festő galambica. (R. lepida Fr.) Sz. 10 cm.-ig. M. 4—9 cm. <i>Kalap:</i> félgömb, boltoshátú, kissé benyomott, élénk piros, közepén sötétebb, széle felé világosabb, semmi más színárnyalat nincs legfeljebb 1—2 fehéres folt. <i>Felbőr:</i> nehezen fejthető le, fest. Minden többi része fehér, csak a tönk kissé pirosas foltu. <i>Lemezek:</i> fehérek, karimához közel pirosasak. <i>Husa:</i> fehér, szilárd, vastag, kissé törékeny. Enyhe, kissé csipős utóízű. Található fenyves vidéken, forró nyáron és ősszel.
2. Füzöld galambica. (R. heterophylla Fr.) Sz. 5—8 cm. A csipősizű zöld mérges galambicához nagyságra hasonló, de valamivel vékonyabb husu. <i>Különbségek:</i> <i>Kalap:</i> felbőre nem repedezik meg, nem rendszeren pettyezett, sohasem <i>kékesbe vagy szürkésbe játszó</i> hanem <i>sima felületű, sötétebb vagy világosabb füzöld</i>, közepe táján szinte fehér. A sötétzöldek közepe barnás vagy zöldesbarna. 15 cm. szélességet is elérhet. <i>Lemezek:</i> vastagok, közel 1 cm. szélesek, fehéresek, tönkre nem futók. Oldalán mindenik lemez fe-	2. Apró sárga galambica. (R. Lutea). Sz. 3—4 cm. M. 3—4 cm. <i>Kalap:</i> lapos, vékony, száraz, kén-, krom-, arany-, narancs-sárga, széle felé néha rózsás árnyalattal. <i>Lemezek:</i> sárgák. <i>Tönk:</i> fehér, üres. <i>Husa:</i> zsenge, puha, törékeny, szétomló, enyhe ízű. Található egész nyáron bőven, lomberdőkben. 3. Nagy barnahátú galambica. (R. elephantina Fr.) <i>Kalap:</i> háta világos v. sötétbarna. <i>Lemezek:</i> keskenyek, fehéresek, később fakón foltosak. <i>Tönk:</i> fehér vagy fehéres. <i>Husa:</i> dióízű. Található erdős vidéken késő nyáron. Büdös galambicával összetéveszthető.

fajok.

A galambica-fajok pontos meghatározása igen nehéz, mert színük változó. Mérges gombákkal — kezdő szedő — könnyen összetévesztheti. Csak szakember válogathatja ki, óvakodni kell, nagyon megvizsgálni szedésnél, tövesen gyűjteni.

Nem mérges rosszízű gombák	Mérges gombák
A gombakonzerv a zöldfőzelék-nél sokkal táplálóbb. A friss gomba annyi vizet tartalmaz, mint a tej. A gombakonzerv több nitrogéntartalmu anyagot tartalmaz, mint a tej, burgonya vagy zöld főzelékek. A gombakonzerv annyi zsírt tartalmaz, mint a zöld főzelékek. Gombakonzervvel hónapokig lehet élni, anélkül, hogy megkívánók a hust. A gombakonzervből készített ételek nemcsak a gyomrot, hanem a szervezetet is kielégítik. Ne hagyd az erdőn, mezőn, legelőn termő ehető gombát ott rothadni. Ne becsüld le a gombkonzerv tápértékét. Ne dobj félre minden ehető gombát azért, mert mérges is akad. A tönk alsó részét ne hagyd a földben, mert rothadást okoz. Sok elsőrendű ehető gomba, ha esőtől nagyon átázik, rosszízűvé, élvezhetetlenné, sőt kissé mérgező is válik.	1. Csipős-izű zöld galambica. (R. furcata Pers.) <i>Kalap</i> háta zöld, fiatalon pogácsa-alaku, rendszerint sima, karimája széle éles, háta nem összevissza repedezett, zöld színében soha sincsen kékes, hanem inkább sárgás, olajzöld árnyalat. <i>Lemezek</i>: fehérek vagy világosvajszerűek, tönkhöz nőttek. <i>Tönk</i>: fehér, hengeres, kissé hajlott, belül üres. <i>Husa</i>: kezdetben enyhe, utóbb csipős. <i>Zöld háta miatt az ehető galambicával téveszthető össze ez is és a gyilkos galóca is.</i> 2. Apró piroshátú galambica. (R. fragilis.) <i>Kalap</i>: háta tiszta piros, világosabb vagy sötétebb. Többi része mind fehér. Nagyon törekeny. Ize erősen csipős. 3. Hánytató galambica. (R. emetica.) Középtermetű. Az apró piroshátú galambicához hasonló. — Tönkje sokszor rózsás árnyalatú. 4. Biborszínű galambica. (R. drimeia Cooke.) Középtermetű. <i>Kalap</i> háta sötétvörös, vagy biborszínű. Tönkje s annak husa hasonló, de halványabb. 5. Bűdös galambica. (R. foetens) Középnagy. <i>Kalap</i>: többé-kevésbé gümbölyű, lapos háttal, ferdés lefelé hajló karimával, sárgás-barna, alma-sárga, sötét-fakó, piros-okker színnel, fia-

Értékes ehető gombák

Ehető jó gombák

hér, együtt nézve vajszerű árnyalatban játszik.

Husa: fehér, turószerűen szétmálló, íze igen enyhe, minden csipős íz nélkül.

Található erdőkben júliustól októberig.

3. Ibolyaszínű galambica. (R. cyanoxantha Schaeff.) (Kékhátú). Sz. 3—10 cm.

Kalap: háta ibolyás biborszínű, zöldesbe átmenő, közepén néha sárgásan elhalványodó, szélén kékebb vagy rózsás árnyalattal.

Lemezek: fehérek.

Tönk: fehér, sima.

Husa: kalap felbőre alatt vöröslő, enyhe ízű.

Legfontosabb jellemvonása: a fel-tűnő ibolyaszín, mely foltonként rózsás, kék, zöldes vagy sárgás színbe megy át, tehát sajátosságosan tarkás színű. Némely gomba hátán öt szín is lehet, de *ibolya mindig van*.

Található lomb- és fenyőerdőkben aug.—októberig.

4. Bőrszínű galambica. (R. alutacea Fr.) (Piróka.)

Kalap: háta barnás-piros, néha itt-ott kissé zöldes árnyalattal, karimája vékony, néha durván csikolt.

Lemezek: ritkásak, szélesek, kezdetben világos, később sötét-sárga bőrszínűek.

Tönk: fehér vagy halványvöröses színű, vastag, erős, sima.

Husa: tiszta fehér, törékeny, enyhe ízű.

Legfontosabb jellemvonása: hátának barnás-piros és lemezeinek sárga színe.

4. Fekete galambica. (R. adusta). Sz. 10 cm.-ig.

Kalap: szélesen kiterül, közepén benyomott, karimája lefelé és befelé hajló, fehér, utóbb barnás színű, zöldes, szürkés, kékes árnyalattal, végül megfeketedő. Nem sávozott, nyirkos időben ragadós.

Lemezek: többszörűek, halványfakók, vékonyak, ritkásak, nem nagyon törékenyek, piszkos piros-szint váltanak vagy megfeketednek.

Tönk: fehér, alul szürkén befuttatva, helyenként rózsás árnyalattal, sötét recézettel itt-ott, később megfeketedik.

Husa: fehéres, rózsás, piszkos-lila, fekete színjátszással, enyhén csipősízű.

5. Szenes galambica. (R. nigricans).

Fekete galambicához hasonló, de nagyobb, lemezei vastagok, törékenyek.

Található fenyvesben és tölgyesben.



Hánytató galambica.

Hangya likőr minőségi áru!
Mindenütt ezt kérje!

fajok.

Nem mérges rosszízű gombák	Mérges gombák.
Kiméld a leszedett gomba mellett termő apró fiatal gombát. — Az elvénült gomba nehezen emészthető. — A penészes vagy rothadt gomba egészségtelen. — A nyüves, kukacos gomba undorító. — Gombagyűjtésre használj fedeles kosarat vagy ládikát. — A szépen gyűjtött gombáért több pénzt kapsz, mint az összetörtté. — A leszedett gombát azonnal vidd a gyűjtőtelepre. — A gomba nagytermetű, ha hosszúsága és szélessége 16 cm.-nél nagyobb, középtermetű, ha a 8—10 cm.-et eléri, apró vagy kistermetű, ha a 8 cm.-et nem éri el. — A spóraport megkapjuk, ha a gombát 1—2 napra fehér papírlapra helyezzük. — Tudományosan legbiztosabban mikroszkopiai vizsgálattal a spórapor színéről, alakjáról stb. állapítják meg a gomba fajtáját.	talabb korában világosabb, később sötétebb barnás a háta közepén. Karimáján sugár alakú hosszú csikok. Nyirkos, nyálkás. <i>Lemezek</i>: tönktől távol állók, egy-sorúak, villásak, fehéres vagy halvány-okker színűek. <i>Tönk</i>: fehéres, lefelé kissé vékonyodó. <i>Husa</i>: csipős, rossz szagu. Található lomb- és fenyőerdők gyepes részén. Gyanus. 6. Nagy sárga galambica. (R. ochroleuca). Középtermetű, laposhátú. Hátán világossárga, egyebütt fehér. Csipős ízű. Késő nyáron található. Gyanus! 7. Russula veteriosa Fr. Kistermetű vékonygomba. <i>Kalap</i>: háta rókaszinű sárgás árnyalattal. <i>Lemezek</i>: ritkásak, halvány okkerszinű fakósárgák. <i>Tönk</i>: fehér, törékeny. <i>Husa</i>: csipős ízű. Található erdőkben ősz felé. 8. Hánytaló galambica. (R. emetica). Sz. 5—10 cm. M. 6—8 cm. <i>Kalap</i>: vékonyhusu, törékeny, laposan szétterülő, szélein barázdás, vörösbarna, rózsaszín, vörös, fehér, sárgás színű. <i>Lemezek</i>: egyforma hosszúak, viasz-szerűek, szabadok, ritkák, fehérek vagy szürkésfehérek. <i>Tönk</i>: fehér, vöröses vagy vörös foltos. <i>Husa</i>: borsos, csipősen égető ízű, a frissen szedett undorító szagu. Található nedves réteken és erdőkben jul.—nov.-ig.
Szövetkezeti áru — a jó minőség záloga.	

Értékes ehető gombák

Található fenyves vidéken, ritkábban tölgyesekben nyártól ősziig.

5. Sárgabélű piros galambica. (R. integral). Sz. 12 cm-ig. M. 7-9 cm.

Kalap: élénkebb piroshátu.

Lemezek: élénksárgák nagyok, vastagok. Egyébként a bőrszínű galambicához hasonló.

Található lomberdőkben júl.-okt.

6. Aranyszínű galambica. (R. aurata Fr.) Sz. 10 cm-ig. M. 9 cm-ig.

Kalap: kerek, laposabb, háta közepén kissé besüppedt, karimája egyenes, háta élénk narancssárga, sötétnarancs vagy élénk pirosszínű, néha közepe táján és karimáján sárgább, közben élénk piros foltokkal. Változó színű. Narancs, arany és piros színek uralkodnak rajta, *fehéres, zöldes vagy kékes árnyalat nélkül.*

Lemezek: élénksárgák, aranyszínűek.

Tönk: *halványsárga*, nem fehéren vagy rózsásan befuttatott, mint a hánytató galambicáé vagy az apró piroshátu galambicáé. Tönköt alig érik el a karima szélén tompa, lekerekített, itt-ott villásan elágazó lemezek.

Husa: a felbőr alatt sárga, egyebütt fehér és törekeny.

Legfontosabb jellemvonása: halványsárga tönkje, sötétebb élénksárga lemezei, sárgás-pirosas árnyalatu narancsszínű háta.

Található homokkővet borító lomberdőkben június-júliusban.

7. Rózsaszínű galambica. (R. rosea Schaeff.) Sz. 6—10 cm. M. 8 cm-ig.

Kalap: háta *halvány-rózsaszínű*,

Értékes ehető gombák

néha szinte fehér, csak foltonkint rózsaszínű, sokszor foltonkint lilás, sárgás vagy egész hátán halvány kárminszínű. Felbőre könnyen lehúzható.

Tönk: tiszta fehér.

Lemezek: fehéres vajszerűek.

Husa: enyhe ízű.

Található lomberdőkben és fenyvesekben nyártól ősziig.

8. Sötétvörös galambica. (R. Linnaei Fr.) Sz. 8—12 cm. M. 8 cm-ig.

Kalap: háta sötétvörös, közepén feketésen vörös.

Lemezek: sűrűn állók, fehérek, később sárgásak.

Tönk: fehér, pirosas-foltos, ráncos-barázdás.

Husa: tömör, enyhe.

Található sűrűbb fenyvesekben.

9. Nagy fehér galambica. (R. delicata Fr.) Nagytermetű.

Kalap: mélyen tölcseralaku, fiatalabb korában laposabb, lehajló karimával. Keserű gombához hasonló. Hátán fehér, megnyomott helyén sárgás foltokkal.

Lemezek: fehéresek, 1 cm. szélesek, később okker-színűek, kissé tönkrefutók, sokszorúak, frissen kinőtté vizgyöngyösek.

Tönk: rövid, vastag, lefelé kissé vékonyodó, fehér, felső részén néha kékes, mely a lemezekre is áttérjedhet.

Husa: fehér, tömör, ize enyhe, almára emlékeztető édeskes zamattal, nem romlik.

Található ritkább tölgyesekben júniustól, de fenyvesekben is. Nem romlik gyorsan. Kiadós.

fajok

Nem mérges rosszizű gombák

Mérges gombák

A gomba részei:

A kalap, melynek felső részén van a felbőr.

A lemezek vagy csövek a kalap alsó részén vannak.

A tönk vagy szár tartja a kalapot.

A fátyol vagy burok az a hártya, mely a fiatal gombát körülfogja; külön hártya boríthatja a lemezeket vagy csöveket.

Gyűrű a hártya szétszakadásakor a tönkön visszamaradó rész.

Hüvelyburok a burok szétszakadásából, a tönk alsó, földben levő részén (gyökerén) visszamaradó része a buroknak.

Foszlányok, pikkelyek, korpás rész a gomba felbőrén — a fátyol visszamaradó részei.

Spórapor a gomba szaporodását elősegítő termés, mely a lemezek alján, a csövek, a tüskék (szőrök) végein vagy a gomba belsejében fejlődik ki.

Mycelium a gombának a talajában levő az a szerve, mellyel a táplálékot felveszi.

Az „Erdélyrészi Hangya”

gyümölcsgyűjtési akciója során



2.500 székely család

10.000 családtaggal

500.000 Pengő

keresethez jutott!

Nagymosáshoz „RIKA” kékitőt használjon!

Lemezes gombák.

Pereszke (*Tricholoma*)

Értékes ehető gombák

Ehető jó gombák

1. **Földi pereszke.** (T. portentosum.) Sz. 5—10 cm. M. 12 cm.-ig.

Kalap: fiatalon hegyesedő, hülámos, harangalaku, szélesen csipkés (karélyos), utóbb ellaposodó. Háta sötét-hamuszürke, közepén feketés száakkal, ragadós. Felbőre könnyen lehuzható.

Lemezek: széles, fehér, később sötétes, hátul lekerekítve.

Tönk: hosszú, nagyrésze a földben, fehéres-sárgás, hengeres, kopasz, sima, kissé sávozott.

Husa: zsenge, fehér, később el-sárguló. Ize és szaga szappanra v. lisztre emlékeztet.

Található főleg erdei fenyő alatt kora tavasszal és ősszel.

2. **Rákizű pereszke.** (T. terreum.) Sz. 10 cm.-ig. M. 14 cm.-ig.

Kalap: sűrű, ibolyás, barnás vagy sárgás árnyalattal, sötét vagy halvány sok apró, vékony zsenge pikkellyel.

Lemezek: fehérek vagy sűrűkék.

Tönk: vékony, gyenge, fehér.

Husa: igen jó, rákizű.

Található erdei és feketefenyő alatt. Nyáron és ősszel.

3. **Sértéspereszke.** (T. pessundatum.) Sz. 6—12 cm. M. 3—16 cm.

Kalap: barna, halványbarna, sötétfehéres, kerek, félgömb, később lapos alaku.

Lemezek: fehéresek, barnás folttokkal. — *Tönk:* végig fehér, fehér pikkelyekkel.

Husa: fehér. Található gyepe-sebb napos helyen ősszel.

4. **Zöldhátú pereszke.** (T. equestre.) Sz. 7—12 cm. M. 8—15 cm.

Kalap: széles, hamar ellaposodó,

1. **Csapatos pereszke.** (T. conglobatum.) Sz. 10 cm.-ig. Sűrűn, csapatokban, egymás hegyén-hátán nő ősszel.

Kalap: halvány vagy sötétebb olajbarnás, sűrűkés, hepe-hupás.

Lemezek: fehéresek.

Tönk: kissé felfuvódott, nemezes, alul összenő, hosszú, fehér.

Husa: törékeny, lisztszagu.

Található erdőn, mezőn, kertben.

2. ***Tricholoma metaleucum.***

Kalap: barnás-szürke vagy feketés, vékony, száraz, néha köralak-ban repedezett.

Lemezek: fehérek.

Tönk: vékony, tömör, fehér, alul feketés és gumós.

Husa: vékony, édeskés ízű.

Található gyepes helyeken ősszel.

3. **Lilatönkü pereszke.** (T. personatum.) Sz. 6—16 cm.

Kalap: lilaszínű, utóbb halvány-barnás, fakó vagy ólomszürkés árnyalattal, nemezes éllel. Felbőre könnyen lehuzható.

Lemezek: ibolyaszínűek, később fehéresek, majd barnás hus-színűek, szélesek, nem nőnek tönkhöz.

Tönk: ibolyaszínű, majd halványabb, szilárd, tövén dagadt, finoman sávozott.

Található ősszel, mezőn, erdőn, bokros helyen.

4. ***Tricholoma nudum.***

Kalap: előbbihez hasonló, sötétebb-barnás stb. élén mindig kopasz.

Lemezek: kékebbek, kissé tönkre-futók.

Tönk: sűrűkés-kék vagy halvány, lisztes-deres, ruganyos, gumó nélkül

Található fenyvesekben.

fajok.

Nem mérges rosszízű gombák	Mérges gombák
1. Szappanszagú pereszke. (T. saponaceum.)	1. A csiperke gombát mester-ségesen is lehet tenyészteni.
<i>Kalap:</i> szabálytalan kupos, majd ellaposodó, karimája behajló vagy lefelé hajlott, egyenes, szürkés v. zöldes árnyalatu, közepén barnább, sárgább vagy igen halvány, sima, esetleg sötét és közepén barnán pikkelyesedő, széle felé szürkés-zöldes.	2. A tenyésztési helyiség legyen inkább száraz, elsötétíthető, hol a hőmérséklet ingadozása ne legyen nagy.
<i>Lemezek:</i> szélesek, többszörűek, tönköt alig elérők, vékony foggal lefutók, öblösek, egyenetlenül szélesek, zöldes árnyalatuak.	3. A tenyésztési pincében cseppfolyós víz ne legyen.
<i>Tönk:</i> hosszú, $\frac{2}{3}$ része földben, alul összevékonyodó, kissé csikolt, fehéres-zöldes árnyalattal.	4. Tenyésztési hőmérséklet +12—18° C közt ingadozhat.
<i>Húsa:</i> fehér, nyomásra halvány rózsaszínt vált. Nem jó ízű, <i>alig ehető!</i>	5. Melegebb pincében a légy sok kárt tesz a gombában.
Található fenyvesekben, ősszel tömegesen.	6. Hidegebb pincében későre és alig fejlődik a gomba.
2. Hamuszürke pereszke. (T. tumidum).	7. A tenyésztési helyiséget szellőztetni is kell.
<i>Kalap:</i> hamuszürke, barnás sávokkal vagy pikkelyekkel, közepén barnább. Karimája szabálytalanul hullámos.	8. Gombatenyésztésre zabbal, szénával és szecskával etetett lótló származott tiszta, friss lótrágyát kell használni.
<i>Lemezek:</i> fehérek, később sötét-színűek.	9. Az istállótrágyát érlelni kell eső, szél és napsugár ellen védett helyen.
<i>Tönk:</i> vastag, kissé felfuvódott, fehéres.	10. A trágyából másfél méter széles és ugyanolyan magas téglalakú rakást készítünk s jól letáposzuk.
3. Csikolt pereszke. (T. Schumacheri).	11. Forró nyáron a trágyát, ne-hogy tulságosan felhevüljön 2—3 naponként át kell forgatni s ha sok a szalma benne, azt lehetőleg ki-rázni. Hidegebb időben is hetenkint legalább egyszer át kell forgatni a trágyát, hogy egyenletesen érjen.
<i>Kalap:</i> szürkés, alig karélyos, nyirkos, de nem ragadós. Széle a lemezeken túl ér, fiatalon szélén sugaras csikolt.	
<i>Lemezek:</i> igen sűrűk, keskenyek, fehérek.	
<i>Tönk:</i> hosszú, erős, fehéres, alul feketés.	
<i>Húsa:</i> fehér, szívacsos, levegőn	

Értékes ehető gombák

Ehető jó gombák

közepén kissé pupos, sárgás-barnás, zöld árnyalattal, sűrűn pikkelyezve, kissé ragadós.

Lemezek: kénsárgák, később barnásak.

Tönk: alul vastagabb, citromsárga vagy fakó.

Husa: kellemes illatu, fehéres, majd sárgás.

Található fenyvesben, nyárfa alatt nyártól késő ősziig.

5. Rózsza pereszke. (T. russula.)

Kalap: széles, rózsaszínű, hamar ellaposodó, háta közepén puppal, bekunkorodó karimával, fehéres rózsaszínű vagy sötétebb rózsaszínű pikkelyekkel.

Lemezek: keskenyek, fehérek, rózsaszínű foltokkal.

Tönk: vastag, felül fehér, alul rózsaszínűen tarkázott.

Található vegyes erdőben ősszel.

6. Királypereszke. (T. rutilans.)

Kalap: élénk arany vagy tojás-sárga, élénk vérvörös pikkelyekkel v. sávokkal sűrűn tarkázva.

Lemezek: vastagok fűrészelt élűek sárgák.

Tönk: aránylag hosszú, felül fehér, alább élénksárga, élénkvörös, vagy rózsaszínűen tarkázva.

Található korhadó fán és lomb-erdőkben nyáron és ősszel.

7. Májusi v. tövisalja gomba.

(T. gombosum). Sz. 4-14, M. 4-12 cm.

Kalap: mézsféher.

Lemezek: keskenyek, fehérek.

Tönk: fehér.

Husa: husos, lisztszagu, fehér, esőtől ázott fakószínű, szalonnás és rossz-szagu, kellemetlen ízű.

Található májusban. Közönséges füveshelyeken. Néha köröket alkot.

5. **Apró májusi gomba.** (T. graeolens.) Fehéres vagy rózsás árnyalatu, később okkerszínű foltokkal. Lemezek nyomásra barnásak, szürkések, nem állandóan mézsféhérek. Lisztszaguak. Tavaszi gomba.

6. **Őszi fehér pereszke.** (T. Columbetta.) Tojásalaku, később selymes felületű. Az egész gomba tiszta fehér. Ősszel található.

7. **Szilfa gomba.** (T. Ulmarium.) Sz. 7—15 cm.

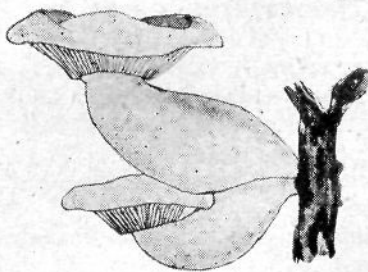
Kalap: fehér, közepén halványanyagszínű, sárgás-fakó.

Lemezek: szélesek, fehérek, később fakók.

Tönk: szilárd, sokszor görbe, féloldalt álló, fehéres-fakó, nemezes.

Husa: savanykás ízű.

Található fatörzseken, különösen szilvafán.



Szilfa gomba.

Nagymosáshoz

„RIKA“

kékitőt használjon!

fajok.

Nem mérges rosszízű gombák

rózsaszínt is válthat.

Található ősszel. *Gyanus!*

4. **Fehérnyaku pereszke.** (T. albobrunneum).

Kalap: barna, kerek, félgömb, később lapos alaku.

Lemezek: fehérek, barnás foltokkal.

Tönk: erős, felül fehér, alul barnás, apró vékony pikkelyekkel.

Található erdei- és feketefenyő alatt nyáron és ősszel. Kétes!

5. **Barna pereszke.** (T. flavobrunneum.) Semmi fehér szín nincs rajta!

Kalap: kerek, husos, később lapos, barna, finom pikkelyekkel, ragadós, széle felé szélesen csikozott.

Lemezek: sárgásak, később barnásan foltosak.

Tönk: vékony, ragadós, szálkás, sárga, később barnás vagy piszkos-vörhenyes, üres.

Husa: lisztszagu. Keserű.

Található gyepeken és lombdombokban, nyírfák közelében. Ehető! Keserű!

6. **Tricholoma ustale.**

Kalap: barna, sávozott, élén hullámos.

Lemezek: fehérek, barna foltokkal

Tönk: barnán molyhos, tömör, vékony, néha kissé dagadt.

Található ősszel. Rosszízű.

7. **Tricholoma vaccinum.**

Kalap: vörhenyes-barna, sűrűn pikkelyes, pelyhes, szélén nemezes.

Lemezek: fehérek, vörhenyes-barna foltokkal és éléssel.

Tönk: halványabb vörhenyes-barna, finoman szálkás, üres.

Husa: keserű.

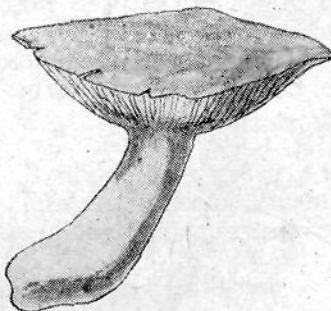
(Folytatása 31 oldalon)

Nem mérges rosszízű gombák

Található nyirkos fenyvesekben. Ősszel.

8. **Kénsárga pereszke.** (T. sulfureum.) Kalapja, lemezei és tönkje kénsárga, száraz, sima. Rossz ízű és szagu.

9. **Keserű fehérpereszke.** (T. album.) Fehér, itt-ott sárgás foltokkal, széles lemezekkel. Ősszel található. Keserű.



Májusi gomba.

12. A trágyaérés alatt lehetőleg 45° C.-nál ne érjen el magasabb hőmérsékletet. Ha nagyon száraz, permetezzük meg a száraz részeket.

13. A jól kezelt trágya 3—4 hét alatt megéri.

14. A kihűlt trágya gombatermelésre nem alkalmas.

15. A trágyatelepen 2 hónapnál hosszabb ideig hevert trágya gombatermelésre nem alkalmas.

Lemezes gombák.

Fülőke (Collybia)

Értékes ehető gombák	Ehető jó gombák
16. Az érett trágya, kezünkbe összenyomva, összeáll, de levét nem enged s csiperke illata van.	1. Fülőke gomba. (<i>C. fusipes</i>). Sz. 10 cm.-ig.
17. A gombaág készítésénél az érett trágját 10—15 cm. vastagon rakva, gondosan lenyomkodjuk, utána újabb réteget rakunk s ugyanígy járunk el. A trágyarétegeket 45 cm. magasságig rakhatjuk.	<i>Kalap:</i> vörhenyes vagy barnás-rozsda színű, helyenként fakósárga, nyirkos felületű, kupos vagy harangalakú, később ellaposodó.
18. Melegebb helyiségben vékonyabb trágya réteget kell rakni.	<i>Lemezek:</i> halványak, később barnás árnyalattal.
19. A gombaágyat a gombaspórájával vagy mycéliumával be kell oltani.	<i>Tönk:</i> felső része 1 cm. vastag sárgás-barnás, közepé duzzadt, alul a földben levő hosszú része vékony, kigyózó, hegyes, feketés, később hosszirányú repedésekkel, zsiros tapintatu.
20. A spóra a gomba lisztfinom-ságu magja, mely megfelelő talajban gyökeret (myceliumot) ereszt.	<i>Husa:</i> kissé porcos. Található korhadt fa tövében, sűrű csoportokban nyártól késő ősziig.
21. A mycélium szabad szemmel is észrevehető, a trágját összevissza hálózó, finom, fehér szálcák tömege. Ez a talajjal együtt megszáritható s mint dugvány használható, mely megfelelő talajban megerősödik.	2. Gyökeres fülőke. (<i>C. radicata</i>.) Sz. 3—7 cm. M. 15 cm.-ig.
22. A dugványul használt mycéliummal átszőtt száraz trágya darabokat gombacsírának nevezzük.	<i>Kalap:</i> kerek, kissé pupos hátú, fénylő, fakó vagy szürkés-barnás, sávózott karimájú.
23. A gombacsírát 30—40° C. meleg gombaágba tűzdeljük.	<i>Lemezek:</i> távolesők, szélesek, fehérek.
24. A gombaág beoltása úgy történik, hogy 15—20 cm. távolságban egymástól 4—6 cm. mély lyukakat furunk. Ezekbe diónagy-ságu csira darabokat dugunk s a lyukakat trágjával betömődve lenyomkodjuk.	<i>Tönk:</i> igen vékony, hosszú, szivós, földben gyökérszerűen összevékonyodó, felül fehéres, alul barnább.
	Található árnyas lombdőkben júniustól.
	3. Hosszuszáru fülőke. (<i>C. longipes</i> Bull.) Sz. 3—7 cm. M. 20 cm.-ig.
	Előbbihez hasonló, bársonyos tönkkel és kalap-háttal.
	4. Széleslemezű fülőke. (<i>C. platyphylla</i>.) Sz. 12 cm.-ig. M. 8—12 cm.
	<i>Kalap:</i> ellaposodó, nyirkos, száradáskor sugarasan összeropadozó, halvány vagy sötétebb szürkés-barnás.

fajok.

Ehető jó gombák

Lemezek: szélesek (2cm.), fehérek.

Tönk: hosszú, fehér vagy fakó, vékonyan sávozott, belül üres.

Husa: vékony, fehér.

Található korhadó fák közelében, nyirkos időben, nyáron vagy ősszel. *Lemezeivel s fiatal szárával együtt ehető.*

5. Vékonyszáru fülöke. (Coll. dryophilla.) Sz. 2—7 cm. M. 3—8 cm.

Kalap: hamar ellaposodó, fakó, középen barnább, száraz időben fehéres-okker színű, csupasz — nyirkos.

Lemezek: fehéresek vagy halványbarnák, tönkrefutók.

Tönk: vékony, hosszú, hajlott, csupasz, nyirkos, fakó vagy barnás, üres, porcogós, töve néha nemezes.

Található erdős vidéken, gyepek között, bokrok alatt, májusban.

6. Gesztenyevörös fülöke. (C. butyracea.) Sz. 2—7 cm. M. 3—8 cm.

Kalap: sima, nyirkos, zsírfényű, közepén barnás rókaszinű, később fakó.

Lemezek: puhák, fehérek vagy fakók s csak élükön fehérek.

Tönk: felfelé összevékonyodó, tövén fehéresen nemezes, barnás-fakó, esetleg fehéresen hamvas.

Található bokrok alatt gyepek, nyáron és ősszel tömegesen. Csak kalapja ehető.

7. Téli gomba. (C. velutipes.) Sz. 3—8 cm. M. 10 cm.-ig.

Kalap: élénk sárgás-barna, nyálkás, fénylő.

Lemezek: ritkás, háromsorúak,

(Folytatása 33. oldalon)

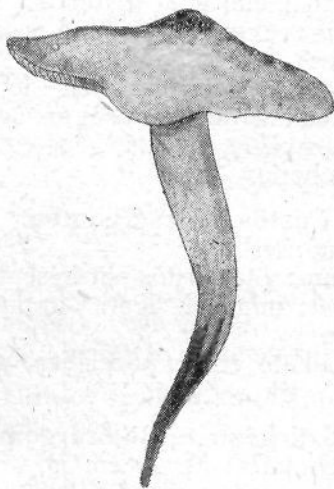
Ehető jó gombák.

fakók, hátsó részükön kiszélesedők.

Tönk: sárga, később sötétbarna, bársonyos.

Husa: kemény, porcogós, fiatalon csak kalapja ehető.

Található erdőkben késő ősszel s enyhe télen korhadó fán, csoportosan.



Fülöke gomba.

Igyék minden alkalommal

„Havasi Teát“

Rummal, citrommal a valódi orosz tea zamatos italát adja

A legjobb pótlóanyag!

Vigyázat: Nem műanyag!

Lemezéses gombák.

Tölcsér (Clitocybe)

Értékes ehető gombák

Ehető jó gombák

1. **Fakó tölcsérgomba.** (C. infundibuliformis). Sz. 8 cm.-ig. M. 3—6 cm.

Kalap: közepén mélyen, tölcsér-alakúan benyomott, karimája lehajló, halványsárgás vagy fakószínű.

Lemezek: halványsárgák, vagy fakószínűek, többsorúak s tölcsér alakúan mennek át a tönkbe.

Tönk: vékony, töve kissé dagadt, nemezes, szőrös.

Található fenyvesekben, lomb-erdőkben, erdei tisztásokon, gye-
pen, árnyékos fák alatt, augusztus-
novemberig.

2. **Füstös tölcsérgomba.** (C. cyathiformis).

Kalap: sötét, füstös-szürkésbarna.

Tönk: mint a fenti, aránylag hosszú.

Található erdők közelében, gye-
pen. Nyirkos összél.

3. **Szürkeshátú tölcsérgomba.** (C. nebularis.) M. 20 cm.-ig.

Kalap: lapos, kissé boltos, szé-
lesen puposhátú, lefelé hajló kari-
mával, deres-szürkés színnel.

Lemezek: fehéresek vagy fakók,
tölcséralakúan tönkrefutók.

Tönk: vastag, széles, fehéres vagy
halvány sárgás-szürkés, tövén ne-
mezes-molyhos.

Husa: vastag, fehér, kissé lisztes,
fűszeres illatu, diószerű.

Található erdön, bokros helyen
és korhadó fán is augusztustól késő
őszig.

4. **Pupos tölcsérgomba.** (C. geotropa.)

Kalap: tölcséralakúan bemélyedt
közepén hegyes-pupos, sárgás vagy

(Folytatása 35. oldalon.)

1. **Rókaszerű tölcsérgomba.** (C. inversa.) Törpe. Minden része róka-
színű, barnás, narancsárnyalatu,
töve nemezes.

Található erdőkben, összél.

2. **Zöld tölcsérgomba.** (C. odora)
Sz. 7 cm.-ig.

Kalap: háta kevésbé benyomott,
néha lapos, karimája lehajló, kalap
és tönk közepig szürkés-kékes-zöld,
néha megfakul.

Lemezek: többsorúak, öblösek,
tönkrefutók, zöldesek vagy halvány-
sárgák.

Tönk: felső része halvány-sárgás
lehet, de alább zöldőbb, alul kissé
duzzadt, hegyes csucsban végződő,
belül üres. *Kellemes ánizsszagu.*

Található erdőkben.

3. **Csoportos tölcsérgomba.** (C. gymnopodia).

Kalap: sárgás, közepén barna,
apró pikkelyekkel tarkázva.

Lemezek: tönkrefutók, husszerűek

Tönk: felül fakó, alul feketés,
hosszu, sávozott.

Található korhadó fán, csoport-
osan.

4. **Agyagszerű tölcsérgomba.** (C. elixa Sow.)

Kalap: tölcsér-alakúan bemé-
lyedt, egyneműen halvány vagy
sötétes agyagszerű, piszkos szürke.

Lemezek: barnábbak, szélesek,
tönkrefutók.

Tönk: vékonyabb, puha, nyirkos.

Husa: vékony.

Található tölgyesek közelében.

5. **Bőrszerű tölcsérgomba.** (C. gilva.)

Kalap: lapos, tölcsérszerű, vé-

(Folytatása 35. oldalon.)

fajok.

Értékes ehető gombák

vöröses árnyalatu halványfakó, fiatalon szinte fehéres.

Lemezek: fehéresek, sárgás-barnás árnyalatúak, tönkrefutók.

Tönk: vastag, tövén nemezes-molyhos.

Husa: fehér vagy fakó, édeskés illatu.

Található erdős helyeken, szilvásokban. Nedves ősszel.



Tölcsérgomba.

25. Beoltás után a gombaágyat 2—3 cm. vastag tiszta nyersfölddel betakarjuk.

26. A termés a beoltástól számított 6—10 hét múlva megindul.

27. A gombaágy 2—6 hónapig terem. 1 m² terület 3 kg. gombát ad.

Ehető jó gombák

kony karimája lehajló, barnás-sárga.

Lemezek: sűrűek, gyakran villásak, halvány-okker színűek.

6. **Változékony tölcsérgomba.** (*Clitocybe laccata*.)

Apró, nyulánk, egyneműen ibolya vagy pirosas színű.

Lemezei: ritkásak, vastagok, hamvasak.

Husa: vízenyős, fehéres vagy violaszínű.

7. **Nyária gomba.** (*Lentinus tigrinus*). Kis vagy közép nagyságú, fakó vagy fehérszínű.

Kalap: tölcséres, hátán sötét pikkelyek.

Lemezek: lefutók, tönkhöz nőttek, fehérek vagy fakók.

Husa: vékony, keményes.

8. ***Clitocybe flaccida*.** Fakó tölcsérgombához hasonló. Kisebb, gyengébb, széle karélyosodó, baha-sadó. Fanyar-savanyu ízű.

9. ***Clitocybe clavipes*.**

Kalap: okkerszínű, lapos, közepén sötétebb, lehajló szélén halványabb.

Lemezek: halványak, többsorúak, tölcsérszerűen tönkrefutók.

Tönk: rövid, erős, tövén a legvastagabb s fehéres, nemezes, molyhos.

Található fenyvesekben. Kétes értékű.

Vendéget vár? Egyet tegyen:

Finom Hangya likőrt vegyen!

Lemezes gombák.

Csíga (Limacium)

Értékes ehető gombák

1. **Elefántcsont csíga gomba.** (L. eburn.) Sz. 3—6 cm. M. 12 cm.-ig.

Kalap: széles harang vagy csésze alakú, utóbb ellaposodik, fehér vagy csontszínű, nyálkás.

Lemezek: kissé vastagok, többszörűek, ritkák, lefutók, fehér vagy csontszínűek.

Tönk: hosszú, szilárd, hófehér vagy csontszínű, alul nyálkás, felül korpás. Vékonyhusu.

Található erdőkben, augusztustól októberig.



Elefántcsontgomba

Burgonyás gombasaláta. A finomra metélt gombát kevés citromos, sós vízben 3 percig főzzük s kihűtjük. Karikára vágott főtt pityókát egy tálba rakunk, kissé megsózzuk, a gombát ráöntjük. Kevés borecettel, cukorral és vízzel levet készítünk, elkeverünk benne reszelt vöröshagymát és borsot, — ráöntjük. 20 perc múlva étolajjal megöntözzük s metélőhagymával megszórjuk.

Ehető jó gombák

1. **Fagyálló csíga gomba.** (L. vitellum.) Sz. 3—5 cm.

Kalap: olajzöldes árnyalatú barna nyálkás, esetleg kissé bemélyedt.

Lemezek: élénksárgák, később pirosas árnyalattal.

Husa: vékony, szilárd.

Található ősszel.

2. **Szürkeháti csíga gomba.** (L. pustulatum.) Apró.

Kalap: szürke, fiatalon fátyollal.

Lemezek: fehérek, később halványoszürkék.

Található lucfenyő alatt, nyáron.

3. **Sárga csíga gomba.** (L. nitidum.) Sz. 4—5 cm.

Kalap: nyálkás, fakó-citromsárga, hátaközepe sötétebb, részben fehér karimával, pupos.

Lemezek: husosak, tönkrefutók, sárgák.

Tönk: vékony, felül fehéres, alul sárga, fiatalon pelyhes.

Husa: csipős ízű.

Található tisztásokon, hűvös időben.

4. **Rózsás csíga gomba.** (Szüzgomba). (L. pudorinum). Sz. 12 cm.-ig. M. 12 cm.-ig.

Kalap: szélesen boltos, később laposabb, fakósárgás színű, szürkés-rózsás árnyalattal, síma, kopasz, kissé ragadós.

Lemezek: vastagok, ritkák, tönkig menők, fakó-sárgák.

Tönk: fakó-sárgás, apró, vékony pikkelyekkel.

Ősszel seregesen található, fenyvesben és bükkerdőben.

5. **Olajszínű csíga gomba.** (L.

fajok.

<u>Ehető jó gombák</u>	<u>Ehető jó gombák</u>
olicaveo-album). Sz. 7 cm.-ig. M. 10 cm.-ig. <i>Kalap</i> : széles, domboru, nyirkos időben nyálkás felületű, erősen fénylő, barnás olajszínű, utóbb fakó, sugarasan-tarkán sávozott. <i>Lemezek</i> : ritkák, többsorúak,	tönkre menők, fehéresek. <i>Tönk</i> : vékony, hosszú, fehéres, később olajbarna foltokkal tarkázva, nyirkos időben nyálkás. <i>Husa</i> : édes ízű, szagtalan. Tálálható ősszel, erdős vidéken, közönséges.

Gombalevesek:

1. A felapritott konzervgombát borssal, kevés sonkával, kenyérhéjjal, vajjal, huslével felforraljuk, felkeverjük, sok huslével felhígítva újra felforraljuk.

2. 4 darab murkot, 4 darab petrezselymet, a vöröshagymát, 1 pasztinákot, $\frac{1}{2}$ liter gombakonzervet, 2 liter vízzel felére lefőzünk. Levét leszűrjük, ebben halat főzünk. Káposztalével felengedjük. Ha a hal megfőtt fél fej vöröshagymával készített kanálnyi rántással felengedjük.

3. Káposztaleves, hallal és gombakonzervvel főzve.

4. Korpacibreleves gombóccal és gombakonzervvel főzve.

5. A rizskása, karfiol vagy karalábé levesbe gombakonzervet és mazsolát főzünk.

6. A gombakonzervet vízben főtt rizksásával felforraljuk, gyenge rántással felengedjük s édes tejfellel elkeverjük.

7. Huslevesbe tálalás előtt $\frac{1}{4}$ órával gombakonzervet dobunk s felforraljuk.

8. A gombakonzervet kevés tárkonyecettel, tojássárgájával és lisztel feleresztjük és felforraljuk.

9. A gombakonzervet bő lével felforraljuk s abba tarhonyát vagy csipetkét teszünk.

10. A gombakonzervet vajban apróra vágott zöldpetrezselyemmel kissé megpároljuk, lisztel meghintjük, huslével felengedjük, borssal, tejföllel kissé még felforraljuk s piritott zsemlyére öntve tálaljuk.

11. A gombakonzerv levét borsóleveshez keverjük. A gombát vajban, petrezselyemzöldjével megpároljuk, főzőkanál lisztel meghintjük, hozzáöntjük a borsólevest, kevés borsot, kanál tejfölt s galuskával tálaljuk.

12. Bármilyen baromfileveshez a gombakonzervet hozzáöntjük.

Lemezes gombák.

Különböző

Értékes ehető gombák	Ehető jó gombák
1. Réti nyírokgomba. (Hygrophorus pratensis.) Sz: 4-8 cm. M: 3-6 <i>Kalap:</i> közepén vastag széle felé vékony, sárgás-agyagszínű, hátaközep esetleg sötétebb barna, boltos, hamar ellaposodó, közepén kissé kiemelkedő puppal. <i>Lemezek:</i> ritkásak, többsorúak, ferdén, tölcészerűen felfelé irányulók (a gomba fordított kupalakot mutat), agyagsárgásak. <i>Tönk:</i> sárgás árnyalatu. <i>Husa:</i> sárgás árnyalatu vagy fehéres. Található fenyves vidéken, gyepek helyen, késő nyártól őszig. Róka gombával összetéveszthető. 2. Szegfűgomba. (Marasmius oreades.) (Csibike, fűgomba, harmat, tik, borsikagomba). Sz. 3—6 cm. M. 5—8 cm. <i>Kalap:</i> szélesen harangalaku, hamar ellaposodó, fakó, borsárga, vagy fahéjszínű. <i>Lemezek:</i> borsárgák. <i>Tönk:</i> vékony, hosszú, szivós, porcogós, alul finoman nemezes. <i>Husa:</i> szivós, jóízű, kellemes illatu. Található napsugaras gyepeken már április, májusban tömegesen őszig. 3. Fokhagymaszagú szegfűgomba. (Marasmius scorodinus.) Sz. 2 cm.-ig. M. 5 cm.-ig. <i>Kalap:</i> szivós, hus-színű barna, vagy fakó, lapos vagy hajlott. <i>Lemezek:</i> halványak. <i>Tönk:</i> gyufaszál vékony, szivósan kemény, sötétbarna. <i>Husa:</i> fokhagymaszagú.	1. Áttetszőnyírokgomba. (Hygrophorus niveus.) Apró minden része hófehér. <i>Kalap:</i> apró, boltos, közepén puppos, fehér. <i>Lemezek:</i> ritkák, távol állók, többsorúak, ivesen tönkrefutók, fehérek. <i>Tönk:</i> vékony, fehér. Található gyepek helyen ősszel. 2. Barna nyírokgomba. (Hygrophorus caprinus.) Középtermetű. <i>Kalap:</i> szürkésbarna, feketés, vékonyan sávózott, hamar ellaposodó. <i>Lemezek:</i> többsorúak, vastagok, fehérek és lefutók. <i>Tönk:</i> halvány-szürkés. Található fenyvesekben ősszel. 3. Vörös nedűgomba. (Hygrophorus puniceus.) Apró. <i>Kalap:</i> keskeny, harang-alaku, később kiszélesedő, pirosas, narancsszínű, vagy sárgás, hullámos széllel. <i>Lemezek:</i> sárgák később pirosas árnyalattal. <i>Tönk:</i> törékeny, hengeres, üres, gyűrű hüvely nincs, mint kalapjának színe. <i>Husa:</i> nyirkos, nedves, leve narancsszínű. Található erdős vidéken, gyepeken és moha között ősszel. 4. Kupos nedűgomba. (Hygrophorus conicus.) Mint előbbi, de nyomásra fekete színt kap. 5. Sárga nedűgomba. (Hygrophorus ceraceus.) Előbbiekhez hasonló, de kisebb. Minden része viasz-sárga, kalapon kis hegyes pup. Található nyirkos réteken. Ősszel tömegesen.

fajok.

Nem mérges rosszízű gombák	Mérges gombák
1. Gyapjaslábu szegfűgomba. (<i>Marasmius peronatus</i> Bolt.) Szegfűgombához hasonló, szürkés árnyalatú, sárgásfakó puha és nyirkos, tönkje tövén fehéren molyhos. <i>Husa</i>: fehéres, rossz-ízű. Található fák alatt árnyékos helyeken. 2. Kénvirággomba. (<i>Hypoloma fasciculare</i>.) <i>Kalap</i>: kénsárga, vagy piszkos-sárgás-barna. <i>Lemezek</i>: sötét-sárgák, szürkések, piszkos- zöld árnyalattal. <i>Tönk</i>: vékony, hosszas, foszlányos fátyollal és gyűrűvel. Található korhadó fán, gyökerek felett sűrű csoportokban, nyáron és ősszel. Keserű. 3. Vörhenyes kénvirággomba. (<i>H. sublateralitium</i>.) Előbbihez hasonló, vastagabb, husosabb, inkább vöröses-téglaszinű. Fanyar keserű ízű. Korhadó fán tavasztól ősszig. 5. Szürke róka gomba. (<i>Cantharellus cinereus</i>.) <i>Kalap</i>: barna vagy szürke, trombitagombára emlékeztető. <i>Lemezek</i>: szürkék, lécszerűek. <i>Tönk</i>: szürke. <i>Leforrázva ehető!</i> 6. Világító laskagomba. (<i>Pleurotus olearius</i>.) A gomba minden része barnás, narancsszinű vagy rozsdaszínű. Tönkje sötétebb. Fehér spórái világítanak. Közömbös. Található kemény fatönkökön.	1. Csikos bocskoros gomba. (<i>Volvarea volvacea</i>.) <i>Csiperkével összetéveszhető!</i> Kisebb vagy középtermetű. <i>Kalap</i>: széles harangalaku, hamar kiterül, fehéres, sugaras vékony szürke sávokkal. Középen legsötétebb, szélén szinte fehér. <i>Lemezek</i>: többsorúak, tönktől távol, tönk körül fehér udvar marad, rózsaszínűek, idővel megbarnulnak. <i>Tönk</i>: nyulánk, vékony, sima, fehér. <i>Gallér</i> nincs. <i>Hüvelyburok</i>: fehéres vagy szürkésen bolyhos, négyfelé hasadó, csészealakú. 2. Gumós susulykagomba. (<i>Inocybe rimosa</i>.) Középtermetű. <i>Kalap</i>: kupos-hengeres, agyagsárga, néha barna vagy rozsdaszínű, selymes, sokszor sugarasan behasadó. <i>Lemezek</i>: tönkigfutók, hasasok, csipkézett élekkel, sárgák, fehéresek vagy olajszínűek, mulékony fátyollal. <i>Tönk</i>: rostos, szilárd, fehéres, barnás, néha széthasadó. Található erdőkben ősszel. 3. Tömör susulykagomba. (<i>Inocybe sambucina</i>.) Aprótermetű. <i>Kalap</i>: sárgás-fehér, rostos, selymes. <i>Lemezek</i>: fehéres-rozsdasárgák, hasasok, tönkignyulók. <i>Tönk</i>: fehér, csikos, felső részén hamvas, sokszor hajlott. Található fegyvesekben.

Értékes ehető gombák	Ehető jó gombák
Található gyepes helyen, esős időben, tömegesen, jun.—okt.-ig.	6. Ördögszekér laskagomba. (Pleurotus fuscus.) <i>Kalap:</i> lapos, közepén benyomott barna, visszahajló széllel. <i>Lemezek:</i> halvány-rózsaszínűek. <i>Tönk:</i> fehéres. <i>Husa:</i> fehér. Található szurós bokrok, fák gyökereinél nyáron és ősszel.
4. Laskagomba. (Pleurotus ostreatus). (Lasa, bükkfa, nyárfa, fokhagymázó, gelyva, salátagomba.) Középtermetű. Sz. 8 cm.-ig. <i>Kalap:</i> kagylóalaku, szürke, tönkbe átmenő. <i>Lemezek:</i> fehérek, tönkre futók, bő spórapor. <i>Tönk:</i> rövid, ferde, féloldalt álló. <i>Jellegzetessége:</i> egymás mellett s egymás fölött tömegesen tör elő. Található különböző fák tuskóin ősszel.	7. Földilaskagomba. (Pleurotus geogenius.) Sz: 6—10 cm. <i>Kalap:</i> feketés, később halványabb, szélén lefelé kunkorodó. <i>Lemezek:</i> szürkék, vagy szürkés-feketék, utóbb piszkos-sárgás árnyalattal tönkrefutók. <i>Tönk:</i> halvány-barnás, alul szőrözettel. <i>Husa:</i> ruganyos, ánizs-szagu. Található fák tuskóin és földön is tömegesen összétől télig. <i>Laskagomba módjára készíthető.</i>
5. Barnahátú laskagomba. (P. ulmarius). Előbbihez hasonló, barna, vagy fakó, kerek, husos kalappal. Tönk kissé nemezes. Található szilvafán, bükkfán. Téltre besavanyítják.	8. Pluteus cervinus. <i>Kalap:</i> kerek, lapos, barna, esetleg szürkés árnyalattal. <i>Lemezek:</i> sűrűn álló, többszörös, tönkhöz nem nőnek, igen szélesek, fehérek, később rózsás árnyalatúak. <i>Tönk:</i> gyertya egyenes, felálló, fehér, barnás foltokkal szépen tarkázva. <i>Husa:</i> puha, vékony, fehér. Található korhadó fatörzsön vagy annak közelében, nyirkos helyen, nyáron.
6. Fehér cölöpgomba. (Clitopilus Prunulus). Sz. 4—12. Apró v. középtermetű. <i>Kalap:</i> ellaposodó, szabálytalanul hullámos, bőr tapintatu, nyirkos időben ragadós, mézsféher. <i>Lemezek:</i> lefutók, fehérek, később rózsás árnyalatúak, hosszúak, spórapora rózsaszínű. <i>Tönk:</i> rövid, tölcser alaku, a kalapba fokozatosan megy át. <i>Husa:</i> lisztszagu. Található szilvásokban, akácokban, gyepen.	9. Tavaszi tökegomba. (Pholiota praecox.) Apró. <i>Kalap:</i> laposan szétterülő, fehéres, fakó vagy halvány bőrszínű, szélén sugaras megrepedező. <i>Lemezek:</i> fehéresek, utóbb szürkés árnyalattal, többszörös, foggal tönkrefutók.
7. Begöngyölt peremű cölöpgomba. (Paxillus involutus.) Alacsony, középtermetű. <i>Kalap:</i> közepén kissé benyomott, piszkos-sötétsárgás vagy barnás színű, karimája erősen bekunkorodott, pelyhes.	

fajok.

Nem mérges rosszízű gombák

7. **Volvaria bombycina.** Közép termetű.

Kalap: fakó, barnás színű, foltonként fehéres, pikkelyes, pelyhes, vastag husu.

Lemezek: fehéresek, később huszsinűek.

Hüvelyburok: cafatos, gyapjas, mulékony.

Tönk: fakó, barnás színű, foltonként fehéres, pikkelyes-pelyhes.

Egyesek szerint ehető.

8. **Cortinarius sanguineus.**

Kalap: karimája élesen behajlott, kissé selymes-pikkelyes, vékony husu, feltűnően sötétes téglaszínű, szinte vérvörös.

Lemezek: sötétes téglaszínűek, később megbarnulnak.

Tönk: sötét téglaszínű, hengeres, kissé hajlott.

Husa: kellemetlen ízű és szagú.

Található árnyékos fenyvesben, nyáron és ősszel.

Ehető és aszalható, de kisértékű.

9. **Cortinarius violaceus.**

Előbbihez hasonló, de minden részében ibolyaszínű, kivéve barna lemezeit és barna mulékony fátyolát.

Ehető, de értéktelen.

10. **Cortinarius albó-violaceus.**

Husos, vastagtönkű, minden részében ibolyaszínű. Lemezek később megbarnulnak s fűrészeltélűek

Rossz ízű, nem mérges.

11. **Cortinarius armillatus.**

Kalap: rozsa vagy rókaszínű.

Lemezek: szélesek, barnák, mulékony fátyollal.

Tönk: alul vastag, fehéres vagy barnás árnyalatu rókaszínű, csavarmentszerűen elrendezett foltokkal.

Mérges gombák.

4. **Karélyos susulykagomba.** (*Inocybe fibrosa.*) Apró.

Kalap: harangalaku, rostos, fehér vagy fakó, selymes.

Lemezek: fakók, később barnásak, szabadok.

Tönk: fehéres-fakó, felső részén pelyhes.

Található erdőkben.



Csikos bocskoros gomba



Mezei csiperke

Értékes ehető gombák

Lemezek: kissé tönkrefutók, hülámosak, vékonyak, gyakran villásak, könnyen leválók, barnás színűek, nyomásra élénk barna színű foltokkal.

Tönk: rövid, vaskos, barnás, tövén barna foltokkal és rajzokkal, fokozatosan megy át a kalapba.

Husa: halvány kénsárga, nyomásra levegőn rozsdás színt vált, savanykás, de nem csipős ízű.

Található mészkőhegyeken, száraz gyepek között ősszel.

8. Változékony tőkegomba.

(*Pholiota mutabilis*) Sz. 5—7 cm. M. 6—10 cm.

Kalap: gombalaku, mely lapos-harang és laposra szétterül, hátán besüpped, szélén fakó-sárga színű, közepén barnább, nedves időben zsiros tapintatu.

Lemezek: sárgák, később rozsdá, vagy fahéjszínűek, tönkhöz nőttek.

Tönk: hajlott, egyenes, vagy kigyózó, vékony, felül fakó, alul sötétbarna, gyűrűn alul sötét színű apró pikkelyektől érdes.

Gyűrű: mulékony, gyenge halvány-sárgás, később sötét-barnás.

Husa: barnás színű levet tartalmaz, kellemes illatu.

Található nedves időben lombos korhadó fán vagy közelében, egy csomóban tömötten egymás mellett. (Kénsárga vagy zöldes kalapu nem lehet.)

9. Ráncos tőkegomba. (*Pholiota caperata*) Középtermetű.

Kalap: kupos vagy félgömb, utóbb harang, később szétterül, fakó vagy piszkos okkerszínű, utóbb barnább, esetleg lilaszínű árnyalatú, sűrűek, tönkhöz nőttek.

Ehető jó gombák

Tönk: sima, vékonyodó, fehéres alul hófehér, foszlányos fátyolgyűrű van.

Husa: tönk közepén hófehér, egyebütt halványfakó, szagtalan.

Található cserjésekben, korhadó lomb között májusban.

10. Barna nyálkás gomba. (*Gomphidius glutinosus*) M: 5—12 cm.

Kalap: háta szürke, nagyon nyálkás.

Lemezek: fehéresek, utóbb hamuszürkék.

Tönk: fehéres, tövén sárgás.

Található fenyvesekben, nyártól ősszig.

11. Szürke róka gomba. (*Cantharellus cinereus*) Sz: 5—7 cm. M: 8 cm.-ig.

Kalap: szürkés-barna, később fakó, közepén tölcészerű, hamar átlyukadó, szélén hullámos, szabálytalanul karélyos.

Lemezek: ráncosak, sárgák utóbb szürkék.

Tönk: vékony, nyulánk, okkerszínű.

Husa: szagtalan, vízenyős-földes ízű.

Található nyirkos, mohás fenyvesekben ősszel.

12. Tölcséralaku róka gomba. (*C. infundibuli-formis*.)

Kalap: sárgás-szürke, egyhelyen behasadt, szélén finoman csipkézett.

Lemezek: sárgák, vörhenyes-sárgák utóbb fehéresen derések.

Tönk: halványsárga.

13. *Paxillus atrotomentosus*. *Paxillus involutus*hoz hasonló, de tönkje sötétebb s sűrűn nemezes.

fajok

Nem mérges rosszízű gombák

Található erdős helyeken.
Kellemetlen ízü.

12. **Tentagombák.** (Coprinus-ok)

Kalap: keskeny, nyulánk, vékonyhúsú fehér, 1 nap alatt szétterül.

Lemezek: fehérek, elsötétednek, fekete színűvé válnak s tintás lévé szétfolynak.

Tönk: fehér, nyulánk.

Található csoportosan, trágyás kövér talajon, meleg időben, eső után.

Fiatalon ehető de kísértékűek.

13. **Narancsszínű róka-gomba.**

(Clitocybe aurantiaca) Kisebb s vékonyabb a rendesnél.

Kalap: karimája lefelé hajló, hátán finoman nemezes, pirosas árnyalatú narancssárga.

Lemezek: redősek, gyakran élénkebb piros színűek, vén bőrszínű.

Tönk: töve sokszor feketés.

Hús: gyengén lisztszagú, enyhe vagy édeskés.

Található erdei fenyő közelében ősszel.

Gyanus!

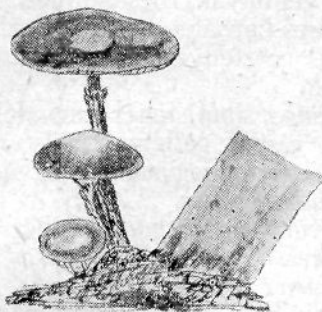


Kénvirág gomba

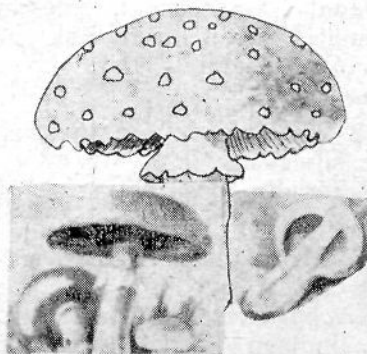
Mérges gombák



Laskagomba



Változékony tőkegomba.



Közönséges csiperkegomba

Értékes ehető gombák

Tönk: felül fehéres, lejjebb fakó, vékonyan sávozott.

Gyűrű: keskeny, gyenge, fehéres.

Található fatönkön, erdőkben késő nyáron és ősszel.

10. Közönséges csiperkegomba (*Psalliota campestris*). Sz. 12–20 cm. M. 5–8 cm.

Kalap: fehér, fakó, esetleg barnán pikkelyezett, a természetett barnahátu. Egészen fiatalon fehér, közepesen barnás felbőr, fehér pikkelyekkel.

Lemezek: hosszukásak, sugarasak, vékonyak, rózsaszínűek, utóbb vöröses-barnák, csokoládé színűek, végül gesztenyeszínűek, szinte feketék.

Tönk: sima, fehér vagy fehéres, felső részén gallérral. Alsó részén gumószerű megvastagodás vagy hüvelyburok nincs.

Gyűrű vagy gallér fehér vagy fehéres.

Husa: fehéres.

Található lovakjarta tisztásokon, legelőkön, májustól novemberig. Mesterségesen ezt termesztik.

11. Barnahátu csiperkegomba. (*Psalliota campestris* f. *rufescens*). Előbbtől abban különbözik, hogy kalapja barnább s husa levegőn rózsaszínes.

12. Erdőlakó fehércsiperke. (*P. c. f. silvicola*.)

Féhrhátu, husa alig színeződik. Erdős helyeken terem.

13. Mezei csiperke. (*P. arvensis*.)

Kalap: fehér, nyomásra megsárgul, finoman korpás, később csupasz, fiatalon majdnem gömbölkö, széles.

Ehető jó gombák

14. *Paxillus involutus*. Előbbihez hasonló, vékonyabb tönkkel és hussal.

Található fenyvesben és gyepon

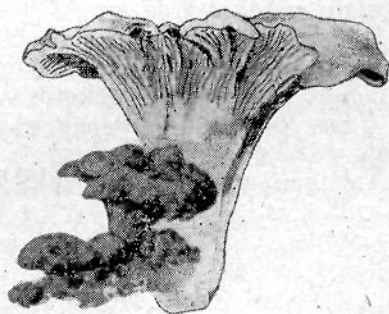
15. Almagomba. (*Pholiota squarrosa*) Barnatókegombához hasonló

Kalap: szalmaszínű, feltűnő, me-reven félreálló, hajlott, széles, száraz pikkelyekkel, elein széles-félgömb vagy harangalakú, később szétterül.

Tönk: szalmaszínű, feltűnő, me-reven félreálló, hajlott széles, száraz pikkelyekkel.

Husa: kemény, feltűnő szaga.

Található élő és korhadó fákon, forró nyáron és ősszel.



Rókagomba

13. Két evőkanál lisztet vajban világosbarnára piritunk s 2 liter huslével 1 óráig lassan főzzük. 1/2 liter gombakonzervet vajjal s huslével felforralunk s kevés citromlé hozzáadása után a 4 tojás sárgájával feleresztett levesbe keverjük s piritott kenyérkockára öntve tálaljuk.

fajok.

Nem mérges rosszízű gombák

Mérges gombák

14. A laskagombakonzerv káposztalével összefőzve.

15. Két evőkanál lisztből vajjal világos rántást készítünk, két liter huslevessel felfőzzük, 4 tojás sárgájával feleresztjük s belekeverünk $\frac{1}{2}$ liter gombakonzervet, melyet vajban citrommal ízesített huslében felforralunk. Pírtott zsemlelre öntve tálaljuk.

Gomba-körítések:

1. A gombakonzervet zsírban kevés borral felorraljuk s paprikás hus mellé adjuk.

2. A gombakonzervet zsírban felforraljuk, lisztel meghintjük, huslével felengedjük s ízesítve hus mellé tálaljuk.

3. A gombakonzerv leöntött levében rizst főzünk. Levét elöntjük. A rizst összekeverjük az apróra vágalt gombával.

4. A konzervgombát zsírban megrántjuk, petrezselyemmel s tejjel elkészítjük, — paprikás csirke mellé.

5. A gombakonzervet tejfölben apróra vágott zöldséggel, petrezselyemzöldjével rántjuk s hus köré tálaljuk.

Gombamártások:

1. Ugyanugy készítjük, mint a gombabecsínáltat, de apróra vágott vagy darált konzervgombával s több eresztékkal sűrűbb levet adunk hozzá.

2. Apróra vágalt konzervgombát zöld petrezselyemmel vajban kissé megpárolunk, lisztel meghintjük, kevés levessel felengedjük s 3—4 kanál tejfölt keverünk hozzá.

Gombasaláták:

1. A konzervgombát leöntjük olajban párolt borsos, ecetes hagymával.

2. Rizikekonzervet úgy adjuk, ahogy van.

3. A konzervgombát szalonnával, tojásfehérjével, petrezselyem levéllel egybe aprítva, huslével felfőzve, borssal meghintve tálaljuk.

4. A keserűgomba konzervet apróra tört fokhagymával, borssal fűszerezett forró ecettel leöntjük.

Értékes ehető gombák

Ehető jó gombák

Lemezek: majdnem fehéren halványak, később szürkés-rózsaszínűek, husszínűek.

Tönk: nyulánk, alul gumósan kiszélesedő, felül gyűrűvel.

Hüvelyburok: nincs.

Husa: levegőn is fehér, édes fűszeres, ánizsra emlékeztető illattal.

Található erdei tisztásokon, réteken, kaszálókon.

14. Erdei barna csiperke. (*P. silvatica*). Sz. 10 cm.-ig. M. 10 cm.-ig.

Kalap: széles, ernyős vagy harangalaku, néha kissé pupos, később lapos, ilyenkor a középpup eltűnik, barna, közepén gesztenyeszínű, széle felé piros árnyalatu, de világosabb s szinte fehér is lehet, puha, selymes, esetleg fehér pikkelyekkel.

Lemezek: halvány-rózsaszínűek, később csokoládé, söt barna színűek.

Tönk: hosszú, felső részén csokoládé, lejjebb halvány, legalól fehér kissé duzzadt.

Husa: levegőn rózsás színt vált.

Található lombos erdők alján, hol sok korhadó levél van. Esős ősssel néha tömegesen.

15. Narancsszínű nyálkásgomba. (*Gomphidius viscidus*). Sz. 5–12 cm. M. 6–8 cm.

Kalap: széles, kettőskuphoz hasonlít (jellegzetes) felső része közepén kis hegyes puppall, sima, fénylő, rozsdás árnyalatu világosbarna. A kettős kup alsó részét képezi a

lemez: halványrózsaszínű, később csokoládé, söt barna színűek.

Tönk: lemezek alatt halványsárga, gyűrű alatt rózsás árnyalatu,

Gombasült:

1. A konzervgombát keménytojással apróra összevágjuk. Zsirban apróra vágott hagymát párolunk, sőt, borsot, kenyérmorzsát adunk hozzá s ebben kisütjük a lepénnyé gyurt gombavagdalékokat.

2. A friss keserűgombát széken vagy rostos sütjük, apróra vágott szalonnát teszünk belsejébe vagy vajjal öntözzük s melegen tálaljuk. Juhturóval is jó.

3. A konzervgomba szeleteket petrezselymes forró zsírban megforgatjuk, sűrű palacsinta tésztába mártjuk s forró zsírban kisütjük.

Gombatészták:

1. Az apróra vágott konzervgombát beáztatott zsemelével, tejjel, pár tojással, sóval, vajjal (helyette apróra vágott szalonnával) összekeverjük s kikent formában kisütjük.

2. A konzervgombát metéltre vágjuk. Levében széles metéltet főzünk s levéről leszűrve összekeverjük a gombával. Forró hagymás zsírral leöntjük.

3. A konzerv-metélt gombát zsiros edényben főtt rizsszel rétegesen összerakjuk s átsütjük.

4. Lábasba vajat teszünk s kenyérmorzsával meghintjük. Erre felaprított konzervgombát teszünk, fűszerezzük. Rétegesen telerakva, tetejére vajat teszünk s kisütjük.

Nem mérges roszizü gombák

Mérges gombák

Gombabecsináltak:

1. A gombakonzervet zsirral, zöld petrezselyemmel pároljuk, ha leve elpárolgott liszttel meghintjük, huslével és tejfellel feleresztjük. Rizst főzünk bele vagy piritott zsemelével tálaljuk.

2. Konzervgombát turbolyával adunk báránybecsinálthoz.

3. A gombakonzervhez rántást, tejfelt, kevés ecetet adunk. Rizst vagy félkeményre főtt tojást is lehet beleadni.

Tejfeles gombaételek:

1. A gombakonzervet zsirral, petrezselyemmel berántjuk, paprikával fűszerezzük s tejföllel leöntjük.

2. A gombakonzervet huslével, tejföllel, petrezselyemmel felforraljuk citomhéjjal s borssal ízesítjük.

3. A gombakonzervet zsirban piritott hagymával, paprikával felforraljuk s tejfellel leöntjük.

4. A gombakonzervet tejföllel felforraljuk, borssal, sáfránnyal ízesítjük.

Császárgomba sütve: A finomra aprított gombát, zöldséggel, fokhagymával, kenyérrel keverjük ezzel körülrakjuk az egész gombát s lassu tűzön megsütjük.

Özlágomba piritva: Fokhagymával, sóval, borssal, olajban piritjuk vagy rostélyon megsütjük.

Ökörnyelvgomba kisütve: A szeletekre vágott és leforrázott gombát vajban kisütjük s hozzá adunk sót, borsot, hagymát s feleresztjük tojássárgájával.

Gombapaprikás: Egy kis zsirban rántást készítünk. A gombakonzervet a rántásba tesszük, huslével felengedjük, megpaprikázzuk.

Gombatokány: A gombakonzervet forró hagymás zsirba tesszük, megborsozzuk, zöld petrezselymet és tejfelt keverünk hozzá.

Gombásrizs: A gombakonzerv levében megfőzött rizst összekeverjük a borssal, zöld petrezselyemmel zsirban párolt gombával.

Gombafőzelék: A gombakonzervet megborsolyuk, liszttel, huslével berántjuk s hozzá adunk tetszés szerint tojást, petrezselyemzöldjét s hagymát.

Értékes ehető gombák	Értékes ehető gombák
majd ismét halványabb és sárgább árnyalatú, lefelé vékonyodik. Gyűrű: duzzadt, foszlányos, gesztenyeszínű. Található lomberdőkben, fenyvesekben. 16. Róka-gomba. (<i>Cantharellus cibarius</i>). Sz. 10 cm.-ig. Kisebb és közép nagyságú. Kalap: sárga, átmegy a tönkbe,	fiatalon kissé domboru, később el-laposodik, karimája össze-vissza lefelé hajlik, háta közepén bemélyedt, szabálytalan tölcséralaku. Lemezek: lécszerűek, szétágazók, tönkrefutók, hálózatosan összekapcsolódók, tojássárgák. Tönk: sima, tojássárga. Husa: keményes, kissé borsos ízű. Található minden erdő árnyas részén júniustól novemberig.

(Folytatása 48. oldalon)

Gombás káposzta: 2—3 fej savanyu káposztát megvágunk. Kanál zsirban 2 kocka cukrot megpirítunk s a káposztát benne megpuhítjuk. A konzerv gombát laskára vágjuk. Rizskását zsirban megpuhítunk s vízzel felengedjük. Zománcos lábast kikenünk s ebbe rakunk 1 réteg rizst, erre egy réteg káposztát, erre sonkát zsemlyemorzsával, leöntjük tejjőllel, megszórjuk gombával. A rétegesen elkészített ételt tálraborítjuk, szalonnaszletekkel díszítjük, tejjőllel leöntjük, megpaprikázzuk és úgy tálaljuk.

Rizs helyett ptyókát is használhatunk. Ekkor a megfőtt burgonyát karikára vágjuk s hagymás zsirban megforgatva rakjuk.

Gombás töltöttkáposzta: A kockára vágott konzervgombát rizzsel és zsirban párolt hagymával összekeverjük. A töltelékét ebből készítjük s a vagdalt káposzta közé laskára vágott gombát keverünk. Megfőzés után kihűlve fogyasztjuk.

Gombapástétom: A hagyma nélkül paprikával körzet módjára elkészített gombával pástétomot töltünk.

Gombarántotta: A gombakonzervet paprikászsirban megforrósítjuk s tojást öntünk rá.

Töltött gomba. Örölt borjuhus, tejbe áztatott zsemlye, tojás, só és borsból készült töltelékkel megtöltjük a kuksmagombát s megpároljuk.

2. Huslében főzött csiperkét hus, sonka, borjusült vagdalékkal, borssal, sóval, petrezselyemzöldjével keverve, az egész csiperkét megtöltjük, tojásfehérjében és zsemlyemorzsában megforgatva, kisütjük.

Piritott. gomba. A konzervből szeletekre vágott gombát hagymával zsirban megpörköljük és megpaprikázzuk s kész tojásrántottával összekeverve tálaljuk.

fajok.

Nem mérges, rosszízű gombák	Mérges gombák
-----------------------------	---------------

Piritott kenyér gombával: A konzervből felapritott gombát citomlével, borssal, fokhagmával izesített vajban piritjuk. Tojássárgájával keverve piritottkenyér szeletekre kenjük.

Csiperkekenyér: Édes tejjel és kenyérrel megtöltjük a gombát.

Gombatorta: Apróra vágott konzervgombához tört kétszersültet, édes tejjel és cukrot keverünk.

Gombásomlett: Apróra vágva zöldséggel s vajjal keverve a konzervgombát omletbe sütjük,

Rostélyonsült gomba: Apróra vágott zöldséggel és vajjal megtöltve a gombát rostélyon megsütjük.

Pisztráng gombával: Az apróra vágott konzervgombát mogoróhagymával, zöldpetrezselyemmel összekeverve feláztatjuk huslével. A megfőtt pisztráng levével egy darab piritott kenyeret péppé gyurunk s a gombához keverjük. Az egészből lisztel s vajjal mártást készítünk s a pisztánga ráöntjük.

Tyuk gombával: A vízben főtt tyuhoz gombakonzervet teszünk, gyenge rántással berántjuk s megtejelezzük.

Rizike svéd módra: A leforrázott rizikét, borssal, sóval, petrezselyemmel megfőzik, $\frac{1}{4}$ óra múlva huslével felengedik s még $\frac{1}{2}$ órát főzik.

Gomba francia módra: A megmosott s felszeletelt gombát 2 óra hosszat borsos, fokhagymás, sós faolajban áztatjuk, azután erősen megmegpirítjuk s utána petrezselymet adunk s citrommal izesítjük.

Téves hitek a mérges gombák felismerésére:

1. Aszalás vagy leforrázás után is halált okoz a gyilkos galóca.
2. Nem minden gomba mérges, mely a levegőn kék, zöld vagy pirosra változtatja színét, míg a legmérgezőbb galócák színe alig változik.
3. A csigák egyes mérges gombákat is kikezdenek.
4. Olyan gomba is lehet mérges, mely az ezüst kanalat nem feketíti meg.
5. A gombák enyhe vagy csipős íze, vagy szaga sem megbízható. A nyersen enyhe ízű nem mindig ehető. A mérges galambicák íze nem csipős s szaguk nem undorító. Sok csipős ízű pedig ehető.

Tüskés

Csővek vagy lemezek helyett számos

Értékes ehető gombák

1. **Cserepes gerebengomba.** (*Hydnum imbricatum*) (Őz- vagy pisztráng gomba). Sz. 8–20 cm. M. 15 cm.-ig.

Kalap: barna, csokoládészinű, később feketés, hátán feltűnő nagy pikkelyekkel. Öregebbnél a kalap háta közepe tölcsér-szerűen bemélyedt.

Tönk: barna, néha halvány-szürkés.

Husa: zamatos ízű és szagu, öreg és elázottak szivósak, kesernyések.

Található erdei fenyő alatt nyártól őszig.

2. **Sárga gerebengomba.** (*Hydnum repandum*). Sz. 15 cm.-ig. M. 10 cm.-ig.

Kalap: zsemle, halvány-okkerszínű, sárgás-fakó, hátán inkább sima, alig tölcséres.

Husa és tüskéi törékenyek.

Található fenyő- és száraz lomb-erdőben júliustól októberig.

Csipkebogyó gyűjtéssel nagymértékben hozzájárulhatunk gyermekeink, katonáink, nehéz testimunkát végző munkásaink és különböző betegségekben szenvedő testvéreink vitaminszükségletének fedezésére.

**Ön is Hangya likőrt kérjen
Ettől soha el ne térjen!**

Ehető jó gombák

1. **Süngomba.** (*Hydnum Erina-ceus*) Nagyjából félgömb alakú, húsos tömeg, melyen a kalap a tönktől csak nehezen különböztethető meg. Felül kissé ellaposodó, alul hosszú 1–2 mm. vastag, puha tüskék vagy szőrök borítják, fehér vagy zsemle-színű.

Található élő és egészen el nem halt fákon.

2. **Fehér gerebengomba.** (*Hydnum coralloides*).

Nyirkos fenyvesekben, fenyőfa törzséből nyáron nő ki. Feltűnő fehérszínű. Szerte ágazó. Az ágak csucsain vannak csomósan a fehér tüskék.



Nagy sárga korallgomba

A gomba nagy fehérjetartalmánál fogva elsőrendű közéleti cikk, gyűjtése tehát hazafias kötelesség, emellett a gyűjtőknek is igen szép kereseti lehetőséget biztosít.

Gyűjtsünk tehát minél több gombát!

gombák

gyenge túske vagy szőr van.

Nem mérges rosszízű gombák

1. **Keserű gerebengomba.** (*Hydnum fuligeno-violaceum*).

Cserepes gerebengombához nagyon hasonlít.

Kalapja ugyanolyan, csak pikkelyei vékonyak s tüskéi nem barnák, hanem legalább a csucsokon fehéres-szürkék.

Tönk: nyomásra zöldes-fekete szint vált.

Husa: fehér, de levegőn ibolyás vagy zöldes szint játszik. Nagyon keserű.

Található főleg fenyvesekben.

2. **Phallus impudicus.** Fiatal korában fehér vagy rózsaszínű tojásba van burkolva.

Kalap: piszkos zöldszínű, mely kucsmagombára emlékeztet, de puhább és nyálkásabb.

Tönk: fehér, ujnyi hosszú.

Husa: tojás korában ehető, kinőtt korában undorító szaga.

Található trágyás helyeken, utak mentén, legelőkön.



Cserepes gereben gomba

Mérges gombák

1. **Sertéstrifli.** (*Scleroderma* fajok). Kisebb burgonyalaku, alul rövid tönkkel s gyökérszerű mycéliummal. Kívül sárga vagy fehéres s többé-kevésbé pikkelyes, feltűnő vastag világos színű bőrrel. Belül feketés, de nem márványozott, később spóraporrá hull szét.

Szarvasgombát hamisítják ezzel. Mérges!



Hegyes kucsmagomba

A berkenyét (kórust) eddig nem gyűjtötték rendszeresen.

Az Erdélyrészi Hangya kezdeményezésére megejtett tudományos vizsgálatok megállapították, hogy vitamintartalom szempontjából ez a gyümölcs kiválik az összes erdei gyümölcsök közül. Ennélfogva kiválóan alkalmasnak bizonyult jamek, szörpök, pálinka és likörgyártási célokra. — Szedése igen könnyű és jövedelmező.

Trombitagomák.

(Craterellus fajok.)

1. **Szürke trombita gomba.** (Craterellus cornucopioides). Ujjnyi magas, trombita alaku, egészen szürke, esetleg sötétbarna, végig üres, vékonyhusu, ráncos, lemez, cső, tűske, hüvelyburok nélkül. Árnyas erdőben található. Alig látható meg.

1. **Lila róka gomba.** (Cantharellus clavatus.) Előbbinél kisebb, vastagabb, husosabb, sárgás-rózsás-ibolyaszínű.

3. **Szárga róka gomba.** (Cantharellus lutescens.) Apró, vékony, sárga, belül üres, tönk felfelé trombita alaku, kalapba megy át, mely felül füstszerű, ráncos, csipkézett élű. Mindahárom ehető!

Kucsmagombák.

(Morchella-fajok.)

A kalap háta és alja közt szélességben alig van különbség. Az egész kalap mézes-lép sejtjeihez hasonló felületű. Minden kucsmagomba kivétel nélkül ehető. (De a hozzájuk hasonló papsapka gombák között mérgezők is vannak.)

Főbb fajtái:

1. Közönséges kucsmagomba (M. esculenta).
2. Hegyes kucsmagomba (M. conica).
3. Vastagtönkű kucsmagomba (M. crassipes P.)
4. Magas kucsmagomba (M. elata).
5. Fenyves kucsmagomba (M. crispa).
6. Fattyu kucsmagomba (Morchella hybrida).
7. Cseh kucsmagomba (Verpa bohemica).
8. Sima kucsmagomba (Verpa conica).

Pöfeteggombák.

(Lycoperdon fajok.)

Gömb vagy körtealakuak. Belsejük fehér vagy világos színű, később barna spórápórrá hull szét. *Fiatalon ehető!*

Kocsonyagombák.

(Gyrocephalus rufus.)

Hosszúkás fű alaku, lefelé keskenyedő, egyeneműen husszínű vagy rózsás narancsszínű, később barnább árnyalatu, alsó részükön fehéres,

nemezes vagy lisztesen deres, gyengén erezett, kissé áttetsző kocsonyás husu, illatos, vízenyős gombák. Késő nyáron és ősszel, nyirkos, erdős helyen található. *Kétes!* Egyesek szerint ehető, mások szerint mérges.

Papsapbagombák.

(*Helvella* fajok.)

Némileg a kucsmagombákhoz hasonlítanak, de a kalap szabálytalanul fodros, hullámos, tekervényes. Sok közülük mérges vagy gyanús.

1. Közönséges papsapbagomba (*H. esculenta*).
2. Óriás papsapbagomba (*H. gigas*).
3. Püspöksüveg-gomba (*H. infula*).
4. Fekete papsapbagomba (*H. lacunosa*).
5. Fakó papsapbagomba (*H. crispa*).
6. Apró papsapbagomba (*H. pallescens*).
7. *Cudonia circinaus*.
8. *Spathularia clavata*.
9. *Leotia lubrica*.

Ha elkészítés előtt leforrázzuk és levükről leszűrjük, ehetők!

Korall (*Ramaria*) gombák

(palánka, szegfű, szarvas, kláris, medve, medvefarkok, bors, rojtos: tortyos, pítónka, kecskeszakáll, szarkaláb gomba.) Valamennyi ehető. Mérges köztük nincs, de használat előtt valamennyi leforrázandó.

1. **Nagy sárga korallgomba.** (*Ramaria flava*). Halvány-viaszsárga. Ökölnyi vagy jóval nagyobb. Tönkje 2—6 cm. magas, széles, fehéres-sárga. Ágai rugalmasan törékenyek. Található erdős helyeken májustól őszig.

2. **Narancsszinű korall gomba.** (*R. aurea*). Előbbihez hasonló aranysárga. Ágai kisebbek, vastagabbak, sűrűbbek.

3. **Cífra korallgomba.** (*R. formosa*). Ágai össze-vissza hajlitottak, felső részükön rózsaszínűek.

4. **Vörhenyes korall gomba.** (*R. rufescens*). Vastag tönkje s ágai sárgák, a végágak csuca barnás-piros.

5. **Rózsaszínű korall gomba.** (*R. botrytis*). Husos tönkje s vastagabb ágai fehérek.

5. **Zöldfügu v. sárga korall gomba.** (*R. rabietina*). Kisebb. Tővétől elágazó. Tőve fehér, nemezes, piszkos-okkerszínű végágakkal. Keményes. Található lucfenyő alatt,

7. **Merev korallgomba.** (*R. strita*). Előbbiekhez hasonló. Nyomásra s száradásra elbarnul. Található fenyőtörzseken, de földön is ősszel.

8. **Gyepi v. hajlottágu korallgomba.** (*R. fastigiata*). Vékony, lazán álló, kissé ragadós, hajlott ágakkal.

9. **Fésűs és üres korallgomba.** (*R. cristate*, *R. coralloides*). Apró, törékeny, belül üres végágakkal. Csipős utóizzal. Jelentéktelen.

10. **Ibolyaszínű korall gomba.** (*R. amethystina*). Ibolyaszínű, igen ágas, törékeny. Található fenyves vidéken, nyáron.

11. **Szürke korall gomba.** (*R. cinerea*). Szürkés színű, nagyon elágazó, törékeny.

12. **Mozsárütő v. bunkós gomba.** (*Clavaria pistillaris*). Bunkó alakú. fakósárga, felül legszelesebb. Található főleg bükkösben, nyár végén és ősszel, eső után.

13. **Kis bunkós gomba.** (*C. Ligula*). Hasonló csak sokkal kisebb. Fenyvesekben ősszel tömegesen található.

14. **Sárga bunkós gomba.** (*C. inaequalis*). Aranysárga, igen apró, vékony. Jelentéktelen!

15. **Szallagos gomba.** (*C. Ardenia*, *C. fragilis* és *C. canaliculata*). Fehéres, felső részén piszkos husszínű vagy barnás-lilás. Ujjnyi hosszú, vékony, törékeny. Sűrű csoportokban nő nedves erdei talajon.

16. **Káposzta gomba.** (*Sparassis crispa*). Össze-vissza repedezett káposztafejhez hasonló, sárgaszínű, közel félméteres 2—7 kg. súlyú gomba. Erdei fenyő vagy más fák tövében vagy faodukban található. Dióízű, fűszeres illatu, keményes. Kitűnően ehető.

Csészegombák.

(Peziza fajok.)

Apró, pusztaföldön, erdei hulladékon, kora tavasszal tömegesen található nyitott csésze alakú, ehető, kis értékű gombák. Mérges közöttük nincs.

1. Szürke csészegomba (*P. Aceta bulum* L.)
2. Gesztenyeszínű csészegomba (*P. badia*.)
3. Koronás (lilaszínű) csészegomba (*P. coronaria*.)
4. Narancsszínű csészegomba (*P. aurantia*.)
5. Ferde (fakó narancsszínű) csészegomba (*P. lepornia*.)
6. Kunkorodó (barnásfakó) csészegomba (*P. cochleata*.)
7. Hólyagos (barnás) csészegomba (*P. vesiculosa*.)
8. Eres (gesztenyeszínű) csészegomba. (*P. venosa*.)
9. Bulgária inquinans. Található elhaló kemény fán. Vastaghusu, sötétbarna vagy feketés,

Szarvasgombák.

Föld alatt teremnek, gumó alakúak. Ehetőek.

1. **Fekete szarvas gomba.** (*Tuber melanosporum* és *Tuber aestivum*). Burgonya gumóhoz hasonló, fekete ripacsos felületű, belül tömören husos, feketés, fehérén márványozott.

2. **Fehér szarvas gomba.** (*Choiromyces meandriformis*). Előbbihez hasonló, de nagyobb, sima felületű, fakó-zsemleszínű, fehérés husu, vagy halványbarnás, márványozott. Fenyves vidéken található.

3. **Gyökeres szarvas gomba.** (*Rhizopogon rubescens* Tul. és Rh. vireus Fr.) Fehér szarvasgombához hasonlít, de kisebb s alul gyökeres. Diónagyságú. Fehér, levegőn rózsaszínű, majd barnás. Husa fehér, majd sárgásbarnás, esetleg zöldes árnyalatú, halványan márványozott. Kissé fokhagyma-szagu. Erdei fenyvesekben, félig-meddig föld alatt.

A m. kir. földmíveléstudományi minisztérium erdélyi kirendeltségének 3742 1942. sz. rendeletére az Orsz. M. kir. Chemiai Intézet és Közp. Vegyikísérleti Állomás (Budapest, II. Keleti Károly-utca 24.) a kéziratot átvizsgálta s 551/fig./1942. sz. alatti szakvéleménye alapján a következő helyesbítéseket kell a szövegben átvezetni:

A Magyar Nemzeti Múzeum Növénytárának hivatalos megállapítása alapján végleg elfogadott magyar nevek vannak s egyes avult latin nevek is az elfogadottra javítandók.

Urígomba — Közönséges tinoru vagy vargánya

Boletus aereus — Bronzos tinoru 2 oldal.

Királyvargánya — Uri tinoru 2 oldal.

Érdesnyelű vargánya — Érdesnyelű tinoru 4 oldal.

Barnahátu kékhusu vargánya — Céklatinoru (*Boletus erythropus*) Csak leforrázva ehető. 2 oldal.

Barna vargánya — Barna tinoru.

Ürestönkü vargánya — Ürestönkü gyűrűs tinoru v. vargánya (*Boletus cavipes*) 2 oldal.

Boletus chrysenteron — Aranytinnru 2 oldal.

Boletus Collinitus — Elefántcsont tinoru 2 oldal.

Gesztenyeszínű tinoru — Gesztenye tinoru 4 oldal.

Borsos vargánya — Borsos tinorá 4 oldal.

Boletus fragrans Vitt. — Illatos tinoru 4 oldal.

Piros vargánya — Bibor tinoru vagy Piros vargánya 4 oldal.

Eperizű vargánya — Epeizű tinoru 3 oldal.

Boletus cyanescens — Kékesedő tinoru 3 oldal.

Pikkelyes vargánya — Pikkelyes tinoru 3 oldal.

Boletus pachypus — Farkas tinoru 3 oldal.

Farkas gomba (*Boletus Lupinus*) — Változékony tinoru (*Boletus luridus*) 3 oldal.

Rókaszinű érdesnyelű vargánya — Érdesnyelű veres tinoru 4 oldal.

Barna gyűrűs vargánya — Gyűrűs barna tinoru 5 oldal.

Sárga gyűrűs vargánya — Gyűrűs sárga tinoru 5 oldal.

Tehen vargánya — Husos tinoru 6 oldal.

Homoki vargánya — Tarka tinoru 6 oldal.

Nemezeshátu vargánya — Molyhos tinoru 6 oldal.

Szürke zsemlyegomba — Vörösdő lukacsos gomba 8 oldal.

Polyporus brumalis — Téli lukacsosgomba 8 oldal.

Sárga husgomba — Sárga gévagnmba 8 oldal.

Gyűrűtlen galóca — Selyemgomba 10 oldal.

A galóca fajoknál az ehető jó gombák rovatába felvett 3 gombát, a légyölő galóca barna változatához és a gyilkos galócahoz való hasonlóság miatt nem ajánlja szedésre.

Amanita citrina — Amanita phalloides var. 13 oldal.
 Narancshátú légyölő galóca (Amanita Eliae) 13 oldal.
 Amanita regalis — Amanita muscaria var. 13 oldal.
 Kövér őzláb gomba — Piruló őzláb gomba 14 oldal.
 Fakó őzláb gomba — Csapkés őzláb gomba 12 oldal.
 Szürke őzláb gomba — Selymes őzláb gomba 14 oldal.

Az „Apró őzláb gomba“ szedését veszélyesnek tartja, mert a kistermetű, egymáshoz igen hasonló őzláb gombák között több súlyosan mérgező faj is van.

Sárga tőke gomba — Mézszínű gyűrűs tölcsérgomba 16 oldal.
 Kövér gomba — Óriás gyűrűs pereszke 16 oldal.
 Óriás kövérgomba — Kétszergyűrűs tölcsérgomba 16 oldal.
 Kis kövérgomba — Foltos tönkű gyűrűs pereszke 16 oldal.
 Narancsszínű kövér gomba — Narancsszínű öves pereszke 17 oldal.
 Nagy rizike — Vöröstejű rizike 18 oldal.
 Illatos tejelő — Fakó kenyérgomba 20 oldal.
 Sárga keserűgomba — Öves tejelő gomba 18 oldal.
 Lactaria ligniota — Enyhe tejelőgomba 18 oldal.
 Fehértejű rizike — Lilás tejelőgomba 19 oldal.
 Tarka keserűgomba — Vörös pettyes keserűgomba 19 oldal.
 Pupos tejelő — Rőt tejelőgomba 19 oldal.
 Laktaria pyrogala — Gyöngyös keserűgomba 19 oldal.
 Laktaria blennia — Zöldes keserűgomba 21 oldal.
 Lactaria vieta — Szürkülő keserűgomba 21 oldal.
 Lactaria necator — Sötét keserű gomba (Lactaria turpis) 21 oldal.
 Szőrös tejelő — Szörgomba 19 oldal.
 Bundás tejelő — Sárgástejű keserűgomba 19 oldal.
 Pelyhes tejelő — Pelyhes keserűgomba 19 oldal.
 Fűzöld galambica — Simahátú zöld galambica 22 oldal.
 Ibolyaszínű galambica — Kékhátú galambica 24 oldal.
 Bőrszínű galambica — Barnás vörös galambica 24 oldal.
 Sárgabélű piros galambica — Vörös galambica 26 oldal.
 Festő galambica — Piros galambica 22 oldal.
 Fekete galambica — Feketellő galambica 24 oldal.
 Apró piroshátú galambica — Törékeny galambica 23 oldal.
 Russula veternosa — Rózsapiros galambica
 Pereszke — Pereszke.
 Földi pereszke — Szürke pereszke 28 oldal.
 Sertés pereszke — Émelygős pereszke 28 oldal.
 Zöldhátú pereszke — Sárgás-zöld pereszke 28 oldal.
 Májusi vagy tövisalagomba — Szentgyörgy pereszke (Tricholoma Georgii) 30 oldal.
 Csapatos pereszke — Csoportos barna pereszke 28 oldal.
 Tricholoma metaleucum — Hosszu pereszke 28 oldal.
 Tricholoma nudum — Lila pereszke 28 oldal.
 Szilfagomba — Szilfa laskagomba (Pleurotus ulmarius) 21 oldal.
 Fehérnyaku pereszke — Félgyűrűs pereszke 31 oldal.
 Barna pereszke — Sárgalemezű pereszke 31 oldal.
 Tricholoma ustale — Elszenesedő pereszke 31 oldal.
 Kénsárga pereszke — Büdös pereszke 31 oldal.
 Keserű fehér pereszke — Csapós fehér pereszke 31 oldal.
 Hamuszürke pereszke — Duzzadtzáru pereszke 29 oldal.
 Tricholoma vaccinum — Szakálás pereszke
 Fülke gomba — Közönséges fülke gomba 32 oldal.
 Téli gomba — Téli fülke gomba 33 oldal.
 Füstös tölésér gomba — Barna tölcsérgomba 34 oldal.
 Szürkeshátú tölcsérgomba — Szürke tölcsérgomba 34 oldal.
 Pupos tölésér gomba — Óriás tölcsérgomba
 Rókaszerű tölcsérgomba — Változékony tölcsérgomba 34 oldal.
 Zöld tölcsérgomba — Anizsszagu vagy zöld tölcsérgomba 34 oldal.

**Ön is „Hangya“ likőrt kérjen,
Ettől soha el ne térjen!**

Az
„Erdélyrészi Hangya“
gyümölcsgyűjtési akciója során

2.500 székely család
10.000 családtaggal
500.000 Pengő



keresethez jutott !

**Minden vélemény egyhangu:
Kórus likőr elsőrangú!**



K. BENCZE IMRE
könyvnyomdája
Székelyudvarhely.
