

Rerum Naturalium Fragmenta No. 112

Gombáskönyv kezdők részére,
X.
Szemere László

135-139. Özlábgombák	3
140-152. Galócák és csiperkék	9

Budapest
1937

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Jaskó Sándor szerkesztése:

Budapest II., Lövőház-u. 22/a

135-139. Őzlábgombák

135. Közönséges őzlábgomba.

Lepiota procera Scop.

K. Eleinte tojás alakú, a tönk növekedésével a gomba cimbalomütőhöz hasonlít. Később kalapja szétterül, mint egy ernyő, közepén púpos, itt sötétebb barna színű, egyébként fehéres vagy szürkésbarna, sötétebben pikkelyes. Ezek között a fehér hús kilátszik. Pereme szálas, rojtos. 30 cm-ig nőhet.

B. Sűrűn álló, különféle hosszú, lemezei puhák, fehérek.

T. 30 cm-ig nő, hengeres, csöves, töve gumós, fent barna korpás eltolható gyűrűvel. Színe fehér, barnán mustrázva, márványozva. Szálakra hasadozó, rostos.

Húsa fehér, de rózsás árnyalatú lesz. Íze, szaga a dióra vagy mogyoróra emlékeztet, igen kellemes. Színtartóan szárad, csak fehér húsa lesz szürkés.

Augusztustól októberig terem mindenféle erdőben, bokros helyen. Míg fiatal, jól ehető, később rágós. Tönkje mindig rágós, ezért legfeljebb kifőzve, levét használjuk. Bp. Erdőkben közönséges.

136. Csipkés őzlábgomba.

Lepiota excoriata Schff.

K. eleinte tojásdad, később szétterülő, púpos. 10-14 cm-ig nő. Fehér, közepe olykor barnás, vékony bőre főleg a peremén, pikkelyekre foszlik. Bőre lehántható.



135. Közöséges őzlábgomba.
Lepiota procera Scop.

B. Különféle hosszú, sűrű lemezei a tönktől egy porcos gyűrű által vannak elkülönítve.

T. 10 cm-ig növvő, alul kissé gumós. Fenn eltolható gyűrűvel. *Felső vége mintegy golyócsapágyban, elkülönülve ül a kalap húzában, abból kifordítható; ez általában az itt ismertetett (135-139.) őzlábgombák jellegzetessége.* Belül csöves.

Húsa puha, fehér, jó szagú, de nem mindég jó ízű (édeskés, fanyar is lehet). Ehető. Erdőn ritkán terem, inkább tisztásokon, legelőkön és tarlón. VI-XI. Bp. Zugliget.

137. Piruló őzlábgomba.

Lepiota rhacodes Vittad.

K. Általában vastagabb 135-nél, de ezzel szemben alacsonyabb is. Már eleinte is félgömbös. (135-é tojás alakú, nyúlt.) Pikkelyei vastagok, világos sötétbarnák. (Kalapközép sötétebb.) 20 cm-ig nő.

B. Lemezei fehérek vagy piszkosfehérek, nyomásra megpirosodnak.

T. Kevésbé pikkelyes, legfeljebb barnán pihés, piszkos fehéres, barnás alapon. *Nyomásra megbarnul. Eltolható vastag, cafatos gyűrűje van.*

Ehető. Húsa fehér, de nyomásra, vagy magától is a levegőn sárgás, majd rózsaszínű lesz. 130-hoz hasonlít, de annak a húsa színe nem változik el. Vegyes erdőben terem. VIII-XI.



139. Tarló őzlábgomba.
Lepiota naucina Fr.

138. Pikkelyes őzlábgomba.

Lepiota acutesquamosa Weinm.

K. 15 cm-ig nő. Olaj-zöldes-barna, sötétebb pikkelyei alatt azonban világosabb szín látszik. Színe lehet sárgás is. Domború, majd szétterülő.

B. Lemezei piszkos fehérek, nagyon szorosan állók.

T. Rozsda-sárga vagy barna, kalapja alatt világos, kívül korpásan pihés; a pihék kifelé kunkorodók. Belül a szár eleinte tömött, majd odvas. Alul gumós, piszkos zöldesbarna. *Fiatalon fehér fátyola van, ez később mint gyűrű lehull.*

Íze, szaga kellemetlen, keserű, állítólag mérges is. Húsa fehér, lágy, száraz. Kertekben, erdőben terem. VIII-X.

139. Tarló őzlábgomba.

Lepiota naucina. Fr.

K. 5-14 cm-ig növvő, de nem pikkelyes, inkább csiperkegomba szerű. *Fehér, piszkosfehér, néha felhőzetszerű, elmosódott foltokkal.* Az állott gombán barna foltok támadnak.

B. Öblös, eleinte piszkos fehér, majd rózsaszínű, különféle hosszú lemezei a tönkhöz pereccel illeszkednek.

T. A kalapból kiforduló, fehér, csöves, alul kissé gumós, és olykor barna foltos.

Húsa hófehér, majd sárgás (*szárítva barnás-lila*), nyomásra sárgásbarna, sőt sötétbarna foltokat kap. Ehető.

Íze édeskés, szaga a csiperkére (144) emlékeztet. E gomba igen hasonlít a csiperkéhez, de ehető lévén, az összetévesztésből baj nem származik. A tönk alján nincs hüvelye, azért 140-től és 142-től is megkülönböztethető. Leginkább tarlón, legelőn terem, olykor 136-al együtt, de erdőn is. IX-XI. Bp. Villák közti gyepeken közönséges.

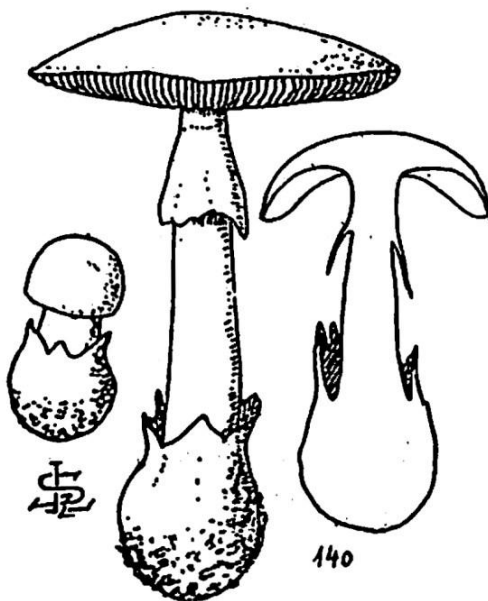
(Szemere L.: *Gombáskönyv kezdők részére*, Budapest, 1926, p.146-149)

140-152. Galócák és csiperkék

140. Ragacsos galóca.

Amanita yerna Bull.

K. Fehér, közepe fakó, pereme pedig sárgásbarna is lehet. Csupasz, azaz burokmaradványok nincsenek rajta. Nedves, időben enyves. Eleinte kerek, majd tojás alakú, végül szétterülő, sőt teteje benyomott. Pereme is sima, nem bordás. 4-7 cm átmérőjű.



B. Fehér, (halvány) sűrűn álló, kissé vastag lemezei szabadon állanak.

T. Fehér, pihés-foltos. Fehér, függő gallérja, s alul a tönk gumójára feszülő, fenn nyitott papucs van. 6-8 cm magas. Tömött, majd odvas.

Húsa fehér, kellemetlen utóízű, szaga is kellemetlen, a retekre emlékeztet. *Mérges.*

Televény erdőtalajon terem, nyáron és ősszel; latin neve (*verna* = tavaszi) tehát nem találó. *Virosa* nevű változata zöldes, miért is némely szakember egy fajnak veszi 142-vel.

Ez a mérges, fehér, gomba előfordul Magyarországon. Hasonlít, főleg a fiatalja 139., 141-hez, továbbá a csiperkegombák fiatal példányaihoz.

A különbségek: 139-nek nincs bocskora, 141-nek nincs gyűrűje, a csiperkékének ugyancsak nincs bocskoruk. De ha csak a kalapokat láthatjuk, akkor kétes esetben tegyük félre a kalapokat 1-2 napra, azalatt a csiperkegomba lemezei színt váltanak, s így meggyőződhetünk azonosságukról. Mert ennek a galócának (140) a lemeze is tartósan fehér, míg csak el nem rothad.

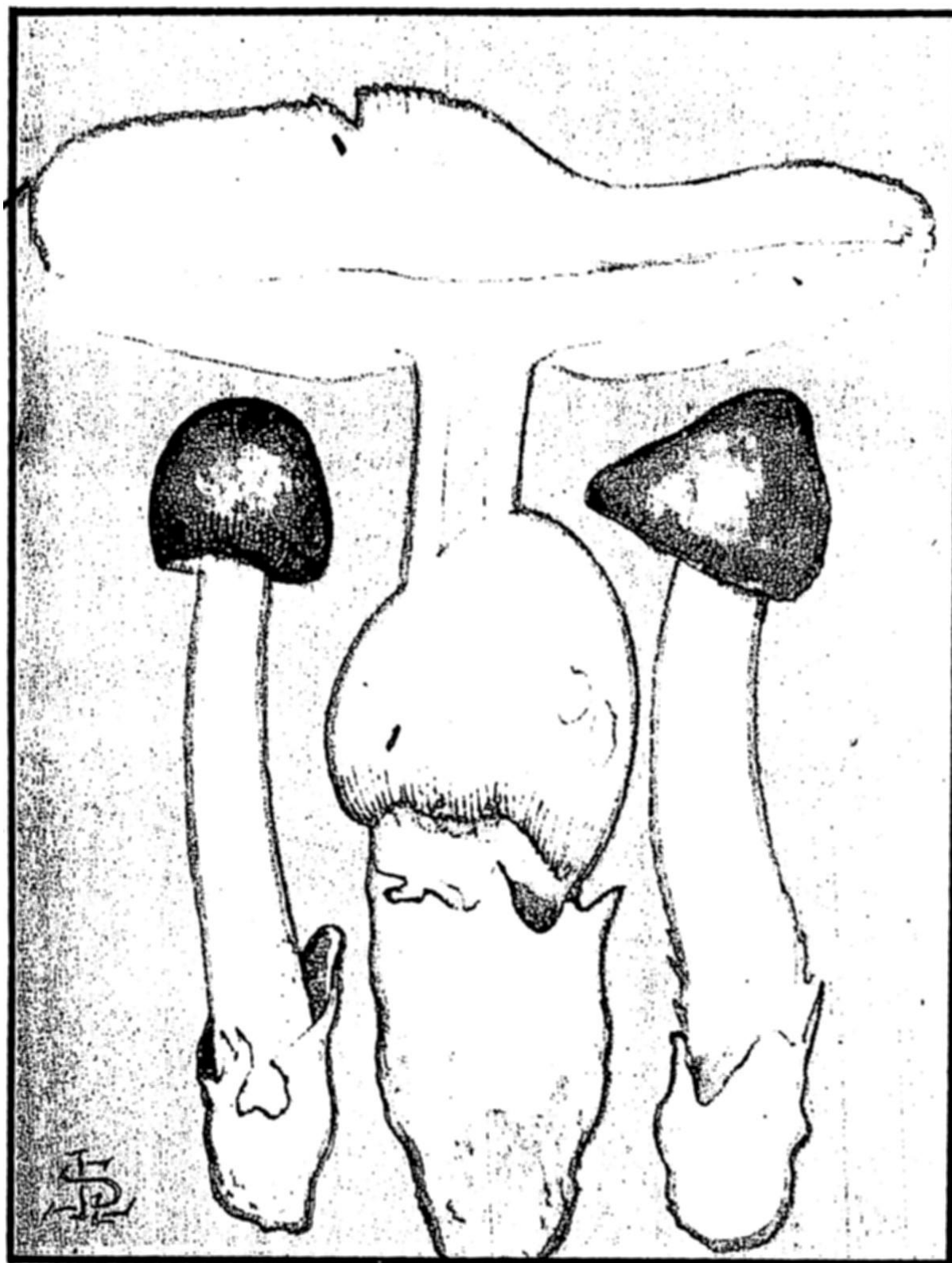
141. Selyemgomba.

Amanita vaginata Bull.

K. Eleinte tojás alakú, a tönkkel együtt nővén egy közös burokban. Ahogy a burok felrepedezik, felső része mindég fehér foszlányok alakjában a kalap tetején maradhat egy ideig (eső lemossa). A kalap pereme bordás, ez az egyik ismertető jegye. Alapszíne szürkésfehér, selymes fénnel. 10 cm-ig nő.

B. Sűrű, szabadon álló, különféle hosszú lemezei fehérek.

T. 20 cm-ig nőhet, csöves, néha gyapjas béllel. Fehér. *Fiatalja gyűrűs, ez azonban hamar elrongyolódik, lehull.* Pikkelyes vagy márványozott, lefelé alig vastagabb, de alul *mindég egy fehér, laza, vastagbőrű* hüvelye van.



141. Selyengomba.
Amanita vaginata Bull.

Szaga jelentéktelen, íze jó. Ehető. Nyáron és ősszel terem. Aszerint, hogy a kalap, a tönk pikkelye s a hüvely belső oldala *sárga, fehér vagy barna*, van neki 3 megkülönböztetett válfaja (varietas: *fulva, fungita, badia*). A válfajok is ehetőek. Bp. Zugliget, ahol 86. Húvösvölgy.

Az aszalt gomba kalapjának a színe megmarad, a fehéré piszkos világos okker lesz. Peremén a bordák barnák. Húsa szürkésfehér.

142. Gyilkos galóca.

Amanita phalloides Fr.

K. Világos barnászöld, olykor sötétebb elmosódó foltokkal. A burok maradványa nem marad a kalap tetején. 12 cm-ig nő. Néha színe alig zöldes.

B. Lemezei fehérek, a tönköt érintik.

T. Fehér, néha halványan foltos. Gallérja jól kifejtett, fehér, olykor zöldes. A tönk gumóját fehér burok veszi körül. E burok is lehet belül zöldes. A tönk felfelé vékonyodó. Van zömök növéssű is, de rendszeren 8-12 cm magas.

Húsa fehér, a kalap bőre alatt zöldessárgán itatott. *Íze alig van, szaga is gyenge, inkább rossz szagú, a krumplira emlékeztet.* Lombos erdőkben és bokros helyeken terem, fenyvesben ritkábban. VII-IX. Bp. Egyes erdőkben bőven találhatjuk.

A fent leírt rendes alakon kívül van *fehér, citromsárga és barna kalapú* változata is; (*A. ph.* var. *alba* Bull., var. *citrina* P. és var. *olivacea*. Var. (varietas) = változat, válfaj.)



142. Gyilkos galóca.
Amanita phalloides Fr.

Úgy a törzsalak, mint a változatai igen mérgesek, s a pettyes gyilkos galócával együtt ez a gomba okozza a legtöbb halálos mérgezést!

A mérgezés, esetén való tennivalókat külön fejezetben [...] ismertetem. A mérgezési esetek $\frac{2}{3}$ része halálos szokott lenni.

A fehér vagy barna gyilkos galócát leginkább a selyemgombákkal (141) lehet összetéveszteni, azonban azoknak nincs tartós gyűrűjük. A csiperkék rózsaszín lemezűek, s tönkjükön burok nincs.

143. Közöséges csiperke.

Psalliota campestris L.

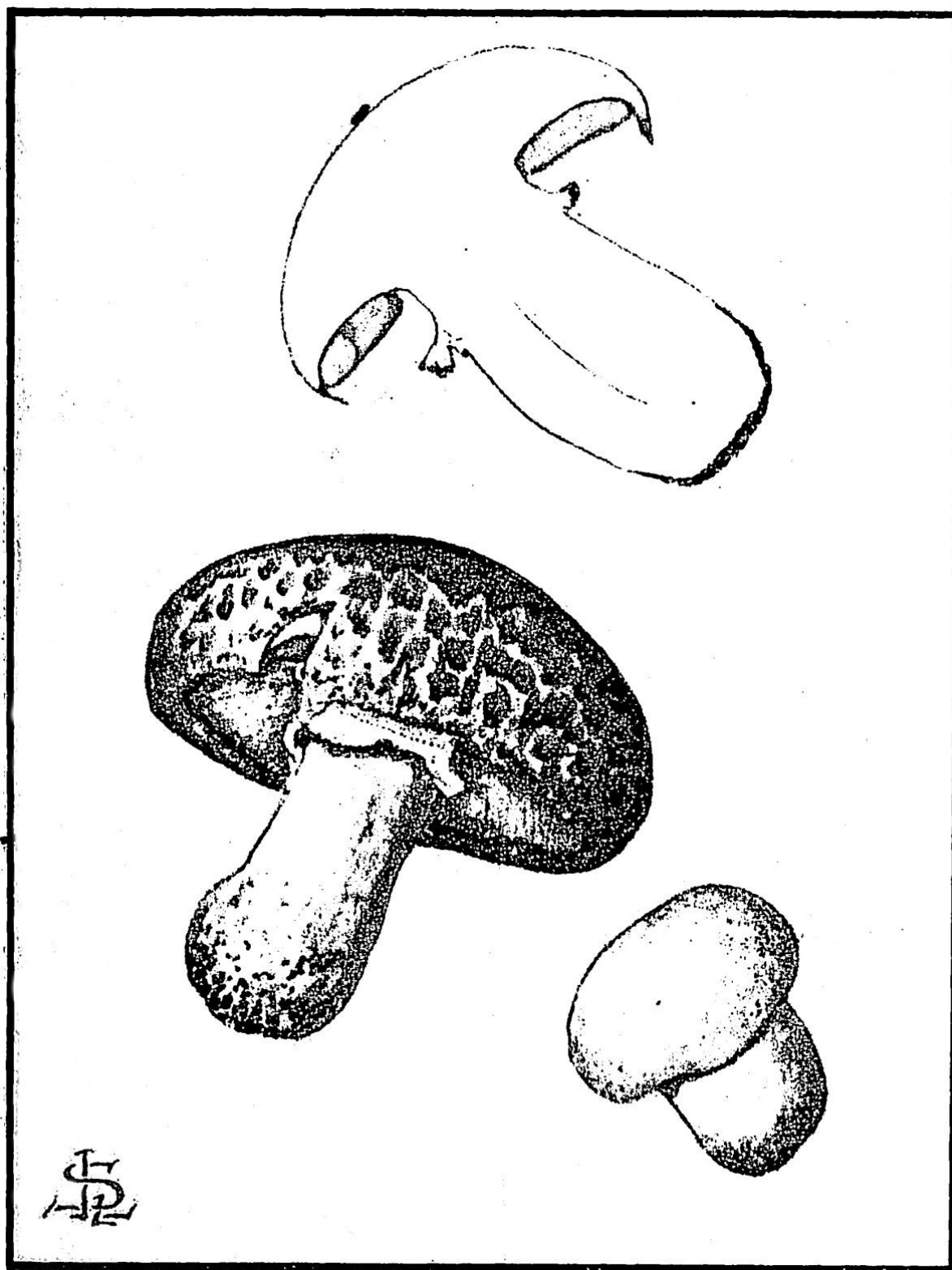
K. Vastaghúsú, eleinte gömb, majd félgömb alakú, később szétterülő, 20 cm-ig is megnő. Felbőre hol selymes, pihés, hol meg pikkelyes, lehántható. Fehér, a változatainál más színű is.

B. *Eleinte rózsaszínű, majd hús-vörös, végül csokoládébarna, sőt fekete lemezei a tönköt nem érintik, különféle hosszúak.*

T. Tömött vagy odvas is, alul kissé szélesebb, de nem gumós és burokja sincs alul, csak gyűrűje fenn. Színe fehér. 18 cm magas is lehet.

Húsa is fehér, de halvány rózsaszínbe vált át. Íze mint a dióé, szaga is kellemes. Igen finom, ehető gomba.

Májustól novemberig terem. 142 és 160-tól rózsaszínű lemezei, gumótlan és hüvelytelen tönkje különbözteti meg.



143. Közönséges csiperke.
Psalliota campestris L.

Hasonlít még 101-hez és 109-hez is, annál is inkább, mert azoknak a lemeze nem fehér, de azok gyűrűtlen, rossz ízű és szagú gombák. A törzsalakon (fehér) kívül megkülönböztetik

- a) vörösbarna pikkelyes (*P. c. praticola*),
- b) vörösbarna (*P. c. rufescens*), és
- c) sötétbarna válfajait.

Leginkább b) alakja a pincékben kitenyészített csiperke.

Az aszalt csiperkéből is sokféle jó étel készül. A legtöbb aszalt csiperke fehér-fekete tarkát mutat. Ha t. i. a kalap felbőre nem más színű. Ahol ez barna, ott az aszalt gomba is barna. Egyébként a gomba húsa sem mindég lesz fehér, hanem szürkésfehér, sárgásfehér, fajok szerint. Csak a lemezek sötét (fekete) színe jellemző mindre. No meg a megmaradó jó illat, s a könnyű súly.

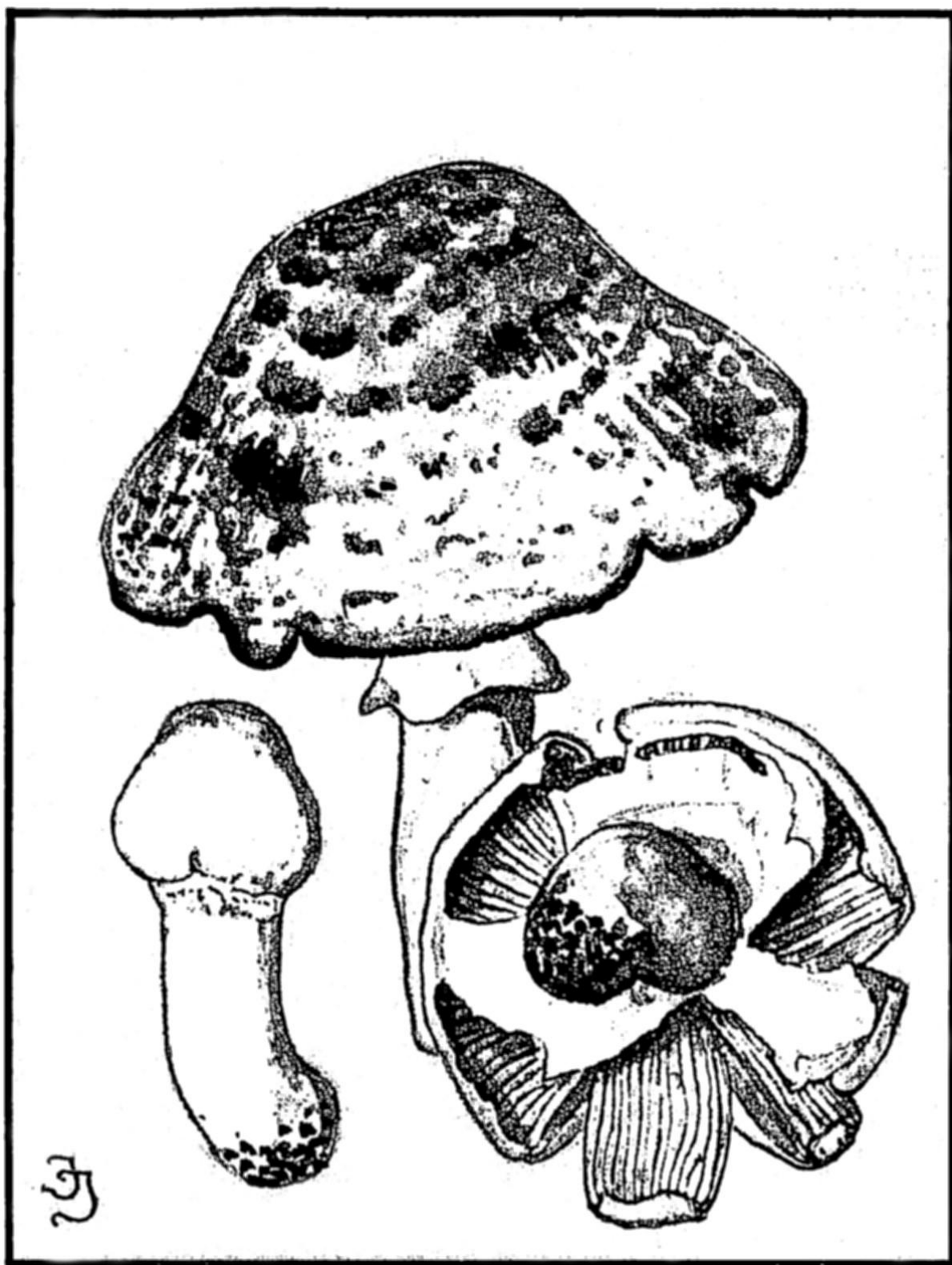
Célszerű még megismerni további kétféle csiperkét. (144. és 145-ön kívül.)

Réti csiperke.

Psalliota pratensis Schff.

K. Fehér, vagy szürkés, sima, majd pikkelyes, sőt fölrepedező. Az idősebb gombán barna foltok támadnak. *Igen tömör húsu.* 8 cm-nél ritkán nő nagyobbra.

B. Világos szürkéből (fehéresből) igen lassan, csak 1 hét múlva sötétedő. Emiatt leginkább evvel a gombával téveszthetők össze a 144. végén említett mérges gombák fiatal példányai!



143. Réti csiperke.
Psalliota pratensis Schff.

T. Egyszerű csüngő gyűrűje van. Fehér. Csupasz. Alul kissé gumós, de legalábbis kiszélesedő.

Íze, szaga kellemes. *Csak leforrázva ehető, mert sok embernek megárt!* Májustól őszig terem, udvarokon, temetőn, réten, de világosabb erdőben is. Bp. Zugliget.

Bársonyos csiperke.

Psalliota velutina Szem.

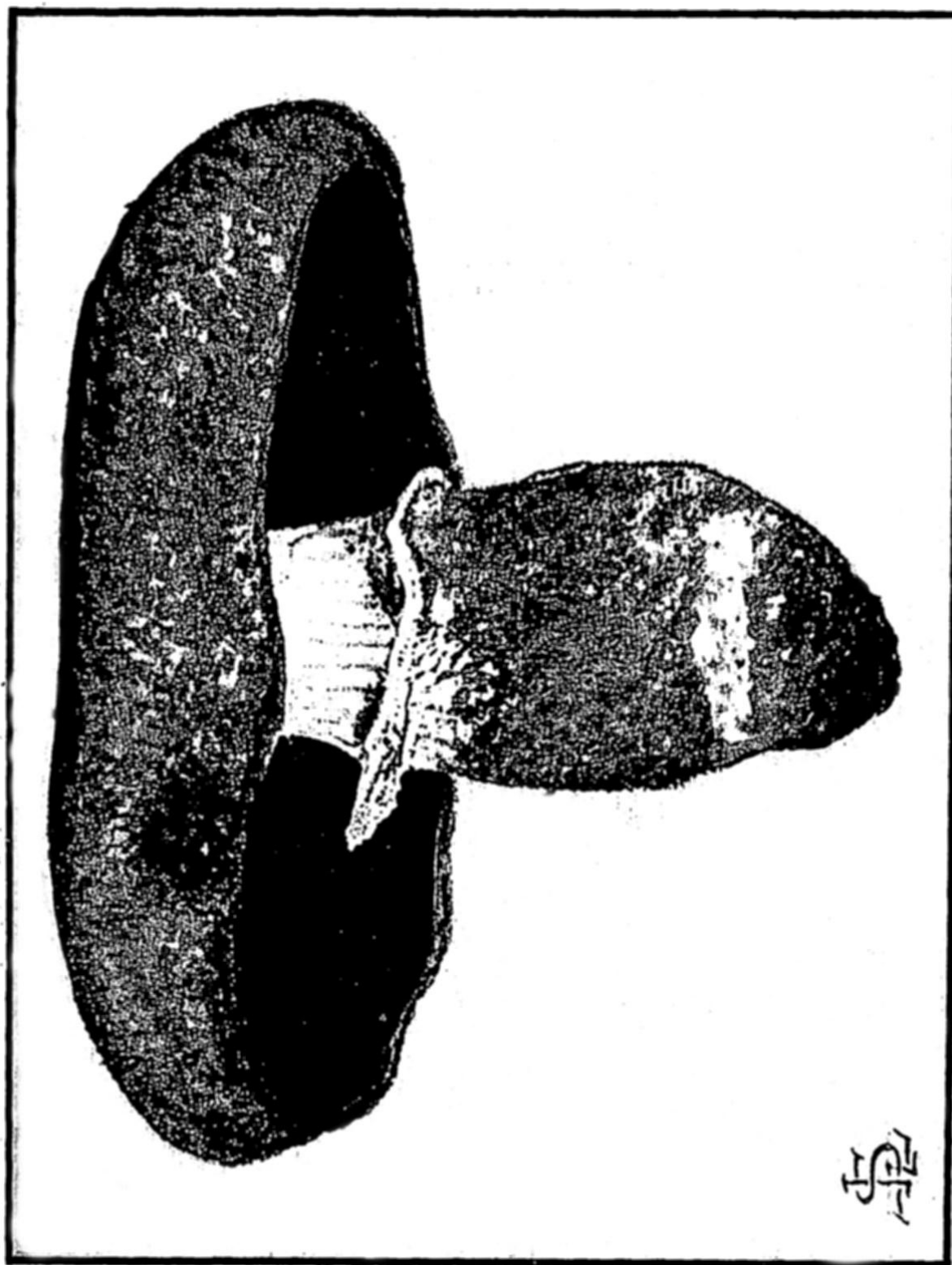
K. Eleinte szalma-sárgás-barnás, bársonyos, kivéve tetejét. Néha széle pikkelyekre repedezik. 7-22 cm átmérőjű. Félgömbös, domború majd szétterülő.

B. Eleinte halvány, majd vörhenyes szürke, végül vöröses-fe fekete lemezei vékonyak, igen tömötten állók. Szabadok, a tönktől kissé távol állók.

T. Színe mint a kalapé, s ugyancsak bársonyos-molyhos, de csak a gyűrűig és a gyűrű alja feltűnően. A tönk molyhossága letörölhető. A vastag gyűrű a tönk felső részével egybefolyóan ráncos. 5-15 cm magas, 15-20 mm vastag lehet, alul néha vastagabb. *Szűk csöve van.*

Húsa világos sárgásbarnába húzó ánizsszagú, jóízű, ehető. Erdőkben, kertekben nő. VII-X.

Festményem Üllőről való, idősebb példányt ábrázol.



Bársonyos csiperke.
Psalliota velutina Szem.

A leírt gombát eleinte Schulzer Ps. perrarájának tartottam, míg csak dr. Moesz Gusztáv nemzeti múzeumi oszt. igazgató úr figyelmemet fel nem hívta a két gomba közt levő különbségekre. Mivel könyvem megjelenéséig más csiperkével nem tudtam azonosítani, azért ideiglenesen latin nevet is adtam neki.

144. Mezei csiperke.

Psalliota arvensis Schff.

Magyarországon kb. tízféle csiperke van s ezek között egy sem mérges (*a réti árthat!*) s így a csiperkefajok egymásközt való fel nem ismerése bajt nem okozna.

Annál több szerencsétlenséget okoz azonban az, hogy a mérges galócákkal tévesztik össze! A fiatal, még fehér susulykagombák is hasonlíthatnak néha a fiatal csiperkének némelyikéhez! (*l. 68-nál: tömör és téglavörös s. g.*)

K. Alakja mint 143-é, pihés, korpás, főleg a peremén. Sima, vagy repedéses, fahéjszínű, majd fehérre fakuló, nyomásra sárguló. 20 cm átmérőjű.

B. *Lemezei eleinte szürkésfehérek, s ekkor, ha a gomba tönkjét nem látjuk, igen hasonlít 142-hez, miért is ez esetben fokozottabban ügyeljünk a meghatározásra. A kinyílt gomba lemeze azonban mint 143-é, rózsás, pirosas, majd sötétbarna lesz. Egyébként különféle hosszú, szabad.*

T. Fehér, olykor kétrétű gyűrűvel, odvas (laza) béléssel. 14 cm-ig növekvő, néha kissé gumós, de ez sohasem burkos, mint 142-nél vagy 150-nél.



144. Mezei csiperke.
Psalliota arvensis Schff.

Íze, szaga kellemes, húsa fehér, néha megsárguló (sárgán szárad, ezáltal különbözik 143-tól).

Hasonlít a 101., 109. és 139-hez, előbbieknél azonban rendes gyűrűjük nincs, utóbbinak pedig bélése nem sötétül el, tönkje kifordul a kalapból.

139. is ehető, evvel nem baj, ha összetévesztjük, annál inkább ügyeljünk azonban arra, hogy 142-vel és 150-nel ne tévesszük össze! Bp.

145. Erdei csiperke.

Psalliota silvatica Schff.

K. Harangalakú, majd szétterülő, sötétebb, lapos púppal. Színe barna, gyakran fehéres; barna szálakkal, pikkelyekkel borítva. 10 cm-ig nő.

B. Különféle hosszú, keskeny, pirosas majd sötétbarna lemezei vannak.

T. 10 cm-ig nő, 1 cm vastag. Üres. Fehér. *Vékony hártyás gyűrűje van.*

Ugyanazon gombákhoz hasonlíthat, mint 143. és 144. s ezt a csiperkét is gumótlán és hüvely nélküli tönkje különbözteti meg legjobban 101., 142. és 150-től. Erdőkben terem. Ehető. Bp. Húvösvölgy.

146. Óriás galóca.

Amanita solitaria Bull.

K. 30 cm-ig növvő, húsos kalapja eleinte félgömbös, majd széles, harangalakú, utóbb szétterülő. Fehér, durván korpás, pikkelyes, s a peremén cafatos is.

B. Sűrűn álló lemezei fehérek.

T. 25-30 cm-ig nő s 4-6 cm vastag, alul kissé gumós, *fenn vékony gyűrűje van*. Fehér mindenütt s korpás pihés.

Nyáron terem. Egyesek ehetőnek, mások *ártalmasnak* tartják. A feltűnően hüvelyestönkű 142-től még nagy mérete révén is különbözik.

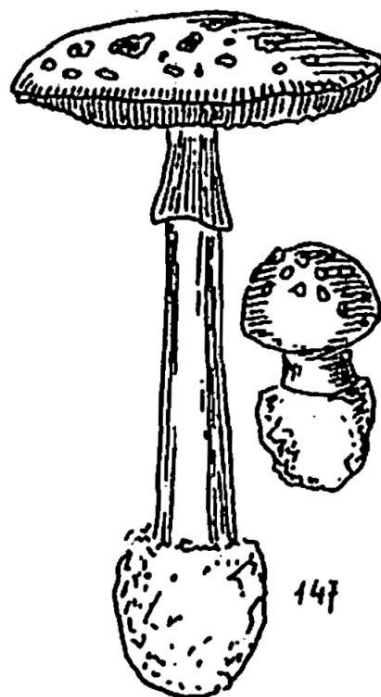
Kimagasló termete által minden más galócától megkülönböztethetjük; 101-nek egy nagy termetű rokonához, az óriás bocs-korosgombához (*Volvaria bombinata* Schff.) hasonlít némileg, de annak lemezei csak eleinte fehérek, utóbb hús-vörösek. Bp. Zugliget.

147. Pettyes gyilkos galóca.

Amanita mappa Batsch.

K. Sima, fényes, enyves. *Vannak fehér, sárgás, zöldes és barnás változatai. Mindenik színben nő nagyra is (v. maior), ezeknek kalapján vannak foszlányok, míg a törpe (minor) változatokon nincs. Pereme ritkán barázdás. 5-8 cm átmérőjű.*

B. Lemezei fehérek.



147. Pettyes gyilkos galóca.
Amanita mappa Batsch.

T. Színe fehér, vagy a kalap színével egyező. Gallérja is ugyanolyan színű. Felfelé vékonyodó. Tömött, de odvas is lehet. Alja gumós, de a gumó nem olyan lenyomott (hagymaalakú) mint a gyilkos galócaé, hanem inkább tojásdad. *Burka sem oly nagy, inkább csak pereme van a gumónak.*

Húsa fehér, de sárgás is. Íze nem rossz, szaga inkább kellemetlen. E gomba kis és nagy alakja, megint mindenik a jelzett színváltozatával eléggé bonyolult alakkört képvisel. *Mindenik változata igen mérges, akár csak 142!* Azért e kétféle alakkört igen jól figyeljük meg, mikor galócaféle gombát határozunk.

Mérgének ellenszeréről alább írtam meg a szükségeseket.

148. Császárgomba.
Amanita caesarea Scop.

K. Fiatalon gömbölyded, azután szétterülő, pereme bordásan sávozott. 14-16 cm-ig nő. Színe narancssárga vagy narancsvörös, itt-ott fehér cafatokkal, ami a fiatal gomba burkolatából marad vissza, míg az eső le nem mossza. Húsa fehér, bőre alatt sárga.

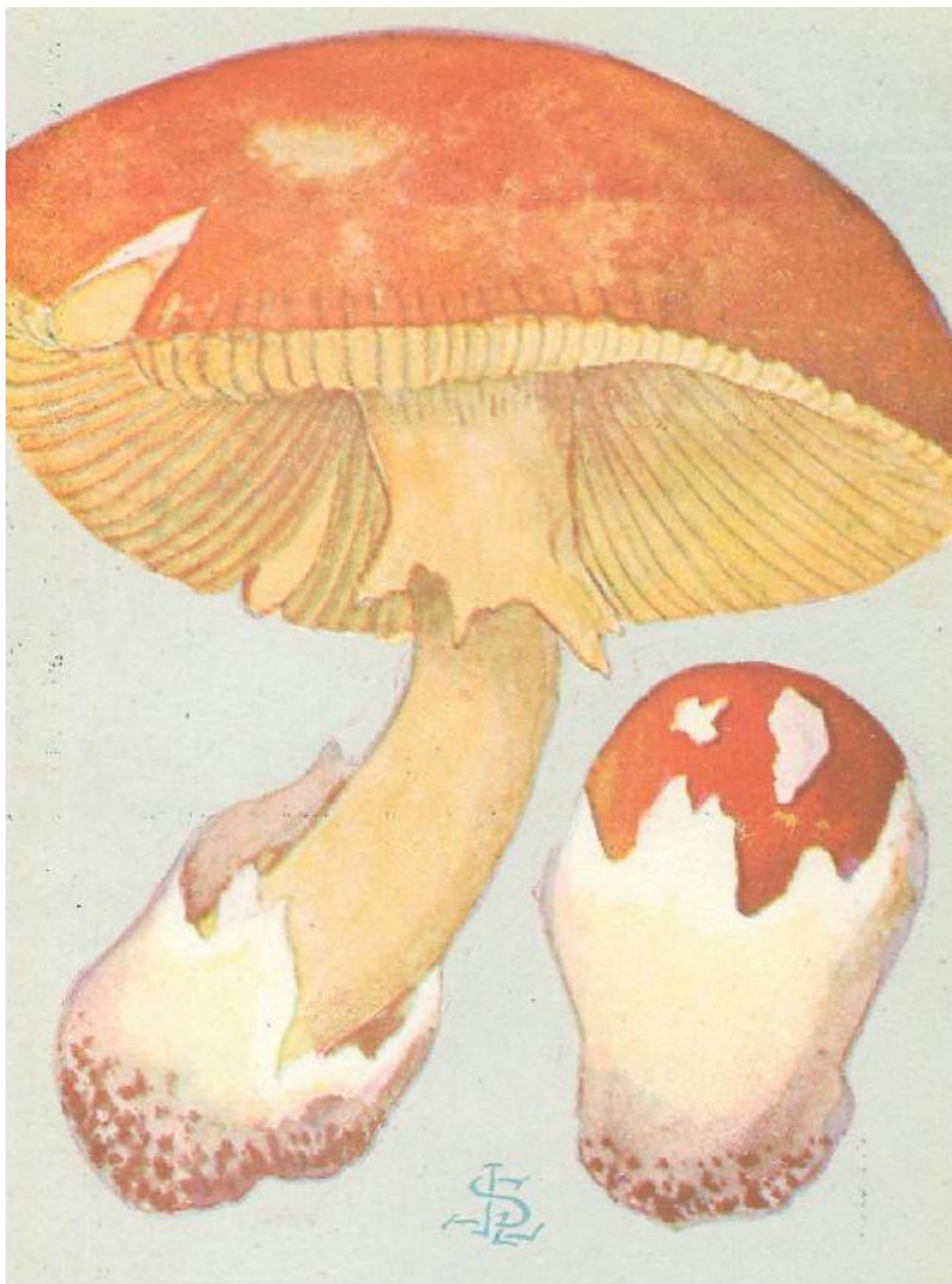
B. *Sárga* (mint a tojás sárgája), vastag, élén fűrészelt, különféle hosszú lemezei vannak.

T. *A bélésnél kissé világosabb sárga. Felső részén sárga gyűrűje van. Gumós alja repedésektől pikkelyes, fehér burookban ül.*

Nyáron és ősszel terem, melegebb vidékek tölgy és bükkerdőiben, fenyvesben ritkán. *Ehető, sőt ezt tartják a legjobb gombának.*

Sárga lemezeinél fogva minden más galócától azonnal megkülönböztethető. Bp. Nagykovácsi határában. Terem hazánk mindazon részein, ahol a szőlő termeszthető.

A császárgomba jól szárad, és szárított állapotában is szép. **K.** Sárgásbarna, finoman ráncos, itt-ott vörösbarna. **B.** Színe megmarad. **T.** A tönk külseje sárgásfehér. A húsa fehérre szárad. Szaga jó.



148. Császargomba.
Amanita caesarea Scop.

149. Légyölő galóca.

Amanita muscaria L.

K. 20 cm-ig is nő. Eleinte gömb alakú, majd domború, később szétterülő. Narancsvörös vagy élénk skarlátvörös: fehér vagy igen világossárga, lehulló pikkelyekkel.

B. Különféle hosszú, hasas, szélén finoman fűrészes, fehér lemezei vannak.

T. Hengeres, eleinte tömött, majd odvas. 25 cm-ig nőhet, 1-2 cm vastag. Felfelé kissé bunkós, alul gumós, pikkelyes. Gyűrűje felül sávozott, alul pikkelyes, oly színű mint a tönk, fehér vagy halvány citromsárga.

Húsa fehér, bőre alatt narancssárga, jóízű, szaga sem rossz, *mégis mérges*.

Nyáron és ősszel terem; leginkább fenyvesben, nyíresben, de vegyes erdőben is.

Újabban több jel arra mutat, hogy a légyölő galóca nem mindig mérges, legalább is ha fel-bőrét leveszik s le is forrázzák. *Úgy áll a dolog, hogy méreganyaga nem minden vidéken fejlődik ki.* A tejbe vagy vízbe áztatott légyölő galócaszeletkéek valóban irtják a legyet, tehát jobb nem kísérletezni vele a konyhán!



149. Légyölő galóca.
Amanita muscaria L.

150. Sárgásbarna légyölő galóca.

Amanita muscaria var. *regalis* Fr.

K. Nagyra növő, bordás peremű, sárgás vagy vörösesbarna, foszlányai azonban sárgák. (20-25 cm átmérőjű is lehet, vaskos.)

B. Lémezei fehérek, különféle hosszúak.

T. *Szétfosló korpás hüvelyből nő ki. Gumós, fenn nagy gyűrűvel. Színe fenn fehér, néha a gumó is, közbul sárgás árnyalatú barna.*

Húsa is sárgás. *Mérget.*

Nyáron és ősszel terem tölgyesekben. Ez a mérget gomba a jó gombák közül jóformán csak 152-hez hasonlít, azt azonban az jellemzi, hogy feltörve rózsaszínű lesz. E válfajt több szerző külön fajnak tartja s nem minden alap nélkül. Mert ha mérget, aligha lesz csak változata olyan gombának, amelyik nem mindig mérget.

A légyölő galóca törzsalakjánál (149.) említettem, hogy az nem mindig mérget. Eszik a juhok, de itt-ott emberek is. Személyes ismerőseim közül Sipos Antal főerdőtanácsos úr Körmenden, közölte, hogy ő és társai többször ették, s csak egy esetben lett tőle egyikük rosszul, de akkor a gomba nem volt lehéjazva. Németországban megfigyelték, hogy cigányok ették a légyölő galócát.

A Mátrában és egyebütt viszont többször súlyos mérgetést okozott!

Másik változata a **kis légyölő galóca**, *Amanita muscaria* v. *formosa* Fr. Ennek kalapja citromsárga, pikkelyes vagy bordás; lemeze, töve fehér. Karcsú és kisebb alak. Ez is mérges.

További változatai a légyölő galócának:

d) *A. m. var. puella* Schaeff. Sima kalapja van, pikkelyek nélkül.

e) *A. m. var. umbrina* Fr. Kalapja sötétbarna, olajbarna, pereme sárgásba húzó, de a vén gomba egészen kifakulhat, megfehéredhet! Tönkje odvas. A gomba más része sárga.

Látnivaló tehát, hogy a légyölő galóca megismerése nem olyan egyszerű, mert négyféle változata is van ! Nagyon kell ügyelni a meghatározásra, ha a hozzá – azaz némely változatához – hasonlatos 152-vel élni akarunk.

Magát a légyölő galócát pedig ne együk meg, még kevésbé a változatait!

151. Párducgalóca.

Amanita pantherina D. C.

K. Félgömb alakú, majd ellaposodó, *pereme mindig sávozott*. Korpás, különösen tetején, *sűrű pikkelyeit azonban az eső lemoshatja*. Barna. 10 cm-ig nő.

B. Lemezei a tönk felé keskenyedők, attól kissé távol állók, különféle hosszúak, fehérek.

T. Eleinte tömött, majd odvas, fehér, fenn vékony sávozott gyűrűvel, alul csaknem gömbölyű gumóval. E gumóhoz egy karmás, levonható burok van nőve.

Húsa fehér, levegőn nem változó, nyirkos, ízetlen (esetleg édeskés), szaga kellemetlen. *Mérges gomba.*

Augusztustól októberig nő, vegyes erdőben. Némely szerző a fel-bőr lehántása után, valamint a szárított gombát ártalmatlannak tartja. Azonban már csak a légyölő galóca barna alakjához való hasonlatossága miatt is – kerüljük! Bp.

Van egy változata az Am. p. var. eliae, ez vékonyabb, karimája hamar felhajlik.

152. Pirosló galóca.

Amanita rubescens Fr.

K. Burokból kibújó, ekkor gömbölyded, később harangalakú, majd szétterülő, halvány hússzínű, de rozsdá- vagy barnásvörös, viszont egészen fakó is lehet. Rendesen *sok szemölcs borítja*. 10 cm-ig nő.

B. A tönköt érintő, széles, különféle hosszú, fehér, majd rózsás lemezei vannak.

T. Tömött vagy odvas, lefelé szélesedő, alul szemölcsös gumóval, fent állandó bordás (a lemezek ráfekvésétől) gyűrűvel. Pikelyes, fehér, majd rózsás.

Retekszagú, nyers ízű. *Húsa levegőn pirosas színt vált*. Ehető. Elkészítés előtt a kalap bőrét le kell húzni. Júliustól októberig terem. Bp. Húvösvölgy. Közönséges.

(Szemere L.: *Gombáskönyv kezdők részére*, Budapest, 1926, p.149-164)