

IV.

A Kárpátok ehető és mérges gombáiról.

(Kalchbrenner Károlytól).

Az alak és szín szépségét tekintve nem sokban múlják felül a virágok a gombákat s mivel ezek azonkívül még kitűnő tápszert is nyújtanak, nagyon könnyen fel fogható, hogy sokkal élénkebb érdeklődés nyilvánul iránjukban, mint a többi valamennyi lopva-nőszök iránt együtt véve. A mohok, zuzmók és hinárokka keveset törődnek az erdő közönsége látogatói, a favágók és pásztorok; ellenben annál élesebb szemmel bírnak az útjukba eső gombák iránt. Mindenesetre csak azok iránt érdeklődnek, melyek falujok hagyománya szerint mint jók és elárúsíthatók ismeretesek: a többi valamennyit vad gombának tekintik s megvetésük jeléül lábukkal félre lökik anélkül, hogy sejténék, hogy felette gyakran épen a legnemesebb fajok azok, melyek iránt oly kíméletlen bánásmódot tanúsítanak.

A gombák különfélesége és szépsége vonzó hatással van a természet barátjára is, és erdőn s mezőn való barangolása közben alig fogja elmulasztani, azok egynehányát felvenni s minden oldalról megtekinteni, amellet azonban élénken sajnálni kénytelen leendő, hogy nincs senki oldala mellett, ki neki azok nevérol és tulajdonságairól kellő felvilágosítást nyújthatna.

Nem csekélyebb érdekekkel bírnak a gombák az ingyenczre, a jó konyha tisztelőjére s mindenek felett a házi asszonyokra, kiknek működési körébe esik a gombák bevásárlása és elkészítése.

Fájdalom azonban, hogy nem kevés nő önálló ismeret és tapasztalat hiányában kényszerítettik, magát egészen az eladókra bízni; mely esetben egy parasztasszony tudatlansága, vigyázatlansága vagy lelkiismeretlensége az egész családra végzettéljes lehet. —

Nincs oly év, melyben a lapokban nem olvashatnánk gombák által okozott borzadályos mérgezési esetekről.

Épen azért már régóta sokat foglalkoztak a kérdéssel, vajjon nem léteznek-e egyáltalában oly biztos ismer-

tető jelek, melyek szerint az ehető gombák a mérgesektől megkülönböztethetők? — és ezen kérdés megfejtése végett már elég könyvet is írtak. De ki veszi meg és ki olvassa azokat? És ha meg is tesszük, mégis csak azon eredményre jutunk, hogy a gombáknak nincs a homlokára írva, vajjon ártalmasak-e vagy nem, s hogy akkor sem mindenki képes arra, hogy pusztán a leírás vagy a kép után is oly biztossággal, mely minden veszélyes tévedést kizár, ismerhesse meg azokat. — Azért a hasonló könyvek tartalmazzanak bármily kimerítő leírásokat, gyakorlati eredménnyel nem bírnak, azaz, ha átolvastuk azokat, megelégszünk a régóta ismeretes fajok élvezetével s óvakodunk ismeretlen gombákkal kísérleteket tenni. —

Alapjában véve ez eljárás helyes is; mert a gombák általi mérgezés nem csekély dolog és — elővigyázat a bölcsesség anyja!

Ezen vallomás után azonban és ezen körülmények között jelen kezdeményezésem nagyon feleslegesnek, egészen czélnélkülinek látszhatnék; mert miért írok a Kárpátok ehető és mérges gombáiról, ha még sem léteznek biztos ismertető jelek azok megkülönböztetésére? Nem volna-e jobb akkor, letenni a tollat és valami hasznosabbal foglalkozni?

Az utóbbit nem akarom épen vitatni, mindamellett kérem, nem hamarkodni el az ítéletet!

Mert nagyon igaz, hogy ismeretlen gombák élvezése nagyon veszélyes lehet és azért — általában — nem is ajánlandó; de nem kevésbé igaz az is, hogy valamennyi előforduló mérgezés jól ismerteknek tartott gombák élvezése által történt és történik: az által ugyanis, hogy jó fajok ártalmasokkal cseréltetnek fel. — Azért azt hiszem, hogy épen nem felesleges, sőt ellenkezőleg igen szükséges, a gombákat kedvelő közönséget figyelmeztetni azon esetekre, melyekben ily felcserélések leggyakrabban előfordulhatnak és leginkább veszélyesek.

Az is igaz, hogy az ártalmas gombák az ártatlanoktól nem mindig és nem minden esetben különböztethetők

meg külsőleg, de ezzel még nincs az mondva, hogy ez soha és semmi viszonyok közt sem lehetséges. Sőt épen szép számmal vannak oly gombák, melyek könnyen megismerhetők mindenki által, kinek elég éles elméje van, hogy a galambot a varjútól megkülömböztesse.

És azután vannak még szerencsére bizonyos tapasztalati tételek és eljárási szabályok is, melyek figyelembe vételével a gombák élvezésénél a veszélytől meg lehet óvni magát.

Hiszen tudjuk, hogy a gombászattal foglalkozó természetbúvárok nagyon sok gombát esznek meg, melyeket életükben először láttak és melyek ehetőségéről a könyvekben írva semmi nincs, anélkül, hogy azok nekik ártának. Igaz, hogy ők is néha kénytelenek megfizetni annak árát és örülnek azután, ha ép bőrrel menekülhetnek; egészben véve azonban meglehetősen biztosaknak érzik magokat. Mert valamint a tökéletesebb szervezetű növények közt egész osztályok és családok vannak, melyeknek valamennyi faja ártalmatlan, mint például a rózsavirágnak, beczsők és mályvafélék, — és ismét más családok, melyek tagjainál azok mérges volta előre látható, például a szíronták- és csucsféléknél; ugyanaz áll a gombákról is.

Egész sora ezeknek egyáltalában ártalmatlannak bizonyult és másrészt a valódi mérges gombák ismét egy meghatározott osztályhoz tartoznak, úgy hogy ezen sorok és csoportok ismerője ezek egyes tulajdonságairól meglehetősen biztos ítéletet alkothat magának.

Mivel pedig óhajtható, hogy ezen a szakembernek annyira hasznos ismeret tágasabb körökben is elterjedést nyerjen, meg akarom kísérleni a következőkben az évkönyv tisztelt olvasóinak a gombászat néhány ide tartozó tanát bemutatni.

A módszeres előadás száraz voltát kerülendő, minden kényszerítő korlát nélkül kívánom ezt tenni s reményelem, hogy nem fogják rossz néven venni, ha amellet egyes eltéréseket megengedek magamnak.

Ha ősszel szepesi kis városaink egyikét elhagyjuk és az országút hosszában vagy a kertek mögött a patak mentében sétálunk, akkor az ott található vén fűzfatorzsokon

bizonyosan fel fogunk fedezni egynehányát az úgynevezett fagombáknak. A legtöbb faja azoknak ökönyi nagyságú vagy nagyobb, és nagyon kemény, gumós vagy patkóalakú, felül feketés hasadozott héju, alul pedig szürkésbarna kalappal bír.

Ez az ál-tapló (*Polyporus ignarius*), mely ugyan nem használható a közönséges tapló előállításához felette nagy keménysége miatt, de már a rómaiaknál és később is, míg a gyufa nem volt ismeretes, használtatott a tűznek az éjen át való fenntartására a tűzhelyen: mivel azon tulajdonsággal bír, hogy egyszer meggyújtva a hamu alatt folyton láng nélkül ég. Alsó oldalán tűszúráshoz hasonló nagy mennyiségű lyukak találhatók, likacsok, melyek nem egyebek, mint finom, szilárd réteggé összenyomott apró csövek nyílásai.

Minden gomba tehát, mely hasonló alkatú, azaz, mely alsó oldalán nagy mennyiségű lyukkal bír, legyenek ezek kicsinyek vagy nagyok, kerekdedek vagy szögletesek, simák vagy csipkésen kivágva, a likacs gombák osztályához tartozik.

Nem ritkán telepedett meg a legalyazott fűzfatorzsök tetején egy ezen rendhez tartozó gomba, mely azonban fehér, nagyobb likacsokkal bír és az ibolyához hasonló szagú. Jó szagú fűzfagombának nevezik. (*Trametes suaveolens*).

De terjeszszük nagyobb körre vándorlásunkat, hogy a szomszédos réteken és legelőkön is körülnézhessünk. Itt kedvező időben már messziről fehér pontok világítanak felénk, mintha az apró gyepen kis hólapdák volnának elszórva.

Csaknem fogadni lehetne, hogy azok vagy champignonok vagy pöfetegek. De melyik a kettő közül? az közelebbi vizsgálat után azonnal kitűnik. Ha a gomba alsó nyílt oldalán rózsavörös vagy hússzínvörös levélkéekkel bír, melyek a törzstől a kalap szélei felé irányulnak, mint a kerék küllői vagy az esernyő halsont-vesszői, akkor champagnonnal van dolgunk s nemcsak a legkitűnőbb gombák egyikét bírjuk benne, hanem egyszersmind egy jó képviselőjét ama nagy osztálynak, mely csaknem valamennyi gomba két harmadát foglalja magában, melyhez általánosan ismert fenyőgombák is tartozik.

Mindazon gombák ugyanis, melyek alsó oldalukon sugár-irányban elágazó levélkéekkel bírnak, legyenek ezek bármily színűek, a levélgombák rendjébe soroztatnak. —

Ha azonban a fehér, alma- vagy körtealakú réti-gomba, melyet vizsgálunk, alól nem nyílt, hanem zárt, mint egy labda vagy tojás, és a felvágásnál egyforma sajtnemű fehér tömeget mutat, vagy ha érettebb burnóthoz hasonló porral van telve, akkor pöfeteg van előtünk, melynek neme a hasgombák rendjébe tartozik.

A légyölő galóczák is kezdetben tojásalakú borítékba burkolvák, de nem nőnek réteken s azok felmetszésénél azonnal látjuk, hogy levelekkel és színes kalappal bírnak.

Eddig a gombák országának három faját említettük: a levél-, likacs- és hasgombák faját; de, ha még többel akarunk megismerkedni, akkor szükségképen az erdőbe kell mennünk.

Már annak gypszélén találkozunk a belsejében tanyázó főcsapat előőrseivel. Közöségesen a húsos likacs-gombák leggyakoribb fajtái ezek, melyek ott tündökölnék kopasz fejökkel: az úgynevezett hájgombák, melyek ehetők ugyan, de lágy, nyálkás húsok miatt kevésre becsültetnek. A szegényebb osztály is érintetlenül hagyja azokat.

Az illatos fenyvesek árnyas csarnokaiban, ha a gomba-virágzat teljesen kifejlődött, nem leszünk kénytelenek sokáig járni, hogy gyermekei által körülvéetve lássuk magunkat és alakjaik s színeik bőségét csodálhassuk. Igen változatos kép tárul itt szemünk elé. Helyenként a zöld mohgyep százsorszép rukerczczel (Bellis) látszik kihímezve lenni és más helyen a barna porhanyós föld mintegy sárga és vöröses pitykéekkel van behintve: ezek hó-fehérszűzgombák, arany-sárga omphaléák, társas marasmiak, melyek ezen látványt nyújtják! A kedves mycenák körébe, melyek hegyes kis kalapjaikat karcú, félig átlátszó tönkükön ringatják, tolakodik helyenként az otromba borsos gomba, a zsíros cortinaria, egy gnóma a nymphagyermekek között, és tovább halványsárga tölesérgombák képezik társas körün-

ket, vagy mintegy bámúltatni kívánván magukat, ott állanak a szépen ékesített galambiczák piros, zöld, vagy violaszínű kis kalapjaikkal egyes csoportokban. Sőt még a félig elkorhadt fatőkéék is narancsszínű vagy kén-sárga galócزابokkrétával ékesítik magukat. Mintha a természet, mely szereti a különben egyszínű gabnaföldeket pipacs, búzavirág, sisakvirág és konkolylyal ékesíteni, — a gombákat is arra szemelte volna ki és rendelte volna, hogy az erdő sötét árnyékát színjátékukkal megvilágítsa. —

Ha még a szerényebben színezett, de az alak ritkasága által kitűnő gombanemeket is akarnók megfigyelésünk tárgyaivá tenni, — a csipkés földcsillag- és a redőgombákat püspökfővegeikkel, a bunkó-, lapátka-, kehely-, kocsonya-gombákat sat., az — felette messzire vezetne és épen úgy, ha megkísértenők előadni, miképen szokott változni a gombák vegetatiójának képe a szerint, amint világos nyírfa-erdőben vagy a magas fenyőfa-erdőségekben vagyunk, vagy az erdő felső határán felül az alhavasi régiókhoz emelkedünk, hol a gombák világa még mindig képviselve van, habár a fajok és egyedek számában erősen megfogyott.

Czélünk mindamellett megköveteli, hogy az erdőt el ne hagyjuk, mielőtt még néhány gombát meg nem vizsgáltunk.

Azok egyike komor színe és alaktalansága miatt közönségesen figyelmen kívül hagyatik. Alacsony, arasznyi, a középén tölcseralakba mélyedő kalappal bír, mely nagy feketés pikkelyekkel van borítva; alsó oldalán azonban nincsenek levélkéék vagy lyukak, hanem hegyes tüskék hasonló a macskanyelvéhez vagy pedig a tilóhoz. Az ily alakú gombák a túskegombák rendjébe vagy a gerbenfélékhez tartoznak.

Ezeknél még könnyebben ismerhetők meg az úgynevezett korállgombák vagy palánkáék, melyek jellemzésére elég, ha annyit jegyzünk meg: hogy számos ágakra és ágacsákra oszlnak a szarvas agancsaihoz vagy a nemes korállokhoz hasonlólag. —

Végre egy gombát kell, hogy kezünkbe vegyünk, erdeink legszebbik, de egyszersmind legveszélyesebb gom-

báját a skárlátvörös légyölő galóczát. Valamint a champignon, úgy ez is a levélgombákhoz tartozik s valamint az, úgy ez is tönkének felső végén gyűrűvel bír, azaz gyöngye fehér bőr van a tönkhöz illesztve köröskörül s kézfordor alakjában függ lefelé; azonkívül pedig a légyölő galócza tönke alsó végén hagyma alakúlag fel van fúva és bőrös tekerescsel ellátva.

Azon gombákról, melyek hasonlóan alkotvák, mondjuk: hogy azok gyűrűzöttek és tekercesek.

Az előrebocsátottak után könnyen megérthetők tehát a következők:

1. Nem mérgesek azon gombák, melyek nyílt réteken és marhalegelőkön tenyésznek*).

2. Nem mérgesek azon gombák, melyek fatörzseken s általában fákon nőnek.

3. Nem mérgesek a túskegombák.

4. Nem mérgesek a korállgombák.

5. Nem mérgesek a pöfetegek; ellenben

6. Mérgesek azon levélgombák, melyek a kalap alsó részén fehér levélkékkel, a tönkön pedig gyűrűvel s tekerescsel is bírnak.

7. Mérgesek a likacsgombák, melyek húsa a megtörésnél kék, zöld vagy vöröses színbe megy át, különösen ha alsó oldalukon és a tönkön vörösek.

Már ezen kevés és egyszerű tapasztalati tétel figyelembe vételével sok szerencsétlenségnek eleje vehető, mert a két utolsó tétel segélyével a legveszélyesebb gonosztevők és bajtokozók, a légyölő galóczák és sátán-tinorúk kizárva a használatból mint tápszerek; oly mérgezés pedig, mely nem ezektől ered, csekély jelentőségű leend.

A dolog fontossága késztet engemet, hogy e főgyilkosok mellett még kissé időzzem.

Miért is ismételve hangsúlyozom: gombák, melyek fehér levélkékkel, azután a tönkön gyűrűvel és tekerescsel, a kalapon pedig fehér szömöröcsökkel bírnak, amantáknak, magyarul bolondgombáknak nevezetnek, melyektől nagyon is óvakodnunk kell.

Erős narkotikus anyagot tartalmaznak, melyet a gyógyszeres fungin, amanitin és bulbosin-nak hívnak. Mérgezés-

*) Nem áll ez azonban mocsáros rétekről, az utak, mezők és erdősélek hosszán elnyúló füves mesgyékről.

sek ellen hánytató szereket alkalmaznak, mint tannint néhány csöpp cseranyaggal vagy erős fekete kávét.

Azonban a világért sem alkalmazandó az eczet, mert ez a mérget még inkább feloldja. —

Mivel nincs szabály kivétel nélkül, nem fogunk megütközni azon, ha a légyölő galócák közt is ehető fajokat találunk; például a *manita rubescens* és *vaginata*, mindamellett gyanús s annak marad is az egész pereputtya, miért is őrizkedjünk tőlük.

Egészen másként áll a dolog a gombák legkitünőbbjével a *császár-gombával*, mely szintén egyik fajja a légyölő galóczáknak, de tönke és levélkéi sárgák, s ezért a többiekkel együtt el nem ítéendő. — Nálunk a Szepességen nem fordul elő.

Nem akarom itt említés nélkül hagyni, ama rendkívüli tüneményt, mely szerint épen a legeslegmérgeesebb gombák a legbecsesebbekkel igen közel rokonságban állanak: a *császár-gombával* a légyölő galócza, a fenyőgombával a *nyírgalócza*, az úri gombával a *sátán-tinorú*.

Az utóbbi, a *sátán-tinorú* a nálunk annyira kedvelt úri gombával egészen egyenlő alkattal bír, s ezzel hasonlóan párnaalakú kalappal bír ésvastaghasú tönkkel, azonban egészen másféle színnel, vörös tönkkel és biborszínű alsó oldallal, húsa pedig vörös és kék színbe megyen át. Azt gondolná az ember, hogy vaknak kell lenni, ki ezt felcseréli az úri gombával — és mindamellett megtörténik.

Mily kevéssé lehet vele azonban tréfálni, kitűnik Krombholz gombász kísérletéből, ki egy egészen kis darabot nyelt el ezen gombából és ennek következtében három napig élet s halál között ingadozott. Szerencsére nálunk ritka, annál gyakrabban fordul elő a hozzá nagyon hasonló *disznó-vargánya*, melyet egyes vidékeken, mint például Selmecezen esznek ugyan, de mégis jobb, ha az étlapról töröljük a fölcserélés veszélye nagyon közel lévén. Ezen gombának színváltozása egy anilin-nemű anyagtól ered, melyet ez tartalmaz. Senki se higgye azonban, hogy ennél fogva mind ehető a többi gomba, mely az épen jellemzett légyölő galócza és *sátán-tinorúhoz* nem tartozik.

Létezik még nagy száma azoknak, melyek halálos mérget nem tartalmaznak ugyan, de azok élvezése nem csekély veszedelmet vonhat maga után.

Oda tartoznak az erősen maró ízű *galambiczák* és *tejgombák*, melyekről alább még szó leend.

Sokan egyéb okoknál fogva élvezhetetlenek, hiszen senkinek sem lehet kedve fakeménységű, bőrszívóosságú, kocsonyanyálkás gombákat enni, melyek keserű, savanyú, undorító ízűek vagy oly szagúak, mint a dög, penész, halzsir stb. Egy gombának ehetőségét megítélendők, nemcsak szemmel kell bírunk a látásra, hanem az ízlelés és szaglász eszközeihez is kell folyamodnunk. Hogy azonban a gombának szagát észrevehetőbbé tegyük, jó azt ketté törni vagy az újjak közt összemorzsolni; de az ízlelésnél mindenhol jó, némi elővigyázattal lennünk. Csak borsó vagy mogoró nagyságú darabot vegyünk a szánkba és rájuk meg a nélkül, hogy lenyelnek.

Az emellett történt észlelések alapján a gombákat ehetőségüket tekintve következőképen osztályozhatjuk.

1. Föltétlenül elvetendők azon gombák, melyek a megrágás alkalmával a szájban erős égetést vagy utólagosan kellemetlen karczólást idéznek elő.

2. Emészthetetlenek a szívós, bőrféle minőségű gombák.

3. Nem enni valók a keserű, undorító ízű gombák.

4. Nem sokat érnek a lágy, nyálkashúsú ízetlen gombák.

5. Ehetők a gyöngéd, tisztaízű gombák föltéve, hogy nem tartoznak a fentebb jellemzett mérges csoportokhoz*).

6. Kitűnők azok, melyeknek kemény húsok a mandula vagy a mogoró édeses ízével bír. Van több, melyet azonnal az erdőben lehet megenni. A híres Wilde-now kirándulásain napokon át kenyér és gombákkal élt. Megjegyzendő még, hogy a friss liszt-íz az ehetőség ismervét teszi, a szennyes és ragadós kalap az ehetetlenségnek a jele.

*) Azonban a gyöngéd íz korántsem föltétlenül biztos ismérve az ártalmatlanságnak, — az *Agaricus nebularius*nak igen jó íze van — és élvezésével Dr. Cordier gombász mégis rosszul járt. Az elővigyázat parancsolja tehát, hogy az első kísérletnél a megvizsgálandó gombából csak kis mennyiséget együnk meg.

A francia fűvész Gerard Frigyes felfedezett egy módot, melynek segélyével a legmérgesebb gombákat is ehetővé lehet tenni. Fel kell vágni a gombákat, két órára sós vagy eczetes vízbe tenni és azután jól kimosni, friss vízzel megfőzni, ismételve megmosni és tetszés szerint elkészíteni. De én ezt senkinek sem ajánlom! Ellenben nagyon ajánlandó a következő eljárási szabály: Csak fiatal gombákat kell enni, mert a legjobb fajok is, ha megvénültek, rosszülétet okozhatnak. Vén gombák ugyanis milliónyi érett magokat — csirszemeket — tartalmaznak, melyek ártalmatlanokká nem tehetők még a közönséges forralási hőnél sem, hanem a gyomorban tovább csiráznak és az által emészthetetlenséget idéznek elő. Nem rég hozták hazai lapjaink, hogy három cigány, ki néhány fontnyi élesztőt megevett volt, ennek következtében meghalt. Az élesztő ugyanis csupa gomba-csirszemekből áll.

Mindezek után a házi konyhára nézve általános szabályul marad: Csak ismeretes gombák vásárlandók, de egyenként jól megvizsgálandók ama biztonság kedvéért, hogy semmi idegenszerű nem vegyült közzéjük, hogy semmi veszélyes fölcserélés elő nem fordult.

Ámde melyek ezen jól ismert fajok és ezeknek mely fölcserélési esetei fordulnak elő?

Ezen kérdéssel főfeladatunkhoz jutunk.

Bármily gazdagok legyenek is kárpáti erdeink gombákban, mégis csak kevés gombafaj van, mely általában tápszerűl használtatik és állandó árúczikknek tekintetik; ezek a kucsmagomba, az úri gomba, a fenyőgomba — és másodsorban: a borsgomba, a korállgomba és szarvasgomba.

1. A kucsmagombát kora tavasszal gyűjtik és elárúsítják, friss állapotban eszik levesben főzve, vagy zsinórra fűzve télire szárítják. Annak két, jóságra nézve egyenlő fajával bírnak. A közönségesebb a csúcsos kucsmagomba (*Morchella conica*) kúpalakú, mély gödrű, fekete-barna kalapú; ritkábban kerül eladásra az ehető kucs-

magomba (*Morchella esculenta*), mely felismerhető ránczos-gödrű, sárgásbarna kerek kalapjáról. Alig lehetséges azt bármely ártalmas gombával felcserélni. — A kucsmagombához legközelebb áll az eheő redőgomba (*Helvella esculenta*), mely vörös fenyőfák közelében tenyészik s körülbelől ránczos zsemlyéhez hasonlít. Igen jó ízű, de könnyen felcserélhető a gyanús redőgombával, miért is elővigyázat ajánlandó. Az utóbbinak húsa kocsonyanemű és a Kárpátokban csak egyes példányokban fordul elő. —

2. Az úrigomba, tinorú (*Boletus edulis*), a likacs-gombákhoz tartozik és feltűnik hasas, gyakran ökölvastagságú, fehéres avagy halványbarna tönke által, mely hasonszínű finom hálóval bevontnak látszik, kalapja magasan boltozott, vastag, párna-alakú, világos vagy sötétbarna, alsó oldalán fehéres vagy zöldessárga; az utóbbi esetben jó a zöldessárga réteget levágni, mivel abban a csirszemek már nagy mérvben kifejlődvék és evés után emésztési zavarokat idézhetnek elő. Ez egyike a legjobb ízű és a legrégebb idők óta nagyrabecsült gombáknak és kemény húsnál fogva nagyon alkalmas télire szárítatni. Csak jól nézze meg minden háziasszony, nehogy az úrigombák közt talán sáttá tinorú is találtassék! Mint már előbb említettett, könnyen felismerhető a kékbe átmenő húsról.

3. A fenyőgomba (*Agaricus deliciosus*) a Szepességen a legismeretesebb gomba, nedves őszi időjárás mellett fenyveseinkben tömegesen fordul elő és télire besóztatik. Csalhatatlan ismérve narancsvörös teje, mely abból felvágva kifolyik. Háziasszonyaink megkülönböztetik a vastag fenyőgombát, mely még az ecetben is megtartja vörössárga színét, a kevésbé becsült kéktől, mely közönségesen zöld színbe megyen át. Oly különbségek ezek, melyek a gombának tenyésztési helyétől származnak. Minthogy a fenyőgomba majdnem minden évben tömegesen szedhető s a fővárosokban az ingyencz-eledek közé soroztatik, az üzletnek nagyon könnyű volna, azt keresett kivételi czikké tenni. —

Az angolok vagy francziák bizonyára nem engednék az erdőben az ily becses terméket elrohadni! Csak nagy figyelmetlenség mellett cserélhető fel a mérges nyír-galóc-zával (*Lactarius torminosus*), mely ugyan hasonló alakú és színű, de fehér tejet ereszt.

A most következő kisebb jelentőségű gomba-fajok között a legfőbb helyet foglalja el:

4. A bors- vagy tojás-gomba (*Cantharellus cibarius*), nagyon ismeretes, mindenütt gyakori, világos-sárga gomba megfordított kúp-alakú kalappal és tompa, érnemű levélkéekkel. Nincs oly mérges gomba, mely hozzá hasonlítana, mint már neve is mutatja, tojással és erősen borsozva eszik.

5. A koráll-gomba vagy bokros palánka (*Clavaria flava*) különféle, fehér, sárga, vöröses vagy szürkés színekben fordul elő és sok fajt számlál; de csak a nagyobbakat és húsosabbakat eszik; sokféle irányuló elágazásaival pompás képet nyújt, húsa azonban kissé savanyús és azért kevésbé becsültetik. Különben az előbbihez hasonló módon elkészítettik.

6. A szarvasgomba, mely a Kárpátokban található, nagyon különbözik az igazi szarvasgombától és ennek csak alárendelt pótlója. Alakra és színre hasonlít a burgonyához s mint ez földalatti fészkekben tenyészik, úgy hogy csak véletlenül található. Húsa kemény, szaga a hagymához hasonlít. Helyette gyakran kisebb fajok (*Rhizopogon lutescens*), sőt még az éretlen *Scleroderma* vulgare hozatik a piacra, melyek még kevésbé szagosak, de egyáltalában nem ártalmasak.

És ezzel kimerítettük jegyzékét azon gombáknak, melyek a Szepességen közönségesen eladatnak és vétetnek; feladatunk azonban még tovább terjed.

Szabad feltennem talán, hogy tőlem ama gombáknak megnevezése is megkívántatik, melyek eléggé gyakran fordulnak ugyan elő és bő táplálékot szolgáltatnának, de melyeknek ehetsége vagy éppen nem, vagy csak kevesek előtt ismeretes. Legyenek ezek is a szíves olvasónak bemutatva.

Az első hely köztök kétségkívül illeti

7. A *champignon*-t (*Agaricus campestris*). Mindenki, ki csak szakácskönyvet avagy francia regényt olvasott és a lapok újdonságai iránt érdeklődik, tudja, hogy a *champignon* a magasabb konyhaművészetben ugyancsak nagy szerepet játszik, hogy Franciaországban százezreket behozó árúcikket képez s hogy hazánkban is a kertészek által a főváros környékén mesterségesen tenyésztetik; de nem tudja, hogy ezen felséges termény, mely után annyira vágyik, talán saját udvarán vagy kertjében vagy legalább a legközelebb fekvő réten és legelőn található. Mint már fentebb is említve volt, nagyon könnyen és biztosan felismerhető e gomba. Fehér kalap, körülbelül olyan, mint egy féltke, rózsas- vagy hússzínű levélkék az alsó oldalán és böggyűrű a tönkön: ezek az ismérvek, melyekhez tartanunk kell magunkat.

Vén korában megbarnúlnak vagy megfeketednek levélkéi és akkor a gomba nem ehető. Húsa hasonlít finom csirkehúshoz. Az erdőben is különféle *champignon*-fajokat lehetni, melyek nem rosízűek ugyan, de kissé gyanúsak. Nem kevésbé gyanúsak azon *champignon*ok, amelyek mocsáros talajon tenyésznek. Az igazi *champignon*nak a *trágyagombával* (*Coprinus comatus*) való fölcserélése mindenesetre lehetséges, mert ennek is fehér kalapja van és réteken nő, csak hogy kalapja magasan tojásalakú és pikkelyekké szétfoszlik. Ha nem is ártalmas, mégsem használható tápszerűl, mivel laza húsa már hazavitelkor tintanemű folyadékká válik. Levélkéi fehérek.

8. A *pöfeteg* különböző fajaiban főként dombos réteken és legelőkön tenyészik, hol egy éj alatt tojás, ököl- sőt gyermekfej-nagyságig megnő. Csaknem nevetségesnek fog tetszeni, hogy olyan gomba, mely, ha ráhagunk, porfelleget ereszt, itt az ehetőek közt soroltatik elő; azonban ebben is csak a már egyszer meggyökerezett előítélet hatalma nyilvánul. Mindenesetre a *pöfeteg* csak egészen zsenge korában élvezhető, míg húsa kemény és tiszta fehér, de nem akkor, midőn már színét hagyta, pép- vagy porneművé válik.

Ha Olasz-, Francia-, Angolországban előszeretettel eszik, miért félnénk mi szegességiek tőlük? Halljuk egy

francia fűvész tudósítását. „Mr. Cooke önkívületben tör ki azok kitűnősége felett és Vittudini ajánlja, le nem szakítani a gombát, hanem talpán felül levágni, ez által továbbbi növése nem akadályoztatik, hanem kiveszése elhalasztatik, úgy hogy egy és ugyanazon pöfeteg csoportból egy héten át tojás-lepényt ehetünk“. Én magam természetesen nem mulaszthattam el ezen gombafajt is megpróbálni és úgy találtam, hogy csaknem pörkölt velőhöz hasonló ízű. Az erdőkben is találhatni nagy mennyiségben apró pöfeteg-fajokat, melyek ehetők lehetnek ugyan, de melyekkel ez ideig kísérletet nem tettek. Mindenesetre előnyben részesíttetnek azok, melyek réteken nőnek és olyanok, mint a fehér nagy labdák.

9. A s z e g g o m b a (*Marasmius Oreades*) szintén réteken nő, de, mert kisebb és többnyire a fű között el van rejtve, kevésbé tűnik föl, mint az előbbi. Ha egy réten sötétebb foltokat és köröket veszünk észre, hol a fű csaknem feketés-zöld, meg lehetünk győződve, hogy ott szeggombák állottak vagy most is állanak.

A fűeknek oly hasznos szeneny, melyet azok kilehelnek, úgylátszik, hogy ezeknek adja meg az erőteljes szint. Bokrosan tenyésznek, rendszeren körben, régi garas-nagyságú, fehér vagy barnás kalapkájuk van, alól fehér, egymástól elálló levélkéik és szalmaszál-vastagságú, újjnyi hosszú fehéres tönkük. Ezen tönkük szívós és ehetetlen; azért csak kis kalapkáit szedik, melyek mindenesetre mint tápszerek kevésbé szaporák, de finom foghagyma ízük következtében mindenféle pikáns levesek és mártásokra használatnak.

Hasonló körülmények közt jelenik meg a némely vidéken nagyon kedvelt G y ö r g y g o m b a (*Agaricus Georgii*) fehér, rejtett kalappal és vastag, rövid tönkkel; nálunk ritka. —

Valamint az életben vajmi gyakran keresve bebarangoljuk a távolságot és a közelfekvő jót figyelmen kívül hagyva mellette elmegyünk, így történik ez a gombakeresésnél is.

A szegény ember a távol erdőbe eljár és elkinlódik, hogy egy kosárka ily középminőségű gombát szedhessen,

míg ellenben nem messze ajtajától néhány percz alatt egy kosárral sokkal jobb minőségű fajt szedhetn. Fgy ily faj:

10. Az osztriga-galócza (*Agaricus ostreatus*), mely vén topolya- és fűzfatorzsökön nő, de fenyőfákon is előfordúl. Kalapja szürkésbarna, kanál vagy kagyló módjára boltozott, oldalt álló, gyakran csaknem egészen tönk nélküli és hosszan lenyúló levélkéekkel.

Mivel nagy csoportokban és oly sűrűn tenyészik, hogy a kalapok mint a háztető zsindelyei fedik egymást, gyakran egyetlen egy törzs annyi gombát szolgáltat, amennyi elegendő vacsorára egy egész családnak. Azért Dél-Magyarország némely vidékén ily gombákkal ellepett törzsök gondosan kivétnek, a kertnek valamely alkalmas helyén elhelyeztetnek és időközönként megöntöztetnek. Ily eljárás mellett gyakrabban és gazdagon fejlődnek a gombák, úgy hogy a gazdasszony a helyett, hogy a mézszárshéba küldene, a kertből hozhatja magának az ebédet. Én igen gyakran találtam ezen gombát Zsegra körül, sőt magában a faluban is. Nyárfákra is átültethető e gomba oly módon, hogy friss állapotban beledörzsöljük azok repedékeibe.

Különös figyelmet érdemel

11. A méz-színű galócza (*Agaricus melleus*). Ezen erdei lakó késő ősszel nő levágott fenyőtökéken, valamint azok gyökereinek közelében a földön. Körülbelül kéznagyságú, barnás sötötebb pikkelyekkel, fehér levélkékkel és a tönkön fehér gyűrűvel bír. Nyers állapotában íze kissé fanyar és főzve sem tartozik az ingyenczétkek közé; de — mi pedig különösen figyelembe veendő — rendkívül tápláló, és tömegesen tenyészik különösen nedves években, melyek rendesen rossz termést és drágaságot okoznak Szegény családoknak tehát, melyek éhhaláltól látják fenyegetve magokat, csak elegendő mennyiséget kell késő ősszel ezen gombából gyűjteniök és a kemenczében szárítaniok, hogy télen át táplálékuk legyen.

Földnépünk nem ismeri ezen gombának tápláló erejét s egyáltalában vad gombának tartja.

Hasonló megvetésben részesül:

12. A pikkelyes gerben vagy pikkelyes túskegomba (*Hydnum imbricatum*), melyről már előbb tettünk említést. Óka ennek bizonyára visszataszító külseje, a pik-

kelyekre szaggatott, koromfekete kalap, mely alatt nem sejtünk semmi jót. És mégis a pikkelyes gerbennek húsa tömött, kemény, jóízű és a téli szárításra ép oly alkalmas, mint a méz-színű galócza. Jó csak addig e gomba, míg pikkelyei az alsó oldalon még rövidek és fehéres színűek; mihelyt hosszas, szürkésbarna pikkelyei vannak, elvetendő.

Használható legközelebbi rokona, a rejtett túségomba (*Hydnum repandum*), mely egyszínű fehér vagy sárga s igen gyöngéd hússal bír.

Nagy osztályt képeznek

13. A galambiczák (*Russula*).

Különösen jól alakult és élénk színezetű kalapjaik által tűnnek ki s köztök több ehető fajok is akadnak.

A legismertebb ezek közt a bőrszínű galambicza (*Russula alutacea*) tekintélyes gomba sötét bíborvörös kalappal, fehér tönkkel és sárgásfehér levélkékkel. Ez ugyan gyűjtetik a nép által, de kevésbé elárúsítható részint nagy törékenysége miatt, részint mivel nem bíznak benne és nem ok nélkül. Van ugyanis a galambiczák között több faj, mely maró ízű és melynek élvezése hányást, hasfájást, gyomor- és bélgyuladást okozhat. De ezek a jó fajoktól csak nagyon finom jelek által különböztethetők meg p. o. tiszta sárgásfehér levélkéik által s azért azokkal könnyen fölcserélhetők. Jobb tehát, ha valamennyi galambicza kizárva marad a piacról. Szolgálhatnak táplálékul a napszámosnőknek, kik sok évi tapasztalásból ismerik s az esetleg előforduló kellemetlenségeket nem sokba veszik. Ugyan ez áll

14. A tejgombákról is (*Lactarii*), melyek jellemzője az edényeikből kifolyó fehér vagy színes tej. Ezen tej tojásfehérét tartalmazó folyadék, melyben végzetlen finomra aprított szurok-részecskék úszkálnak. A fenyőgombán kívül e nemből a körte-gombát kell még csak említenünk (*Lactarius volemus*). Ez igen kellemes ízű tejjel bír, s a pásztorok nyersen eszik; a konyhára nézve azonban nem nagy értékű, egyszersmind elég ritka és így nagyobb mennyiségben nem is gyűjthető.

Gombák általi mérgezési eseteknél következtetni lehet, hogy a mérgezés galambiczák vagy tejgombák által történt, ha kábultság nem észlelhető, hanem erős égetés a torokban vagy szaggató fájdalom a gyomorban és belekben fordul elő. Ily esetekben a hánytató szerek nem igen alkalmasak, inkább nyálkás italok és gyulladás ellenes gyógykezelés.

A most következő gombák nem fordulnak már elő oly gyakran, mint az előbb említettek, mégis a legtöbb erdőben találhatók.

15. A napernyő-galócza (*Ag. procerus*) a síksággal határos világosabb előerdőket szereti és könnyen felismerhető azon, hogy az összes gomba-világnál jóval magasabb és csaknem a napernyőhöz hasonlít. Ujjnyi vastag tönke egy láb hosszú, arasznyi széles, magasan boltozott kalapja szürkésbarna petyekkel bír. Franciaországban nagyra becsültetik, de az igazat bevallva, én húsát száraznak és ízetlennek találtam, és ugyanazt találták a német és svéd gombászok is. Talán egészen különös elkészítési módot igényel.

16. A nyúzott galócza (*Ag. excoriatus*) jóízű, de nagyon hasonlít a légyölő galóczákhöz, gyűrűvel és fehér levélkével bírván. Külömben ezekkel még sem téveszthető össze, mert alján nem bír tekerescsel s kizárólag művelés alatt levő talajon, az őszi tarlóföldeken nő.

17. Az álarczos galócza (*Ag. personatus*) tekintélyes, fenyves erdeinkben nem épen ritka gomba, mint ehető csak a legújabb időkben lett ismeretessé. Sima, boltozott kalapja májbarna, alsó oldala valamint a tönk is ibolyakék, vagyis tölajdonképen oly színű, mint a kék orgona-virág, alkata erős. Nagyon finom édeses íze van s ha éjszakán át levélkéivel lefelé papirosra tétetik, reggelre a papirost mintegy liszttel találjuk behintve, ez által jól és biztosan megkülömböztethető a hasonló színezetű és alkatású gombáktól, mert ezeknek rossz ízök van s a papirosra rozsdabarna port eresztenek.

18. A kávé-gomba (*Ag. coffeatus*) az előbbivel nagyságra és alakra ugyanazonos, de többnyire sűrűn

tömött csoportokban él vagy körökben, és kalapja sötét-kávébarna, levélkéi és tönke fehérek.

19. A b á r á n y - t i n o r ú (*Polyporus ovinus*) a magas fenyvesekben pusztá földön nő, egészen fehér, vastag és húsos, a tönkkel összefolyó kalappal bír, az alsó oldalon levelek nélkül, hanem, mint már neve mutatja, szabad lyukakkal. Főismérve, hogy kalapjának felső bőre száraz időben csupa kis négyzetekre szakadozik. Csak az kár, hogy nem gyakoribb! Azonnal a helyszínén megehető s a mogyoró vagy sült gesztenyéhez hasonló ízzel bír. —

De már itten megállapodást kell parancsolnom magamnak, hisz észre veszem, hogy az utoljára megnevezett gombafajok közt néhány olyan is van, mely sokkal kevesebb jellemző ismérvvvel bír, semhogy laikus az itt adott rövid utasítások nyomán a többi gombák nagy sokaságából kiismerhetné. Azonkívül talán senki nem fogja elvárni, hogy itt a kárpáti gombák teljes leírásával találkozánk; mert ilyet nyújtani, ezen évkönyv irányzatának nem igen megfelelően, már előre is nem lehetett feladatomban. Célomat elértem, ha a gombaevő közönség az előre bocsátottak alapján eléggé fogja téjékozhatni magát azon gombák iránt, melyek veszély nélkül élvezhetők és olyanok iránt, melyektől különösen óvakodnunk kell. Talán elég útmutatást nyer a kárpáti erdőségekben barangoló a mondottakból arra, hogy a feltűnőbb fajok néhányát felismerhesse, s én reszembről nagyon örülnék, ha jelen czikkem által a Szepességen ehetőknél ismert gombák számát kettővel — hárommal szaporíthatnám.

A dolog nem oly jelentéktelen, minőnek látszik.

Sejtanyag-, tojásfehérsze-, mannitezukor-, villany- stb. tartalmuknál fogva a gombák nem közönséges tápértéket képviselnek s legközelebb a húshoz állanak; előrehaladott műveltségű államokban a lakosság táplálkozásához jelentékeny mérvben járulnak hozzá s kereseti és kereskedelmi tárgyként nemzetgazdasági fontossággal bírnak. — Miért kell tehát, hogy nálunk annyi jó tápanyag erdeinkben haszon nélkül tönkre megyen? Miért nem jutottunk a gombák ismeretében és felhasználásában tovább mint öregatyáink három — négy századdal azelőtt? — Nos hát azért, mert

mint más egyebekben úgy e tekintetben is nembánom emberek vagyunk.

Ismeretlen gombák élvezésével kísérleteket tenni — ismételve mondom — mindenesetre meggondolandó dolog; azonban nem történhetnék-e valami arra nézve, hogy az ismeretleneknek legalább egy néhány ismeretessé lenne? Angolországban néhány hölgy e czélra az ehető és mérges gombákból közkiállításokat rendezett; nem volna-e ez nálunk is lehetséges gazdasági kiállításaink alkalmával? — Már nehányszor küldtek be nekem gombákat azon írásilag tett kérdéssel, vajjon jók-e azok? — s nekem semmi ellenvetésem, ha ez még többször is történik. Mindenekelőtt pedig a néptanítók látszanak nekem hívatottaknak lenni arra, hogy a gombászat terjesztését előmozdítsák. Ha a képezdékben a főként ehető gombákkal megismerkedtek és azután ezen ismereteket egyelőre saját konyhájuk javára fordítják, falujokban nem sokára követőkre fognak találni.

Többet ér minden tanításnál a — példaadás!

Ford. Zimann János.