

Rerum Naturalium Fragmenta

No. 116

Gombáskönyv kezdők részére,
XIV.
Szemere László

A gombák konzerválása	3
Más irányú értékesítése a gombáknak	19

Budapest
1937

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Jaskó Sándor szerkesztése:

Budapest II., Lövőház-u. 22/a

A gombák konzerválása.

A gomba nyirkos, hideg helyen sem tartható sokáig, azért, hogy később is élvezhessük, vagy hogy a kereskedésbe célszerűbben hozzassuk, különféleképpen konzerválni szoktuk.

Föld feletti gombák ideig-óraig való kezeléséről már írtam (XIII. rész); a szarvasgombákra is vonatkozik nagyjából ugyanaz, ezeket is éjjelre szétteregetjük, nyirkos vászonnal letakarjuk, esetleg nyirkos homokba (földbe) tesszük; persze hűvös helyen.

Ez azonban nem akadályozza meg a nyüveket abban, hogy a gombát tovább ne rágják, azért a feldolgozást ne halogassuk.

A gombák szárítása.

Csak föld felettieket szárítsunk. A szarvasgombák (194-200.) illata elenyészik, ha megszáritjuk, s így jóformán értéktelenek; azokat sós vízben légmentesen zárható edényben sterilizálva konzerváljuk. (l. alább).

Miután a forgalomba hozatalnak ez a legcélszerűbb módja; azért ezt részletesen fogom ismertetni.

Száritás előtt nem kell a gombákat mosni, forrázni meg éppen nem! (Kivétel 160!)

Nem célszerű szárítani ezeket: 2, 3, 35. Ellenben 18. adja a kereskedésben is leginkább kapható, legjobb szárított gombát, ez szárítva még illatosabb, mint nyersen.

Általában az igen lágy, ragadós húsúak nem alkalmasak szárításra, azokból inkább gomba-kivonatot készítsünk!

Száltében-hosszában szárítják a gombát úgy, hogy lapos szeletekre vágják, s ezeket vékony madzagra („házi cérnára”) fűzik. Így a levegő jól átjárja, és egyébként is a füzérek kényelmesen kezelhetők. Főleg ajánlható ez a módszer akkor, ha a szárítást az erdőben végezzük, mert semmi berendezést nem igényel.

De továbbra is így megőrizni nem célszerű a szárított gombát, mert por és rovarok ellen nincs védve. Sok előnye van az alább részletesen leírt szárítási módszernek is.

A gomba hasznavehető részeit vagdaljuk fel 1-2 cm³ nagyságú apró darabkákra, s ezeket szárítódeszkáinkon egy rétegben lehető gyéren teregezzük széjjel. E deszkákból állítsunk össze egy sorozatot a következő módon.

Legyen a legkisebb 30×60 cm nagyságú, (mindkét oldalán gyalult 1 cm vastag deszkákból) a következő 33×63, 36×66, 39×69, 42×72, 45×75, és 48×78 cm.

Ezeket ráházzuk körül 8 cm széles, 1 cm vastag, megfelelő hosszú deszkácskákkal úgy, hogy az alapdeszka ezek hosszanti középvonalához legyen szögezve. (Hogy a deszka ne a földön vagy ne a tűzhely vasán nyugodjon). A perem azért is jó, hogy a már többé-kevésbé kiszáradt gombát a szél el ne fújja.

A legkisebb keret két végén, alul hordozás esetére, hevederből füleket erősítünk meg. Ezek a keretek a tűzhely felett alkalmazott polcokon, esetleg a már nem forró tűzhelyen vagy a sza-

badban is alkalmazhatók. A deszkák egymásra illenek és összerakhatók úgy hogy együttesen is hordozhatók.

A szárítás részint tűzhely felett, részint a szabadban történik. 40-60 Celsius foknál nagyobb hőfoknál ne kezdjük a szárítást, mert a gomba ilyenkor levében hamar megfőhet, s ezután annál lassabban, kínosan szárad! Szabad meleg levegőn, szeles időben a legjobb szárítani, és pedig árnyékos helyen, mert így színesebb s zamatosabb marad az anyag. Persze hidegebb vidéken, vagy borús időjáráskor a kevés napsütést is felhasználjuk, mert különben munkánk igen szaporátlan lenne, sőt a lassan száradó gombában mérgező anyagok is fejlődhetnek.

Éjjelre a száradó gombákat a konyha vagy más fűtött hely magasabb helyére (tűzhely fölé) helyezzük, s ha nappal is jól száradtak 2-3 nap alatt meg vannak aszalva.

Közben főleg a száradás kezdetén, ismételten meghengergetjük (forgatjuk) tenyerünkkel a gombakockákat. Apró kocka alakban szárítani a gombát már azért is tanácsos, mert a nagyobb szeletekben, különösen az egészen hagyott gombában a netán bennmaradó nyüvek sokat rághatnak, míg az kiszárad, míg az apró kockában nem tehet nagy kárt a nyű, és ha abból ki is rágja magát, a szomszédos, közben felületén kissé már megszáradt kockába már nem tud bemenni.

A kész anyagot a szemetjétől és törmelékétől megtisztítva, fajonként külön-külön cserépedényekbe öntjük. Külön edénybe helyezzük a vegyesekeket.

Ezért már a deszkákon is fajonként külön szárítjuk a gombákat.

Ha az üzem nagyban megy, akkor több keretsorozatot használunk s azokat a konyhában (szárítóban) a tűzhely körül helyezzük el.

A gyűjtőedényeket a tűzhely fölé sorakoztatjuk, hogy bennük a gomba egészen kiszáradjon.

A gomba akkor teljesen száraz; ha már ismételt mérés után sem mutat könnyebbedést, és ha jól törik.

A cserépedények literesek legyenek, tetejükön belül kis kiálló peremmel, amelyen az alkalmas nagyságú kerek kéregpapír födélke nyugszik.

A cserépre vagy a fedőjére ceruzával felírjuk a gomba nevét (számát) és gyűjtési idejét.

Ha végleg is ilyenekben raktározzuk el a gombát (csakis a szárítottat, máshoz nem jó), akkor a fedőt, ahol a cserepet érinti, felülről spanyol viaszkkal, vagy szurokkal ragasszuk a cseréphez.

Még a ragasztás előtt győződjünk meg arról, hogy a gomba egészen száraz-e; tanácsos lesz azt ½ órára a kissé lehűlt tűzhely sütőterébe tenni, és csak azután, a fennirt módon beraasztani. A készletet ezután is száraz helyen, tartsuk tovább.

Természetesen üveg- vagy bádogedényekbe is rakhatjuk az aszalt gombát, s azokat, ha megteltek, rövid sterilizálásnak is alávetethetjük, ezután az aszalt gomba 2-3 évig is kitűnően eláll.

Ha edényeket jutányosan beszerezni nem tudunk, akkor kéregpapírból („papundekli”) készült dobozokba raktározzuk a gombát. Ezekben, mert könnyűek, nem törnek, s bennük a gomba száraz helyen két évig is eláll, a gomba forgalomba is hozható.

Úgy vágjuk ki a dobozt a kéregpapírból, hogy annak szélessége 12.5 cm, hossza 17.5 cm és magassága 3 cm legyen. Az így elkészített dobozba pontosan, 50 g aszalt gomba fér.

A dobozok élére, felírjuk a gomba nevét és gyűjtési idejét. (Cezuzával.) Ha pontosan akarjuk a gombát megjelölni, akkor írjuk fel a latin nevét is, mert azt az egész világon megértik.

E dobozokat is egy a sütő feletti polcra helyezzük. Ha tartalmuk a levegő párájától kissé nyirkossá vált volna, akkor a dobozokat kinyitjuk és szabad levegőn tartalmát mindkét felébe teregetjük, s így is tovább szárítjuk a gombát. Mielőtt lezárnók a dobozt, a sütőbe tegyük 60-66 Celsius melegbe, $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ órán át. Ezután alját és tetejét egyszínű, tiszta papírral befedjük, de nem ragasztjuk hozzá, csak túlérő, lehajlított széleit. Majd 2·8 cm széles papírszalaggal körülragasztjuk a doboz keskeny oldalát, végül kissé még szárítjuk a dobozokat.

Mivel csak e papírszalag elszakítása után nyitható fel a doboz, erre írjuk rá a gomba magyar és latin nevét, a gyűjtés idejét, lakóhelyünket (telep, üzem helye) s végre aláírásunkkal ellátjuk. Szóval cég jelezzük. Az így szavatolt gomba okvetlenül kelendő lesz, ha a munkánk is gondos, lelkiismeretes volt.

Szokás még a gombát vékony lapokra vagdalva, s vászonra teregetve, vagy fonálra fűzve szárítani. A felfűzött gombafüzér

előnye, hogy kényelmesen kezelhető, s mivel a levegő a kiakasztott füzéreket, illetve a rajta levő gombadarabkákat minden oldalról éri, így a gomba elég gyorsan szárad. A száraz gombafüzéreket ne tegyük a kamarába, hanem szellős, száraz helyre.

Akár így szárítunk, akár úgy, a fődolog a gondosan kezelt elsőrendű nyersanyag, s a figyelmes szárítás, jó elraktározás.

Aki ezt üzletszerűen, vagy nyári mellékfoglalkozásul akarja rendszeresen űzni, az előbb ismerje meg a vidék összes, tömegesebben termő gombáit.

Azután tartson összeköttetést mindazokkal, akik neki gombát szállítani tudnak, lépjen velük egyezsége, s az általuk szedett gombát is váltsa be. Ezeket időnként oktassa ki a helyes gyűjtésre és a szükséges gombaismeretre, mert a legjobb falusi gombázó se szedi a vidéken található valamennyi jóféle gombát, s viszont néha mérgeset is szed, pláne ha tudja, hogy nem ő eszi meg. 142-re és 147-re (gyilkos galóca) és azok változataira különösen hívja fel a figyelmüket, de a többi mérges és gyanús gombára is (199. oldal). (Budapesten a Növényélet- és Kórtani Állomáson, II. Debrői-u. 15., ilyen kiképzők részére gombaismertető tanfolyamokat tartanak.)

A gondos és egyenletesen szép árut bármelyik város fűszer- és csemegekereskedésében könnyűszerrel el lehet helyezni.

Ha a gombaszedést iparszerűen űzzük, akkor nyomtatott címkékről is gondoskodunk, (üresen hagyva azokon a gombanévnek, keletnek és aláírásnak való helyet) és iparendélyt is válthatunk. Később arra is kell gondolni, hogy terület ki ne merül-

jön, ezért megkíséreljük a gombát elszaporítani, úgy, ahogy azt a gombák tenyésztése című fejezetben (XV. rész) írom.

Mindezeket persze a terület tulajdonosával való megfelelő szerződések előzetes megkötése mellett lehet csak cselekedni, miután az erdőtorvény (1879: XXXI. t. c. paragrafusai) minden erdei termék elvitelét tiltja, ezért rendszeres, főleg üzletszerű gombagyűjtés sem űzhető engedély nélkül. Mezőn nőtt gomba az 1894: XII. t. c. 93. §-a szerint az illető mező tulajdonosáé, illetve bérlőjéé, az sem vihető el engedély nélkül.

A gomba piaci értékesítése előtt még avval is tisztába kell jönnünk, hogy hol, milyen fajta gomba árusítása van megengedve.

Ezt „Gombarendészet” cím alatt a XV. részben ismertetem.

Amely ehető gomba (aszaltan vagy konzervként) piacainkon nem árusítható, azt természetesen csak saját háztartásunk részére gyűjthetjük.

Az aszalt gombát levesnek, vagy sültnek mellé és pástétomokba épp úgy felhasználhatjuk, mint a friss gombát; az elkészítés módja is azonos. Leforrázni nem szabad, hanem meleg vízben vagy édes tejben kell áztatni addig amíg meg nem puhul, ami a gomba faja szerint $\frac{1}{2}$ -6 óra alatt következik be. Némelyik gyorsan puhul (186-189.) 164. pl. lassan puhul, azért ezt egy félnapal előbb már vízbe tehetjük.

Gyorsabban fő az aszalt gomba, ha hozzá szódabikarbonátot teszünk.

Gombapor.

Ha az aszalt gombát mozsárban porrá törjük, vagy kávédarálón őröljük, gombaport nyerünk; ami igen jó fűszer leveshez, főzelékhez, mártáshoz, pástétomokhoz. Ha szőrszítán átszítáljuk; akkor finom és durva anyagot kapunk.

A gombában levő tápanyagot így tudjuk legjobban értékesíteni.

Hátránya, hogy hamarabb nyirkosodik, azért állandóan száraz helyen kell tartani. Legjobb közönséges, szűk nyakú üvegekben fajonként külön-külön eltenni. Eltevés előtt a dugóval jól elzárt üvegeket nem árt 20-30 percig, 75-80 Celsius fok mellett sterilizálni. Ezután melegre tegyük az üvegeket, míg a gombapor jól be nem szárad, (a dugót pedig, ha nem egészen száraz, tiszta, száraz dugóval cseréljük ki) s azután szurokkal vagy spanyolviasszal leragasztjuk.

Célszerűbb többféle gomba port a használat előtt összekeverni. Istvánffi ezt a keveréket ajánlja: 18. 70. 143-145 (ezekből akár-melyik), 175. és 195.

Gombaport csak megbízható helyről vásároljunk, mert hamisítani szokták.

Az üvegeket ne töltsük meg egészen, hogy azokat időnként felrázhassuk.

A gombapor kiadós, egy tál ételhez egy kanálnyi kell.

Besózás.

A gombát tűzhelyen kissé megszigasztjuk, azután az üvegbe egy réteg sót, egy réteg gombát teszünk, míg meg nem telik. A besózott gombát nem kell sterilizálni. Hűvös helyen tartjuk.

Ha a gomba nagyon sós, használat előtt vízben kiáztatjuk.

Ecetes gomba.

A receptek között a rizikesalátának (XIII. rész) egy régi eltartási módját közöltem, lehet azonban a nyers vagy főtt gombát közönségesen ecetben is eltenni. Jó borecet kell ehhez, amelyet, ha erős, kissé felhígítunk. Felforraljuk s azután öntjük a gombára. Jól záródó üveget, vagy kőedényt használhatunk hozzá, sterilizálhatjuk is 75-80 Celsius fokon $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ óráig. Ha az ecet utóbb mégis megzavarosodik (meg szokott nyálkásodni), ujjal cseréljük fel.

Ha nagyon ecetes a gomba, használat előtt vízben kiáztatjuk. Szokták a gombát borecettel, köménnyel, borssal, babérrel, hagymaszeletekkel $\frac{1}{4}$ óráig összefőzni (6 liter gombára $\frac{3}{4}$ liter ecet), az üvegbe tett gombára aztán más, ugyancsak forralt ecetet öntenek. Ha főtt gombát teszünk el, az első gombafőzetet gombakivonat készítéséhez felhasználhatjuk.

Kész gombás ételek eltartása. (Gomba-befőzés.)

Ha jó gumizáras üvegeink vannak, vagy tudunk bádogdobozokba forrasztva konzerválni, akkor elkészített gombát, gombás ételeket is eltehetünk.

Az első nélkülözhetetlen tanács: liszt, tejes anyagok (tejfél), tojás ne legyen a gomba mellett, ezeket, a receptek előírása szerint, utólagosan, a konzerv felbontásakor (fogyasztás előtt) adjuk még hozzá. Tehát amely gombás ételben a fenti anyagok nincsenek, azt teljesen elkészítve eltehetjük, használat előtt csak éppen föl kell melegíteni. Ez mindenféle ételre, levesre, húsrá, sültre, főzelékre is vonatkozik, nemcsak a gombákra.

A második lényeges kellék, hogy a sterilizálás sikerüljön is. Gumizáras üvegeken ezt úgy tudjuk meg, hogy a sterilizálást követő napon levesszük az üveg fedelét szorító rúgót. A fedelet a külső légnyomás oly erővel kell, hogy az üveghez szorítsa, hogy azt kezünk erejével nem is tudjuk róla levenni. Az üvegek felbontása a kiálló csücskök meghúzásával; vagy az üvegnek meleg vízbe való helyezésével történhet, vagy a gumi elrontása árán, ha azt egy darabon átszúrjuk, kipiszkáljuk.

A bádogdobozok, ha tartalmuk nem steril, néha felpuffadnak, ekkor azonban már a konzerv romlásnak is indult, szóval ez a mód több gyakorlottságot igényel. Az üvegedény azért is jobb, mert benne látjuk is a készítményt.

Régi divatú befőttes üveg erre a célra nem alkalmas.

Sok apró-cseprő fogása van az ilyen konzerválási eljárásnak, azért a kezdő legjobban teszi, ha az idevágó szakkönyveket is beszerzi.

Szükséges eszközök még a következők: Egy befőzőfazék, (kb. 20-30 literes) amelynek pontosan záródó fedelén egy kb. 3 cm. átmérőjű kerek lyuk van.

Ebbe kerül az u. n. befőző (Weck-féle) hőmérő, melynek a higanys vége a vízbe ér.

Ez nélkülözhetetlen, úgy a gyümölcs, mint a hús, gomba stb. elkészítésénél is. Sok esetben ugyanis már 75 Celsius fok is elegendő a konzerváláshoz, s hőmérő nélkül csak éppen a 100 fokot tudjuk megállapítani.

Kelleténél több hőfokot alkalmazni ép úgy hanyag munka, mint kevesebbet. Ha valamely recept azt írja, hogy a málnabefőtt sterilizálási ideje 30 perc, hőfoka 80 Celsius fok, akkor ezt be is kell tartani. Vagy azért mert különben a szemek nagyobb hőnél szétmállanak, vagy mert a készítmény szétfő, stb. Így van ez a gombás konzervnél is. Az időt úgy mérjük, hogy midőn a befedett edényeket jó meleg vízbe tettük, (a víznek teljesen el kell lepnie az edényeket!) csendes tűz felé állítjuk a hőmérővel ellátott befőző fazekat, s mihelyt a kívánt hőfokot elérjük, kissé félrehúzzuk; nehogy azt túllépjük. A sterilizálás időtartama a gombás ételeknél *100 Celsius fok mellett egy óra legyen!* Tehát az a hússal egyforma elbánásban részesítendő.

Mivel így is fő az étel, az az üvegekbe tevéskor ne legyen túlfőve vagy sütve, hanem alig csak hogy éppen megfőtt vagy megsült legyen.

A befőző üvegekben egy ujjnyi üres tér maradjon, hogy a víz, vagy a zsír fel ne fortyoghasson a gumigyűrűkhöz. Mikor az anyagot az üvegekbe tesszük, vigyázzunk arra, hogy a gyűrű helyére, majd a gyűrűre se víz, se zsiradék ne kerüljön, mert annak legkisebb cseppje is veszélyezteti a sterilizálást.

Ha a bádogdobozokat csak kicsiben forrasztjuk le (nagyban a fedelet is rápréselik), akkor előbb csak a gombát tesszük a dobozba, a fedelet lezárva leforrasztjuk. A fedélen jó előre egy erős kés hegyével vagy durva árral kifelé hasadozó szegélyű lyukat ütünk. Ezen töltjük be azt a levet (legjobban egy finom hegyű fecskendővel), amiben a gomba (vagy hús) főtt, persze forrón.

Ezután egy vasdarabbal a lyukasztást (a kiálló széleket) visszahajtogatjuk, s itt is leforrasztjuk, s az egészet vízbe dobva, sterilizáljuk.

A folyadékkal telt edényt ugyanis nehéz forrasztani.

A legegyszerűbb eljárás a saját levében főtt gomba eltevése. Az így eltett gomba aztán vagy csak felmelegítve, vagy tetszés szerint más ételekkel együtt felhasználható. Persze azt, hogy a gomba már meg van főve, az újra elkészítésnél számításba kell venni, a külön készülő ételekhez azt csak megfelelően később kell hozzáadni.

Tehát: *Főzzük a gombát gyengén sós vízben ¼ óráig.*

Vegyük ki egy kanállal a darabokat vagy az apróbb egész gombákat s a tért kihasználva, de nem préselve, *tegyük az üvegekbe vagy bádogdobozokba.*

Tegyünk gumigyűrűt az edényre, lássuk el rugójával (a bádogdobozt fennírt módon kezeljük) s tegyük melegen a már jó meleg vízbe, úgy, hogy az edényeket ellepje és sterilizáljuk 100

Celsius fok mellett 1 óráig, nagy üvegekben 75 percig, sőt ha a gomba egészben van, 90 percig is.

Másnap vegyük le a rúgót, s ha a fedél tart, száraz, hűvös helyen raktározzuk el az üvegeket. Hetenként szemléljük meg az edényeket, hogy fedelük nem lazult-e meg? A meglazult fedelű edény tartalmát ne fogyasszuk el.

A húsfélék sterilizálási ideje is ugyanannyi (100 Celsius fok mellett). Szokták a sterilizálást (csak húsféléknél és zöldbabnál) másnap meg is ismételni.

Lekvárok sterilizálási ideje 16-30 perc 90 Celsius fok mellett, befőtteké, ha lágyak, 20-30 perc 75 Celsius fok mellett, keményebb gyümölcsöket, valamint nagyobb üvegeket célszerű kissé hosszabb ideig sterilizálni. Főzelék sterilizálási ideje rendszeren 1 óra 98 Celsius foknál. A főzeléknek félig meg-főttnek s a gyümölcsnek nyersnek kell lennie, mikor az üvegekbe tesszük s az előbbit forró sós vízzel, az utóbbit cukorsziruppal öntjük le. A lekvárokat, mikor a hideg porcelántányérra kiöntött 1-2 cseppjük sűrűnek mutatkozik, üvegekbe öntjük, de másnapig fedetlenül állani hagyjuk s csak azután sterilizáljuk. A többieket azonnal.

Ennyit célszerűnek gondoltam azok kedvéért leírni, akik éppen e sorokat olvassák, de a dolgok ABC-jével még nincsenek tisztában.

A konzerválásra vonatkozó receptek minden utasítását pontosan be kell tartani.

Gombakivonat.

Gombakivonat készítéséhez nedvdúsabb, lágy gombákat célszerű felhasználni. Ilyenek: 16, 17, 10, 2, 38, 143, esetleg 154 is. Lényeges, hogy a gomba jó illatú legyen.

Vagdaljuk a gombát apróra s azután megsózva, saját levében főzzük szét. (Víz csak a szárazabb gombához kell, de csak annyi, hogy az edény alját $\frac{1}{2}$ ujjnyi magasságban ellepje.)

Egy tiszta vászondarabon át szűrjük le a főzet levét, a többit még ki is facsarhatjuk.

Ezután ismét tűzhez tesszük a levet s szirupsűrűségűre főzzük.

Majd apró, jól eldugaszolható (vagy gumicsatos) üvegekbe öntjük a kivonatot. Ha parafadugót alkalmazunk, azokat úgy dugjuk az üvegek nyakába, hogy föléjük 1-2 cm vastagságban még gyanta és paraffinkeveréket is önthessünk. Leszurkolni vagy viaszolni is lehet, úgy ahogy a paradicsomos üvegeket szokás.

Són kívül szoktak még borsot, szegfűszeget és ecetet is tenni főzés előtt a gombához. A gombakivonatból 1-2 kanálnyi hat személy levesének vagy főzelékének ízesítésére elegendő.

Füstölt gomba.

Svédországban besózva megfüstölik a gombát s összepréselik, elteszik. Az így eltett gomba olyan, akár a füstölt hús. (Istvánffi dr.)

Cukros gomba.

A cukor a gombával összeférhetetlen lévén, a gombás ételt vagy a gombát cukorral eltenni nem lehet. A rizikesalátába (XII. rész) szoktak a németek kevés cukrot is tenni.

A 41-ből, illetve annak aszalt anyagából készíthetünk édességet. A szárított kockákat puhítsuk meg tejben s azután kissé megszikkasztva tűzön olvadó cukorban forgatva, pirítsuk meg.

Gomba olajban.

A megtisztított gombát nyitott üvegbe, vagy fehér bádogdobozba tesszük, rá ételolajat öntünk, s így az edényeket hideg vízzel tűzhöz tesszük s 20 percig forraljuk, hogy az olaj levegő-tartalma elillanjon. Ezután az üveget elzárjuk, illetve a bádogdobozt beforrasztjuk.

Más irányú értékesítése a gombáknak.

Taplókészítés.

Tűzítéshez való tapló készíthető 37-ből az ott leírt módon. Az úgy nyert tapló egy darabkáját éles törésű kovadarabkához fogva, egy acéldarab hozzáütésével gyújtottak tüzet nagyapáink. A benzines gyújtó szerkezete is meggyújtja a taplót.

Gombatinta készítés.

Gombatinta a 100. alatt ismertetett gombából és hasonló rokonaiból készíthető az ott leírt módon.

A gomba mint állati táplálék.

A legtöbb vad és háziállat szereti a gombát. Olykor megeszik a mérges gombát is, máskor a jót is kerülik. 5-6 legelésző tehén közül néha csak 1-2 eszi meg az elébe kerülő gombát, a többi nem. A juhok általában szeretik a gombát. A légyölő galóca nem árt nekik. A többi csülkös állat kecske, őz, szarvas, dām-vad is szívesen eszi a gombát (galambgombákat, egyes tinorúkat stb.), főleg, ha a fű akkortájt száraz. Ha zsenge fűvet legelhetnek, akkor kevésbé eszik a gombát.

A szelíd és a vaddisznó se mindig eszi meg a gombát. Ha makot talál, akkor csak feltúrja a gombát, de otthagyja. Pedig a disznónak a mérges gomba is kevésbé árt meg, mint az embernek, avagy a kutyának. A gyilkos galócát is, ha megfőztük, az ételébe lehet keverni s nem árt meg neki.

A borz, a mókus sok gombát megeszik. Utóbbi télre el is raktározza. Más erdei vadunk bizonyára csak szükségből eszi a gombát.

Ha állatot etetünk gombával, pl. tyúkokat, sertést, kutyát, akkor legjobb azt az ételükbe belefőzni vagy a felaprózott aszalt gombát a lágy ételekhez keverni. Tyúkok többet tojnak gombatáplálék mellett.

Csiga vagy rovar mérges gombából is táplálkozik, némely rovarnak viszont árt a mérges gomba. 149-cel pl. legyeket lehet irtani az ott leírt módon, 186. porával méheket lehet füstölni.

Halakat is etethetünk ehető gomba hulladékával.

A gombában talált rovar nem mind gombaevő. Némelyik rovarálcákra vadászik ott.

A csigának a mája a gomba mérget vissza tudja tartani s így neki a legmérgesebb gomba, de más mérges növény sem árt meg. De a mérges növénytől jóllakott csiga lehet mérgező. Ezért szokás a csigát (és kagylót) elkészítés előtt koplaltatni. Még biztosabb azonban az ősszel összegyűjtött csigát télen elfogyasztani.

A madarak nem eszik a gombát, legalábbis én nem tudok róla. De szétszedik a benne levő nyüvek miatt.

Egy adatom mégis van arra, hogy madár is kaphat gombamérgezést: és pedig egy fácánfészekalj csibéi pusztultak el Sopron megyében.

Gomba trágya.

Bármilyen (ehető és mérges) gombának hulladéka, vagdaléka a veteményes ágyásokba szórva, azt kitűnően trágyázza. Ezért a feldolgozás közben összegyűlt hulladékot ne dobjuk a szemétdombra! Attól nem kell félni, hogy az ágyásokban gomba fog nőni.

(Szemere L.: *Gombáskönyv kezdők részére*, Budapest, 1926, p.220-238)