

Rerum Naturalium Fragmenta No. 55

Gombáskönyv kezdők részére,
II.
Szemere László

1-26. Tinorú gombák

3

Budapest
1926

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Szemere László szerkesztése:

Budapest II., Pasaréti-út 79

1-26. Tinorú gombák.

Tinorú gombák (1-26-ig): Ha a csöves rész nem áll el a tönktől, ezen gyűrű nincs, s a gomba húsa színtartó: 1-5.

Ha a csöves rész nem áll el a tönktől, ezen gyűrű nincs, de a gomba húsa színt váltó: 6-11.

Ha a tönk többé-kevésbé gyűrűs: 12-10.

Ha a csöves rész nem fekszik a tönkre, hanem körülötte árkot von, és a csöves rész nem pirosodó: 16-22.

Ha a csöves rész nem fekszik a tönkre, de a csövecskék végei pirosodók: akkor 23-26 számok alatt van a kérdéses gomba leírása, ha ugyan leírását felvettem. Mert Magyarországon még jóval több (kb. 40 féle) tinorú gomba fordul elő.

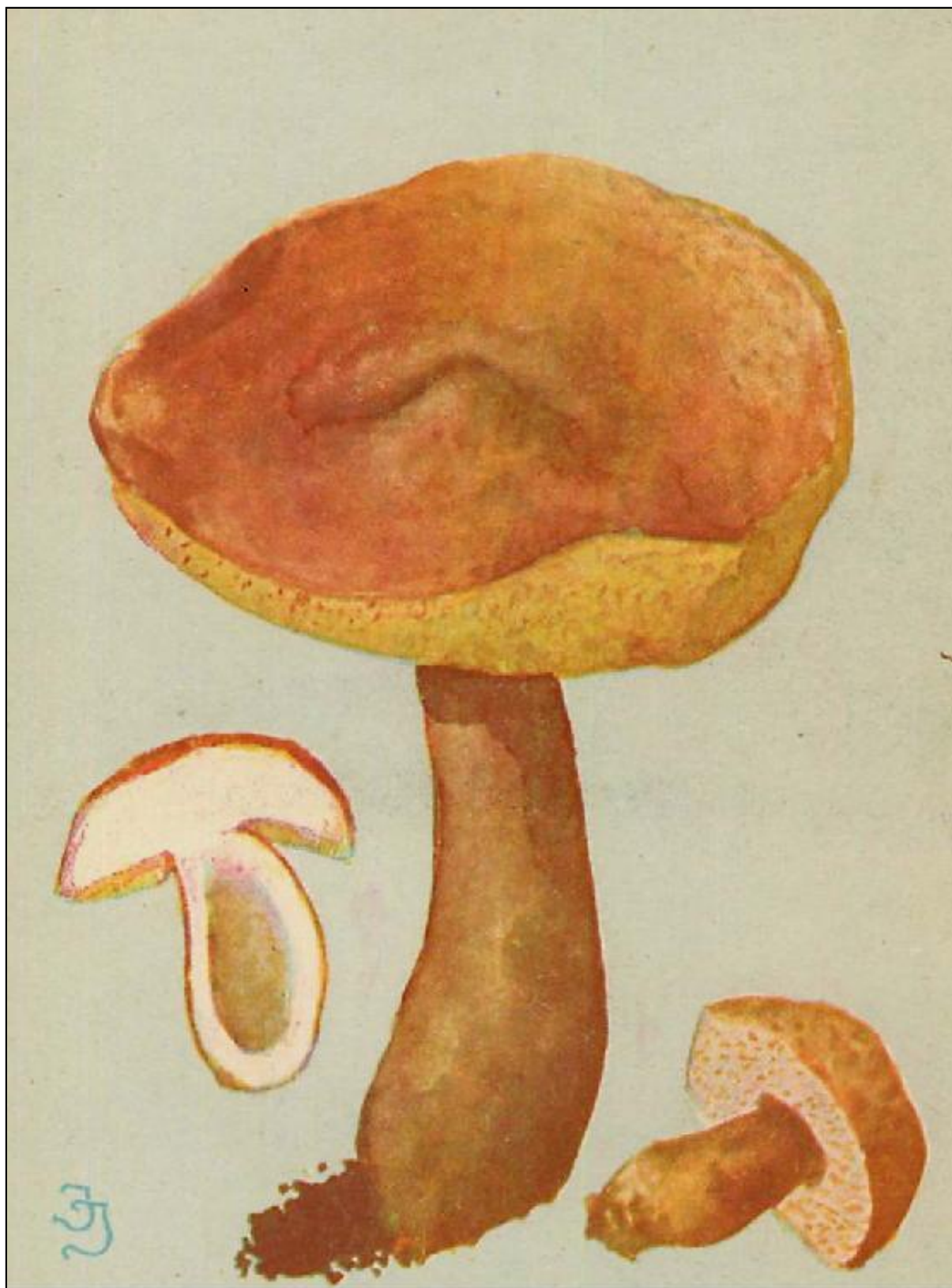
1. Gesztenye tinorú.

Boletus castaneus Bull.

K. Gesztenye- vagy sárgás-vöröses-barna. Domború, majd benyomott. Csak 7-8 cm-ig nő. Lágú húsu. *Teteje bársonyos.*

B. Fehér, vagy világos sárga, szűk nyílású, keskeny rétegű.

T. Sárgás- vagy vörösesbarna, közvetlenül a kalap alatt igen világos. Sokszor molyhos. *Legtöbbször csöves, vagy odvas.* Gyakran rövid hengeres. 5-7 cm magas, 1-1.5 cm vastag.



1. Gesztenye tinorú.
Boletus castaneus Bull.

Húsa fehér, nem változó. Íze, szaga kellemes. Ehető. Júniustól októberig terem, lomberdőben. A csöves tönkű példányok minden más tinorútól azonnal megkülönböztethetők, egyébként 6.-hoz hasonlít.

Szárítására vonatkozó adatai: Ez a nyersen is rágcsálható, kellemes gombácska (merthogy nem igen szokott nagyra nőni) úgy szárad mint a közönséges tinorú, de a színe más. A kalap színe kissé sötétebb lesz, húsa, ha az aszalt gombát feltörjük, piszkos világos okkerszínű, a régi vágásfelületeken piszkos világos sárga. A csöves rész sárgásbarna. A tönk darabkáinak felületi része barna. Bp.

2. Szemcsés-nyelű tinorú.

Boletus granulatus L.

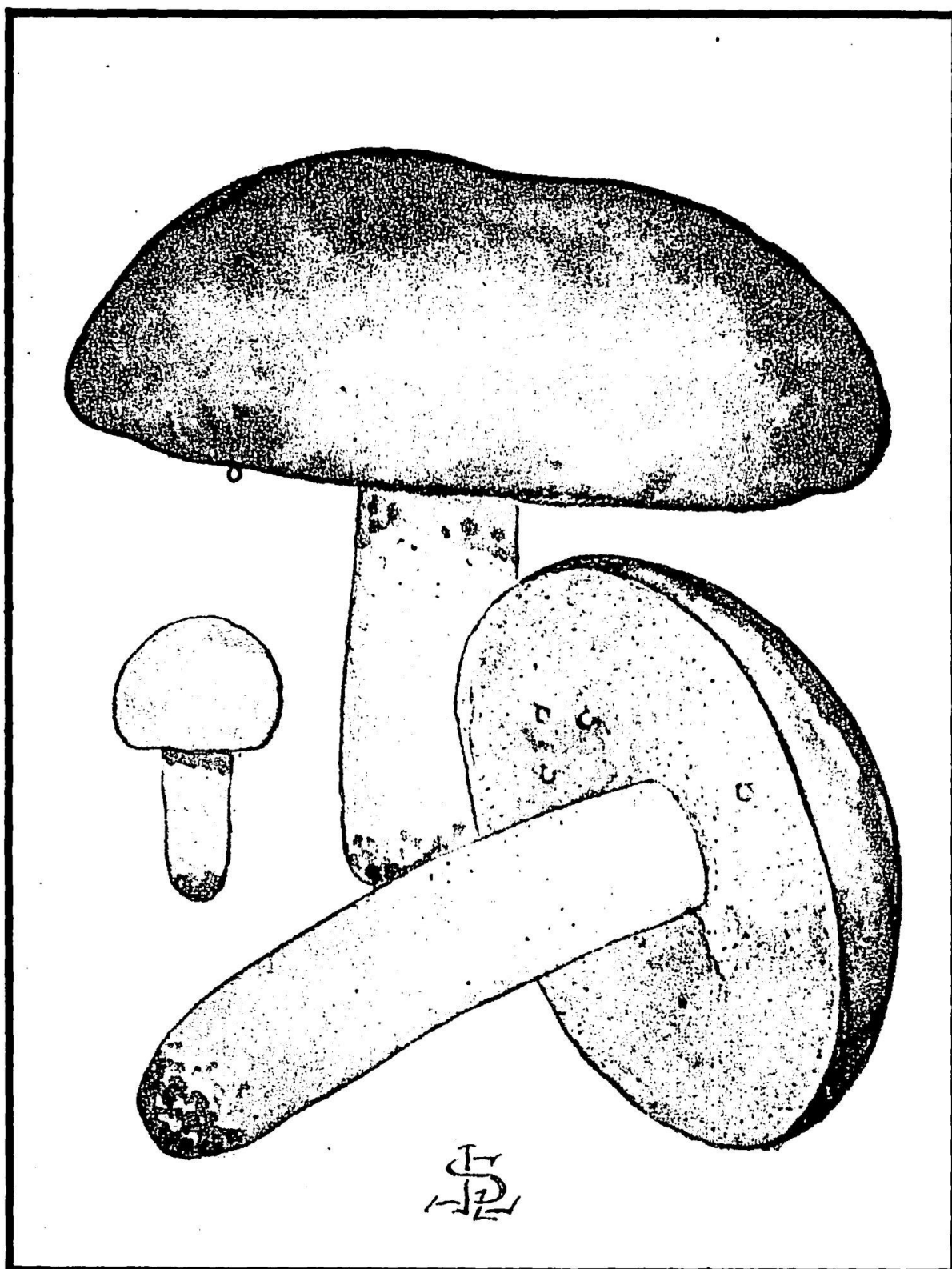
K. Sárga, vörös vagy rozsdabarna. Domború. Nyálkás. Ritkán nő 10 cm-nél nagyobbra.

B. Króm vagy zöldessárga, nem nagyon szűk nyílású.

T. Világossárga; fenn fehér, majd sötét pikkelyecskékkel, pontokkal behintett. 4-8 cm magas, 1-1.5 cm vastag.

Lágy, sárgás húsa sárgás nedvet izzad, sárga marad. (Ebben is különbözik 10.-től.)

Júniustól novemberig terem fenyveserdőben, gyakran 4.-el egy helyen, melyhez hasonlít, de az csípős ízénél fogva felismerhető. Bp.



2. Szemcsés-nyelű tinorú.
Boletus granulatus L.

Szárítani nehéz, csak nagy gondosság mellett szárad szépen. Főzés közben barna lesz, de azért jó, ehető gomba. Elkészítése előtt felbőrét lehetőleg húzzuk le, az idősebbek csöves részét is, mert különben az étel nyálkás, ízléstelen lesz.

Ezt a gombát nem érdemes szárítani. Ecetben eltéve is baj van vele, megnyálkásodik, többször kell felette a levet megváltóztatni. Legcélszerűbb frissen elfogyasztani és ha nem akarjuk, hogy az étel nyálkás legyen, akkor felbőrét húzzuk le. Azonban bőven termő gomba lévén, sokszor szedhetünk annyit, hogy konzerválni kell. Ekkor vagy sózzuk be, vagy gombakivonatot készítsünk belőle.

Nehezen és rosszul szárad. Aszalás után ilyen: K. Sötétebb árnyalatú fekete. B. Oldalai piszkos sárgák, vörösen csíkozottak. Nyílásuk barna, feketén szegélyezett. Húsa piszkos sárgászürke.

3. Húsos tinorú.

Boletus bovinus L.

K. Világos bőrszínű, vagy vörösbarna, sima, nyálkás. Dombrú. 10 cm-ig nő.

B. A szürkéssárga vagy rozsdabarna nyílások *igen tágak, szegletesek*, sőt több részre osztottak. Vékonyrétegű.

T. Világos vörösbarna vagy sárga, alja sötétebb, bíborba hajló. Sima. 8-6 cm magas.

Íze, illata jó. Húsa fehéres, színtartó. Ehető. Augusztustól novemberig terem, fenyvesben.

Mint 2., ez is nehezen szárad, gombakivonat készítésére, vagy friss fogyasztásra való. 10.-hez hasonlít, de annak csövei kisebbek, kalapja pikkelyes; 2.-höz is, de az szemecskés nyelű, végül 4.-hez, de az csípős ízű. Bp.

4. Borsos tinorú.

Boletus piperatus Bull.

K. Sárgás, vagy vörösesbarna. 5 cm-nél ritkán nagyobb. Domború. Csupasz. Kissé ragadós.

B. Nagy, szegletes csövecskéi rozsdá- vagy, sötétvörösek, lefutók.

T. Sárgásbarna, alul élénk citromsárga, vékony, törékeny. Húsa sáfrányszínű. 3-8 cm magas, 5-10 mm. vastag. Húsa a tönkben élénk citromsárga, színtartó.

Júniustól novemberig terem, fenyvesben. 2., 10. és 3.-hoz hasonlít némileg, de vörösebb bélése, s főként igen borsos, csípős íze után könnyen felismerhető.

Emiatt mint gombás étel élvezhetetlen, de kis mennyiségben (kevés reszeléke) főzelékekben, sülték mellett a borsot helyettesítheti.

Ügyeljünk arra, hogy 5-tel és 22-vel össze ne tévesszük.

Mindezeken kívül még keserű ízű a keserű tinorú (*Boletus radicans* Pers.), ez szürke vagy barnászöld hátú, csövei sárgák, húsa elkékülő.

5. Epeízű tinorú.

Boletus felleus Bull.

K. Fakó barna, vörösbarnára hajló. Sima. Domború. Lágú. 10 cm-g nő.

B. Ívesen a tönkhöz nőtt, közép-tágas nyílásai szegletesek, fehérek, majd a spóraportól rózsaszínűek.

T. Zöldesbarna. Már fiatalon gödrösen hálós, a hálózat zöldes-sárgásbarna. 6-8 cm magas, 1-1.5 cm vastag.

Húsa fehér, színtartó vagy csak kissé rózsaszínesre hajló, *igen keserű*. E jegynél fogva minden más tinorútól megkülönböztethető. Egyébként a közönséges tinorúhoz hasonlít. Nem élvezhető. Fenyvesekben nő. VII-X.

6. Barna tinorú.

Boletus badius Fr.

K. Barna, gesztenyebarna. Domború. Merev húsú. Bolyhos-nyálkás, szárazon fényes. 8-10 cm-ig nő.

B. Piszkos sárga, nyomásra zöld vagy kék foltos, csövecskéi közép-tágak, szegletesek.

T. Sárgásbarna, vagy barna, egy árnyalattal rendszeren világosabb a kalap színénél. Közel egyforma vastag. 8 cm magasságig nő.

Húsa sárgásfehér; ha az egész gombát hosszant átvágjuk, felfelé rózsás, lefelé kékes színű lesz.

Íze édeskés, szaga kellemes. Ehető. Nyáron és ősszel terem, fenyvesben. 1-hez hasonlít, de az még gyengédebb termetű, s annak tönkje rendszerint csöves. Bp.

7. Aranytinorú.

Boletus chrysenteron Bull.

K. Eleinte barna, molyhos, de lehet sárgás, zöldes, vagy vörösesbarna is, száraz időben felrepedező, a repedésekben vörös szín mutatkozik. Domború, 8 cm-ig nő.

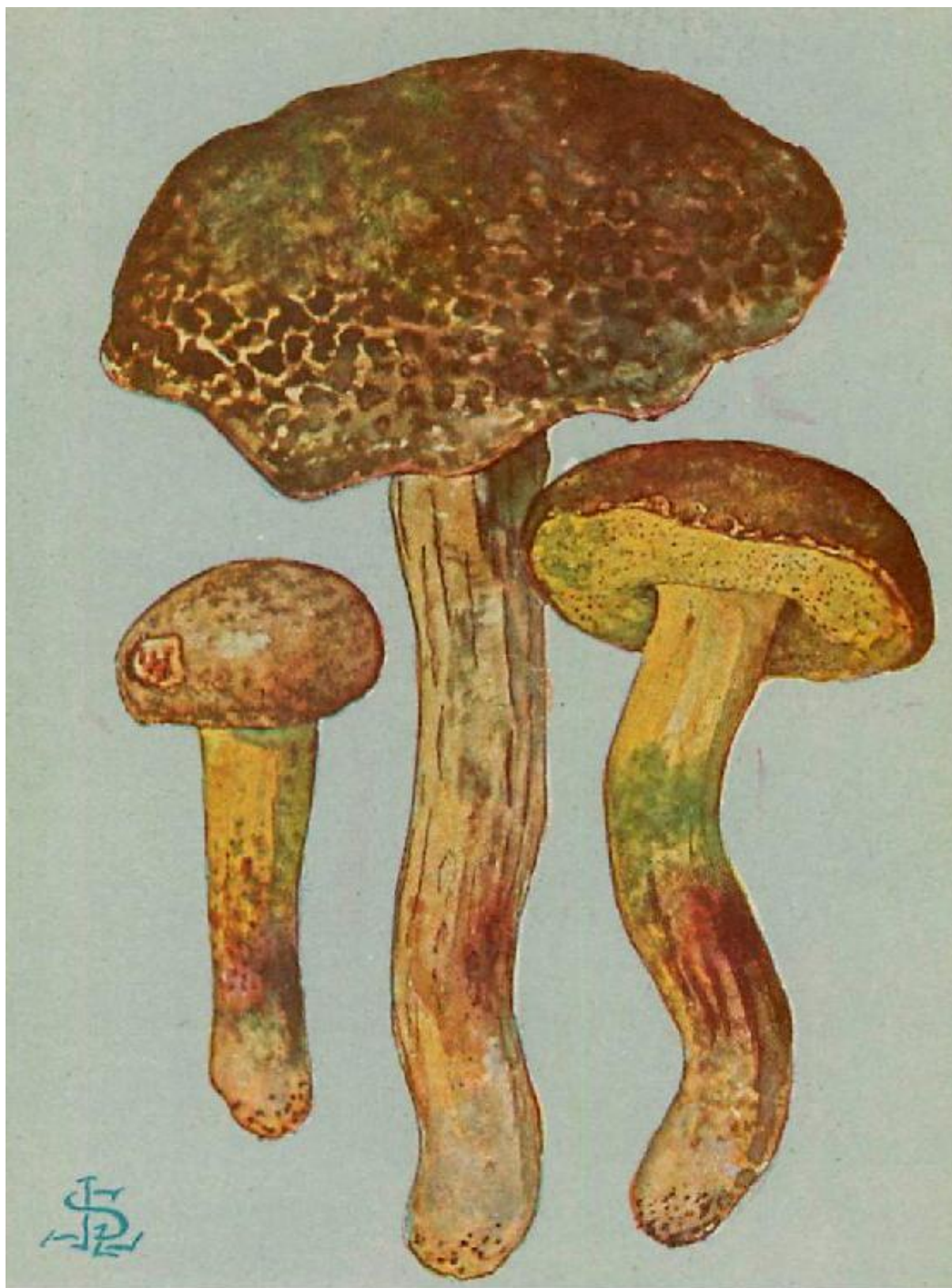
B. Citrom- vagy zöldessárga, aranyárga. A nyílások az idős gombán szélesek, szegletesek.

T. Igen változó, sárgásbarnától pirosig, vagy csak helyenként piros-foltos. 5-8 cm magas, 1-5 cm vastag. Ehető. Húsa sárga, a kalap bőre alatt vöröses, íze fanyar, szaga jó.

A levegőn kismértékben kékül. Nyomkodásra a bélés és a tönk külsején zöld foltok keletkeznek.

A mérges 23-tól általában vékonyabb alkata (főként tönkje), s molyhos, felcserepedésre hajló kalapja révén tudjuk megkülönböztetni. 8-hoz még inkább hasonlít, de annak tönkje nem annyira piros, a kalap bőre alatt a húsa nem piros, a vele való összetévesztés nem okoz bajt, mert az is ehető.

Májustól novemberig terem vegyes erdőben. Bp.



7. Aranytinorú.
Boletus chrysenteron Bull.

8. Molyhos tinorú.

Boletus subtomentosus L.

K. Zöldes- vagy sárgásbarna, sőt olaj- vagy vörösbarna is. Domború. Táblás felrepedezésre hajló, A repedések pirosak, vagy sárgák. Tapintása bársonyos. 10 cm-ig nő.

B. Piszkos citrom-sárgás vagy zöldes, eleinte aranysárga. Szegletes nyílású.

T. Rendesen lefelé vékonyodó, néha csavart, fent szemcsés, érdes. Színe, változó, rendesen vörösbarnán futtatott vagy sávós, sárga. Karcsú.

Húsa világos sárga, néha elkékülő, legtöbbször színtartó. Íze, szaga jó, az idős példányokat, főleg a tönköket ne együk, mert kesernyések, roszullétet okozhatnak. 7-hez hasonlít. Úgy az (7.), mint ez jól szárad. Ehető.

Júliustól novemberig terem lomb- és fenyőerdőben egyaránt. Bp.

Jól szárítható. Az aszalt gomba leírása: **K.** Ráncos. Barna, a repedései világosabbak. **B.** Sötétbarna. Húsa ha árnyékban száradt, szép tojássárgája színű, ha napfényben: piszkosfehér, vagy szürkés.

9. Pikkelyes tinorú.

Boletus strobilaceus Scop.

K. Szürkétől feketéig, erősen (pajzs-szerűen) pikkelyes, rojtos. Domború. 10 cm-ig nő. Bélés és tönk is többé-kevésbé szürke,

majd sötétszürke, utóbbi sudár, hosszasan recés. 15 cm magas is lehet. Nyílásai tágak, szegletesek.

Húsa fehér, de a levegőn elébb piros, majd feketés színt vált. Íze nem jó, de azért ehető.

Tönkjén olykor mülékony gyűrűt láthatni. Nincs hozzá hasonló más gombánk. Ritka. A Mátrából ismeretes. Külföldi adatok szerint úgy fenyő-, mint lomberdőben terem, júniustól novemberig.

10. Tarka tinorú.

Boletus variegatus Swartz.

K. Okkersárga, aranyárga, lehulló barna szőröcskés pikkelyekkel. 8-10 cm-ig nő. Domború, később laposabb. Nyirkos tapintatú.

B. Sárga, zöldes, vagy barnás is. Szűk nyílású, tönkre lefutó.

T. Okkersárga, sima. Egyforma vastag, tömött. 5-8 cm magas, 1-1.5 cm vastag.

A gomba fehér nedvet izzad. Húsa sárgás, kissé kékesre váló. Íze, szaga kellemes, utóbbi erős. Ehető.

Nyáron és ősszel terem, fenyveserdőben. Hasonlít 2-höz, de annak tönkje finoman pontozott, szemecskés, továbbá 3-hoz is, ennek azonban csövecskéi tágabb nyílásúak. 4-től pedig annak csípős íze által is megkülönböztethető.

Elkészítése előtt kalapja bőrét s a kifejezett gombák csöves részét és tönkjét el kell dobni. Bp.

11. Kékesedő tinorú.

Boletus cyanescens Bull.

K. Domború, 15 cm-ig nő. Világossárga, barnán szálas, nemezes.

B. Fehér, majd világossárga. Nyílásai közép-tágasak, rövidek, kerekdedek.

T. Hasas, felül sima, alól nemezes. Sárga. Néha vékonyka gyűrűje van. Belül osztottan üreges. 8 cm-ig nő.

Húsa fehéres, a levegőn szép kékre változik. Homokos erdőben terem, de csak szórványosan, augusztustól. októberig, olykor több évi megszakítással. Ehető.

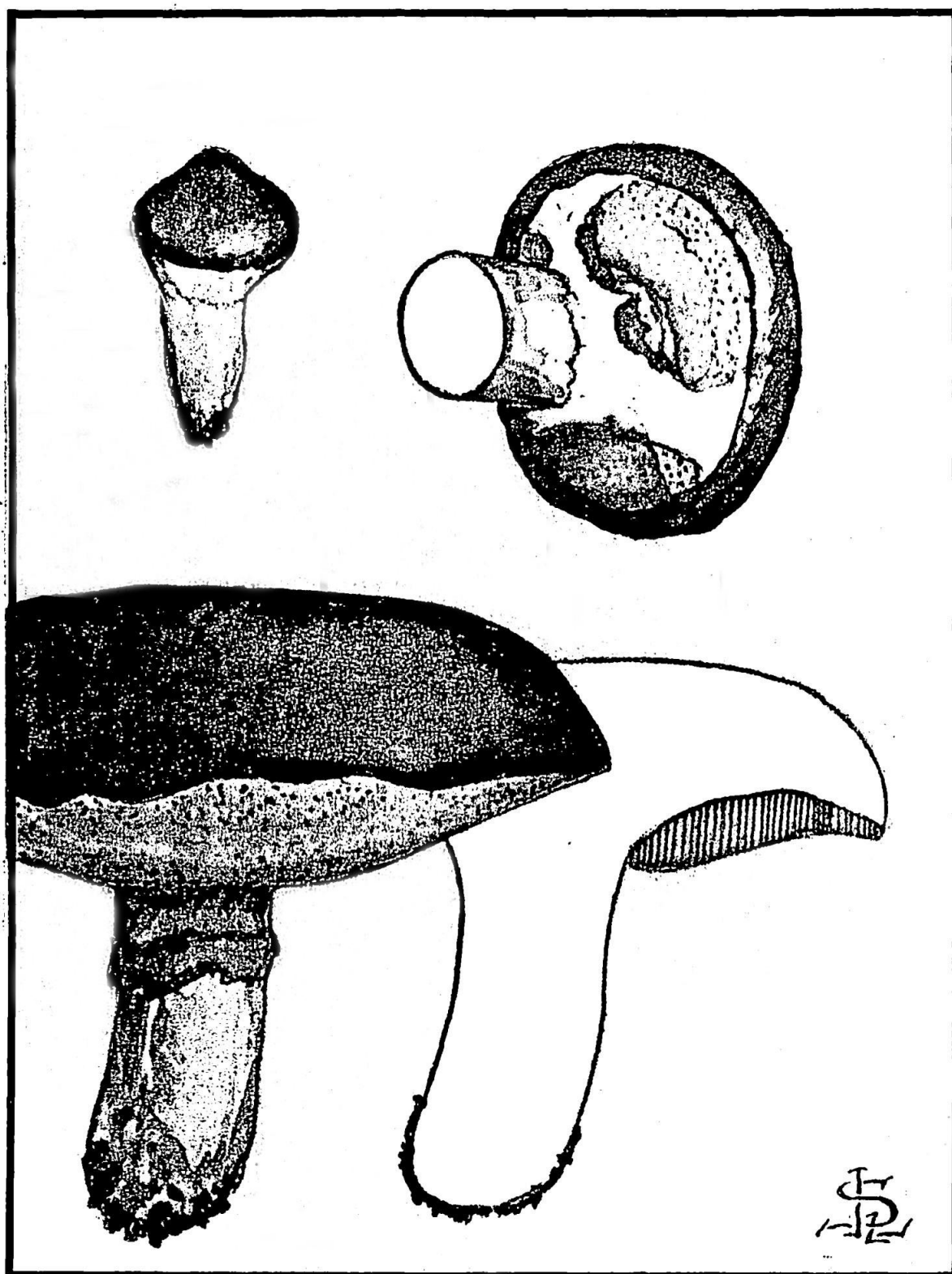
12. Gyűrűs barnatinorú.

Boletus luteus L.

K. Sárgásbarna, barna. Kezdetben erősen domború. Karimáját a tönkhöz eleinte gyenge, fehéres fátyol fűzi, ez részben a tönkön marad. Lágy. 10 cm-nél ritkán nagyobb.

B. Világos sárga, keskeny rétegű, szűk nyílású.

T. Fehéres, felül sötétebben pihés érdes s mint a kalapnál jeleztük, gyűrűs. A gyűrű a friss gombán fehér, az állottakon lilás.



12. Gyűrűs barnatinorú.
Boletus luteus L.

Íze, szaga savanykás. Húsa fehér, puha. Elkészítés előtt nyálkás felbőrét le szokták húzni. Jó, ehető. Júniustól novemberig terem, fenyvesben.

Gyűrűje révén az 1-11. alatt leírt gombáktól jól elkülönül, 13. hasonló, de az világosabb színű. A még közölt gyűrűs tinorúktól (14-15.) azok jegyei által különböztetjük meg.

Nehezen aszalható, mindazonáltal tartós. Az aszalt gomba: **K.** Felbőre sötétbarna. **B.** sárgásbarna, feketén pontozott, recés. Húsa piszkos szürke-sárgás-barna. A friss gomba szép fehér gyűrűje már pár óra alatt megbarnul, utóbb egészen elsötétül.

13. Gyűrűs sárgatinorú.

Boletus flavus With.

K. Fiatalon aranysárga, később rozsdásba hajló. Domború. Néha 15 cm-ig is megnő.

B. Szürkéssárga, a tönk körül szürkésfehér, peremén sárga is lehet. Széles rétegű, szegletes nyílású. *Rétege lefut a tönkre.*

T. Fehér gyűrűje felett halványsárga, recés, alatta sárgásbarna, néha szemcsés-pikkelyes. 5-10 cm magas.

Húsa fehéres, vagy citromsárga, rózsaszínbe húzó. Íze, szaga jó, ehető. Fenyveserdőben nő júniustól novemberig.

Gyűrűje s jegyei által minden tinorútól megkülönböztethető.

14. Ragadós gyűrűstinorú.

Boletus viscidus L.

K. Ragadós, piszkos zöldessárga, vagy barnás, barnás halvány foltokkal, néha cafatos peremű, domború. 10 cm-ig nő.

B. Tág nyílású szürkésbarna, eleinte szürkésfehér. A tönkre lefutó.

T. Piszkos világos okker, főleg lent. A barnás, vagy fehér cafatos gyűrűig vörösbarnán pikkelyes, ragyás, a gyűrű felett zöldes recével. *Gyűrűje mülékony.*

Szagtalan, ízetlen. Ehető. Húsa piszkos sárgásfehér, alig változó. Nyáron és ősszel terem, fenyveserdőben. Ha gyűrűje már nem észlelhető, akkor 3-hoz hasonlíthat. A 12., 13. és 15. alatti gombákhoz azonban gyűrűjétől eltekintve alig hasonlít.

15. Csövestönkű gyűrűstinorú.

Boletus cavipes Opat.

K. Piszkos vörösbarna, a fiatal gomba kalapkarimája a fehér fátyol foszlányait hordja egy darabig. Domború, később laposabb. 10 cm-ig nő. Száraz.

B. *Nyílásai igen hosszúkásak és tágasak, a nyél felé sugarasan állanak.* Színe piszkos sárgás, majd sárgásbarna (zöldes is).

T. Piszkos sárgás vagy barna, gyűrűs, belül *csöves*. 4-8 cm magas. A gyűrű piszkos fehér.

Ehető. Húsa sárga vagy piszkos fehér. Augusztustól októberig terem fenyvesben. 12-13., és 14-hez csak mülékony gyűrűjével hasonló, ha ennek (a gyűrűnek) nyoma is alig látszanék, akkor 1-hez. Bp.

16. Érdes-nyelű tinorú.

Tubiporus scaber Bull.

K. Világos barnától csaknem feketéig, öregén sárgásbarna. 12-15 cm-ig is megnő. Domború majd szétterülő, lágy húsu.

B. Piszkos fehér vagy szürke. Széles rétegű, szűk nyílású.

T. Színe mint a bélés színe. Vékonyabb tönkű, érdes pikkelyes. 8-15 cm magas, 2-2.5 cm vastag is lehet.

Lágy, szivacsos húsa fehér, de nyomásra vagy levegőn kékes vagy pirosas lesz, majd (ha szárad) feketés. Íze savanykás, szaga jó. Ehető.

Terem 18-cal rendszeren egy időben s egy helyen, a nyíreseket igen szereti. Rosszul szárad, jobb azonnal felhasználni. 17-hez hasonlít, sokan avval egy fajnak tartják. Bp.

Kissé hosszasabban szárad, színét a kalap teteje megtartja, másutt csaknem fekete lesz, de ez a későbbi élvezhetőségét nem befolyásolja. Megaszalva tartós marad.

A hasonló érdes-nyelű vörös tinorú hasonlóan viselkedik: a kalap szép vöröses színe többé-kevésbé megmarad; s ennél fogva az aszalt gomba darabkáiból is meglehet mondani, hogy amabból való-e, vagy ebből?

Tapasztalataim szerint e fajokat érdemes szárítani csak eleinte az anyagot sűrűn kell forgatni, hogy a deszkához ne ragadjon.

17.Érdesnyelű veres tinorú.

Tubiporus rufus Schff.

K. Vörös vagy narancs-barna, héja a fiatal gombákon a tönkhöz simul, *ez a szegély később a kalapot mintegy befoglalja, beperemezi.* Félgömb-alakú-domború. 25-cm-ig is nő.

B. Fehér, vagy piszkos fehéres szürke-barna. Szűk nyílású, széles rétegű.

T. Fehér, szürke vagy feketés ráncokkal, pikkelyekkel. 6-20 cm magas is lehet.

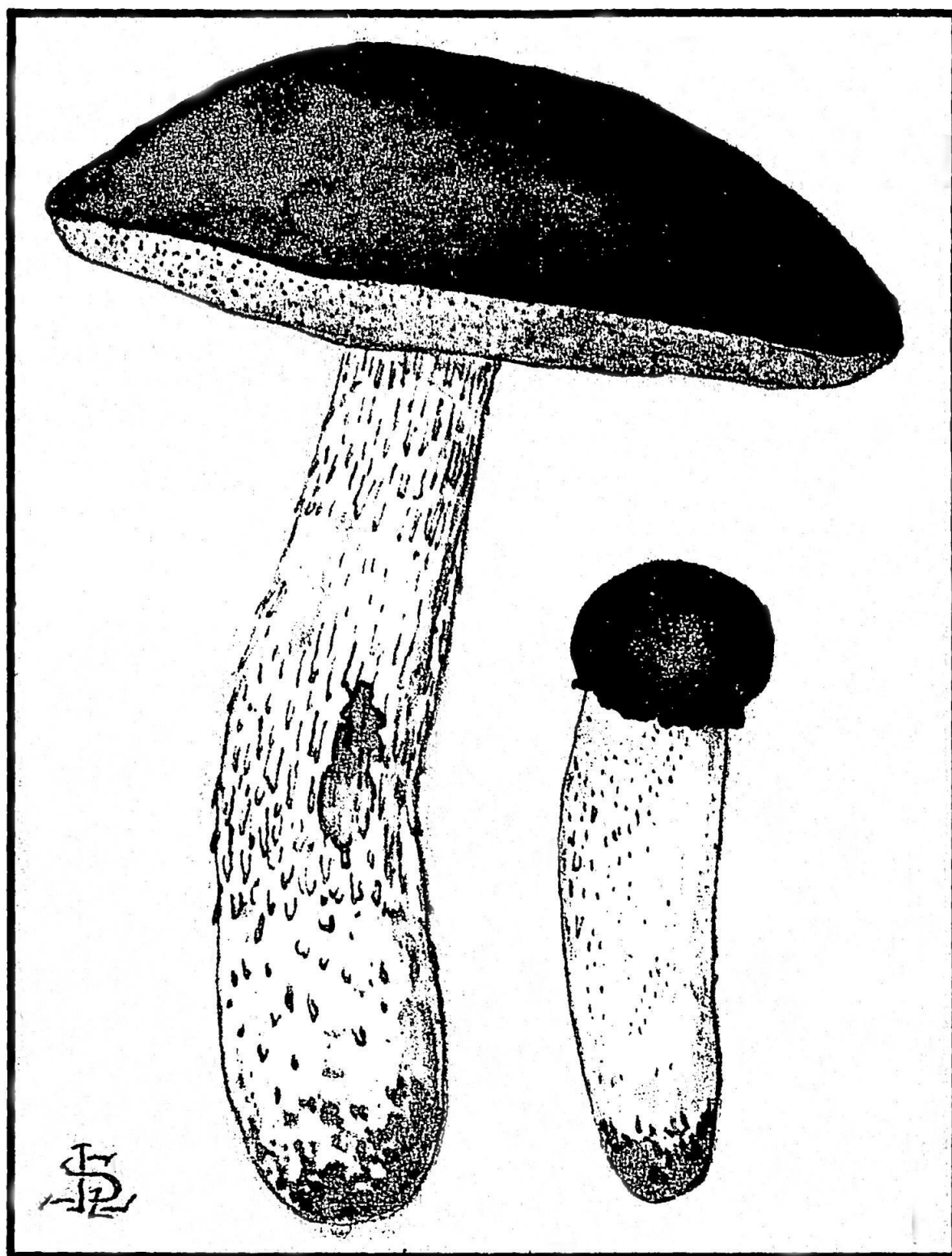
Húsa puha, szivacsos, sértve kékes, vagy vöröses, utóbb feketés lesz. A kalap jegyei alapján 16-tól biztosan megkülönböztethető. Szárítása nagy gondot igényel, jobb frissiben felhasználni, vagy gombakivonatot készíteni belőle.

Júliustól novemberig terem, leginkább rezgő nyárfák körül. Ez is igen jóízű, ehető gomba. Bp.

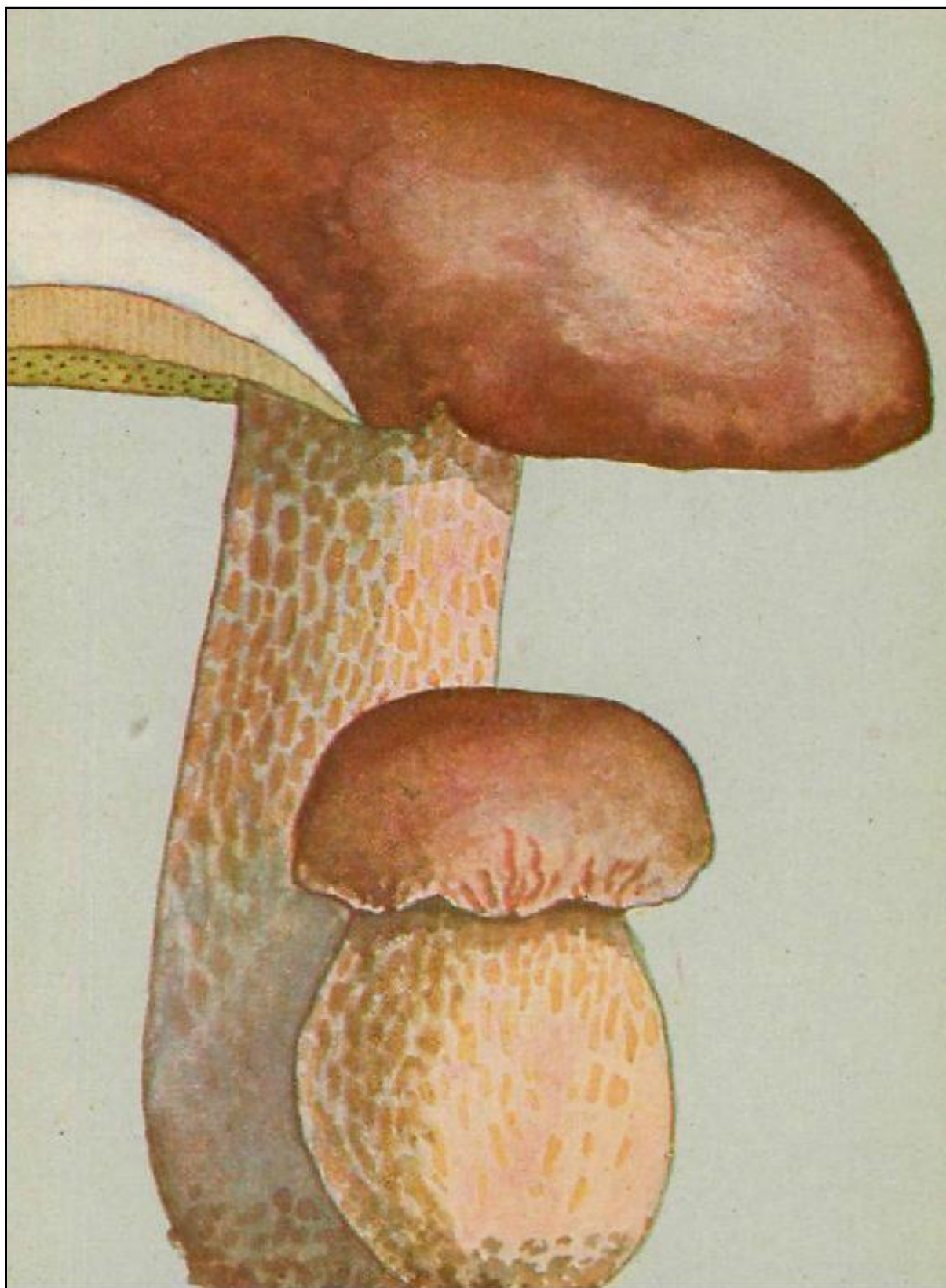
18. Közönséges tinorú.

Tubiporus edulis Bull.

K. Félgömb alakú, majd domború, végül szabálytalanul szétterülő. 20 cm-ig nő. Színé lehet fehér, barnásszürke, világosbarnától a sötét-barnáig, sőt vörösbarna is.



17.Érdesnyelű veres tinorú.
Tubiporus rufus Schff.



18. Közönséges tinorú.
Tubiporus edulis Bull.

B. Eleinte fehér, majd sárgás-zöldes-fehér, a tönk körül üres helyet hagyó (félig szabad). A csövek hosszúak, nyílásuk szűk.

T. 15 cm-ig nő. Lehet közepén oly vastag, mint a kalap félszélessége, de lehet egyenletesen hengeres is, lehet felfelé keskenyedő, gyökerező is. Leginkább mégis duzzadt, alul hasas. Halványsárga, vagy barnás egész a sötétbarnaig, szürkés vagy sárgásfehér, s felületén a sötétebb pikkelyek szétszórtnak vagy recésen állanak. Sokszor olyan, mintha világosan hálózatos, recés lenne. Ez a rece el is tűnhet. A tönk lehet igen rövid is.

Húsa állandóan fehér, csak a vén példányok bőre alatt vékonyan zöldessárga, vereslő, vagy vörösbarna. Tömör, főleg a fiatal gombáé.

Íze, szaga jó, édeskés, dióra emlékeztető s már csak ennél fogva is különbözik az epeízű tinorútól. A legjobb ehető gombák egyike. Frissen elkészítve elsőrendű ehető gomba.

Mindenféle világos erdőn és bokros helyen terem. V-X. Május és júniusban még csak szórványosan, azután sok. (A némely szerző által megkülönböztetett változatait (bulbosus Sch., reticulatus Sch., stb.) a fenti leírásban már összevontam).

A csaknem mindenütt közönséges gomba a budai hegyvidéken ritkán terem. Ott a hozzá hasonló *Tubiporus impolitus* Fr. (19.) fordul elő. A különbséget lásd ott. Az összetévesztés nem veszélyes, mert az is jó ehető gomba.

Mint aszalt gomba is igen becses. Szárítás után a kalap teteje a színét megtartja, a gomba húsa olyas lesz, mint a fehérre finoman kidolgozott kesztyűbőr, hacsak gondosan lett kezelve a

szárítás alatt. A csöves rész az eredeti színénél sötétebb lesz, s mivel az idősebb gombák csöves része gyakran férges, rosszul is szárad, azt célszerűbb még a szárítás előtt levenni és eldobni.

A tönk is szárítható a többi közt, mivel azonban a legtöbb gomba tönkje kevesebb értékű, főleg mert rágósabb, jobb, ha, az elsőrendű aszalt anyagba nem is kerül. Vagy a kevésbé értékes egyes gomba feljavítására szárítsuk külön, vagy gombapor készítéséhez.

19. Ragyás tinorú

Tubiporus impolitus Fr.

K. Sárgásbarna foltos, majd szemcsés ragyás, füstös, domború, majd szétterülő. 10 cm-ig nő. Merev.

B. Sárga, szabad, szűk nyílású.

T. Halvány vagy fakó sárga, sima (pelyhes is). Merev, csaknem gumós.

Húsa a kalap bőre alatt sárgás, olykor a tönk végénél gyűrűsen vöröses, egyébként színtartó. Tölgyesekben szeptember végéig terem. Jó, ehető gomba. Húsa színénél fogva is megkülönböztethető a közönséges tinorútól. A budai hegyvidék tölgyeseiben ez terem és nem a közönséges tinorú. Bp.

20. Bronzos tinorú.

Tubiporus aereus Bull.

K. Gesztenye- vagy olajbarna. Merev. Csupasz. Domború, majd lapos. 5-12 cm.

B. Kén-, arany- vagy citromsárga, igen szűk nyílású, nyomásra elkékülő.

T. Aranysárga, alól barnás, gyengén recés. Merev, de nem mindig gumós. 8-12 cm hosszú, 2-4 cm vastag.

Húsa sárgásfehér, világosságon gyorsan megsárgul, kissé meg is kékül. Íze szaga jó, ehető.

Veszélyes hasonmása nincsen. 11. általában világosabb, s húsa jobban elkékülő. 21., 22, és 25. pedig általában vékonyabbak, piros, vagy pirosas tönkük van s ugyancsak elkékül a húruk. 23. pedig világosabb kalapú és sötétebb tönkű, mint a sötétebb kalapú és sárga tönkű bronzos tinorú.

Nyáron és ősszel terem, szórványosan.

21. Úri tinorú.

Tubiporus regius Krombh.

K. Sárgás alapon rózsaszín-vörös, foltos, szálas, de sima is lehet. Merev húsú. Száraz. Domború, majd lapos. 8-16 cm átm.

B. Kén-, krómsárga, vagy olaj-zöldesbe hajló. Nyomkodásra kék- vagy zöld-foltos. Széles rétegű. Nyílásai közép-tágasak.

T. Citrom-, tojássárga vagy aranysárga, alja vérvörös is lehet. Rózsaszínen márványozott, eres, recés. Tojás alakú, vagy alul duzzadt. 5-8 cm magas, 2-4 cm vastag lehet.

A gomba húsa sárga, legtöbbször nem is változik, de szokott kékülni is, s a tönk aljában cseresznyepirosra változni.

Íze ugorkára emlékeztető, savanykás. A legbecsesebb ehető gombák egyike. Leginkább 24-hez hasonlíthat, de az nem savanykás. Májustól szeptemberig terem, leginkább bükkerdőben. Bp.

Ezt a gombát újabban a bronzos tinorú olyan alakjának tartják, melynek kalapján a vörös szín is érvényesül.

22. Farkastinorú.

Tubiporus pachypus Fr.

K. Világos szürkés, zöldes vagy *sárgásbarna*. Néha felhőzetesen foltos. Finom *szarvasbőr* tapintatú, csaknem bársonyos. Száraz, merev, de nem túl kemény húsu. Domború, majd párnaalakú, széle sokszor begyűrt. 8-20 cm nagy lehet.

B. A fiatal gomba csöves része igen keskeny, az idős gombáké széles, csak a tönk felé rövid. Az apró, kerekded nyílások eleinte kénsárgák, később sárgászöldek lesznek. Nyomkodásra piszkos kékeszöld, vörösbarnára váló foltok támadnak a csöves részen, piros szín csak apró nyomokban lehet rajta.

T. Eleinte rövid, gumós, (hasas) később nyúltabb, középen befűzött, tehát alul és felül kiszélesedő is lehet. Hálózatos-eres. Fenn szép sárga, lefelé kárminvörösbe megy át, egész lent első-tétedik. 5-10 cm magas és 4-6 cm vastag. Nyomkodásra zöldesbarna, barnászörösre váló foltokat kap. Az öreg gomba szép színét elveszti: a tönk átlagos színe sárgásfehér, felhőzetesen foltos, alul rendszeren csokoládébarna. Fenn az élénk sárga szín

megmaradhat. Néha egy kárminvörös vonalkából, fröccsenésekből álló öv van a sárga szín alatt.

A gomba húsa mindenütt sárgásfehér, de 4-5 másodperc múlva *sárgászöld, kékeszöld színátmenettel szép búzavirágkékre* kezd színeződni. Kisvártatva a *kék szín átmegy piszkos kékbe* s lassan eltűnik, $\frac{1}{4}$ óra múlva a gomba húsa ismét sárga, hovatovább mind világosabb lesz. Másnapra alig sárgásfehér, s olyan marad is, azonfelül szarvasbőr tapintatú, akár csak a kalap teteje.

Az idősebb gomba tönkjének húsa lassan, vagy nem is színeződik, itt-ott zöld lesz, rövid időre.

Szaga kellemetlen, íze kesernyés. *Mérges*. Több író megállapította, hogy mérgezést okozott.

Lombos erdőben és fenyvesben nő, leginkább meszes talajon. VI-XI.

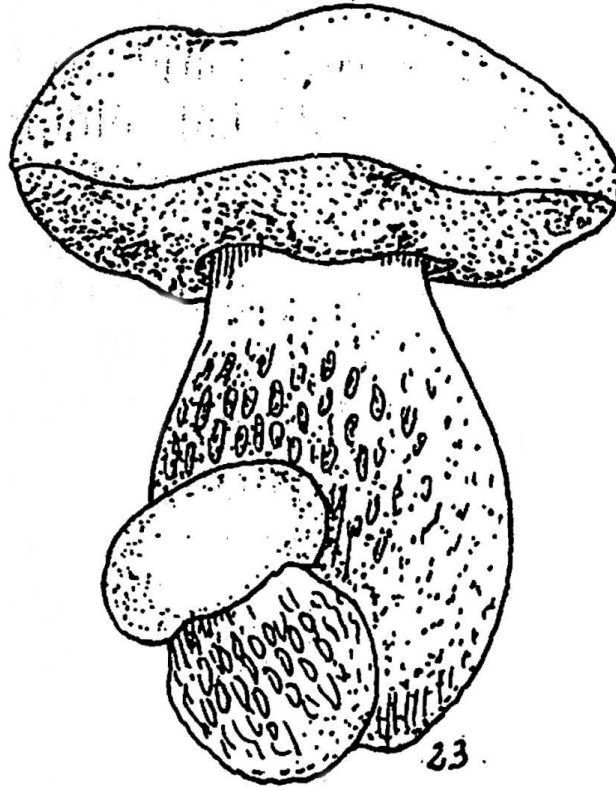
23. Sátántinorú.

Tubiporus satanas Lenz.

K. Világos szürkésbarnától világos barnáig. Vaskos. *Sima*, alig nyálkás, néha repedéses. 20 cm-ig nő.

B. Szűk nyílású. Narancssárga, vagy vörös, megnyomva sötét-kék foltos.

T. Vörös-bíbor, felfelé sárga. Finoman hálózatos, recés. Széles, *erősen hasas*. 5-8 cm hosszú. Csaknem olyan vastag, mint hosszú.



A fiatal és frissen szedett gomba húsa sárgás és gyorsan megké-
kül; az idősebb és állott gomba húsa fehér és csak lassan kékül,
kékülés közben átmenetileg a piros szín is mutatkozhat. Íze,
szaga jó, mégis mérges!

Nyáron és ősszel terem, lombos erdőben és fenyvesben. Hason-
lít 22.-höz, de annak az íze nem jó, tehát e jegynél fogva is
különbözik a sáttintinorútól. 24.-től világosabb kalapja külön-
bözteti meg. 20.-tól való különbségét lásd ott.

24. Cékla tinorú.

Tubiporus erythropus Pers.

K. Sötét olajbarna, sőt fekete-barna is lehet. Erősen szöszös. Fia-
talja gömbölyű, később párnaalakú, ellaposodó. 5-20 cm átm.

B. Sárga, majd zöldessárga, tönktől élesen elálló. A nyílaskák élénk kárminpirosak, de lassan téglavörösre válók s így a bélés rész vöröset mutat.

Sárga, fölfelé kárminpiros, narancs vagy lángvörös, nem recés, felső részében veres szöszszel fedett, amely vagy pontok, vagy haránt csíkok formájában jelentkezik. Lefelé sárgászöld. 6-10 cm magas, gumós-bunkós-hasas.

Húsa sárga, a levegőn gyorsan megkékül, de később ismét halványabb lesz. Szaga, íze kellemes. Leforrázva ehető, amúgy ártalmas lehet!

Lombos erdőben és fenyvesben terem. VII-IX.

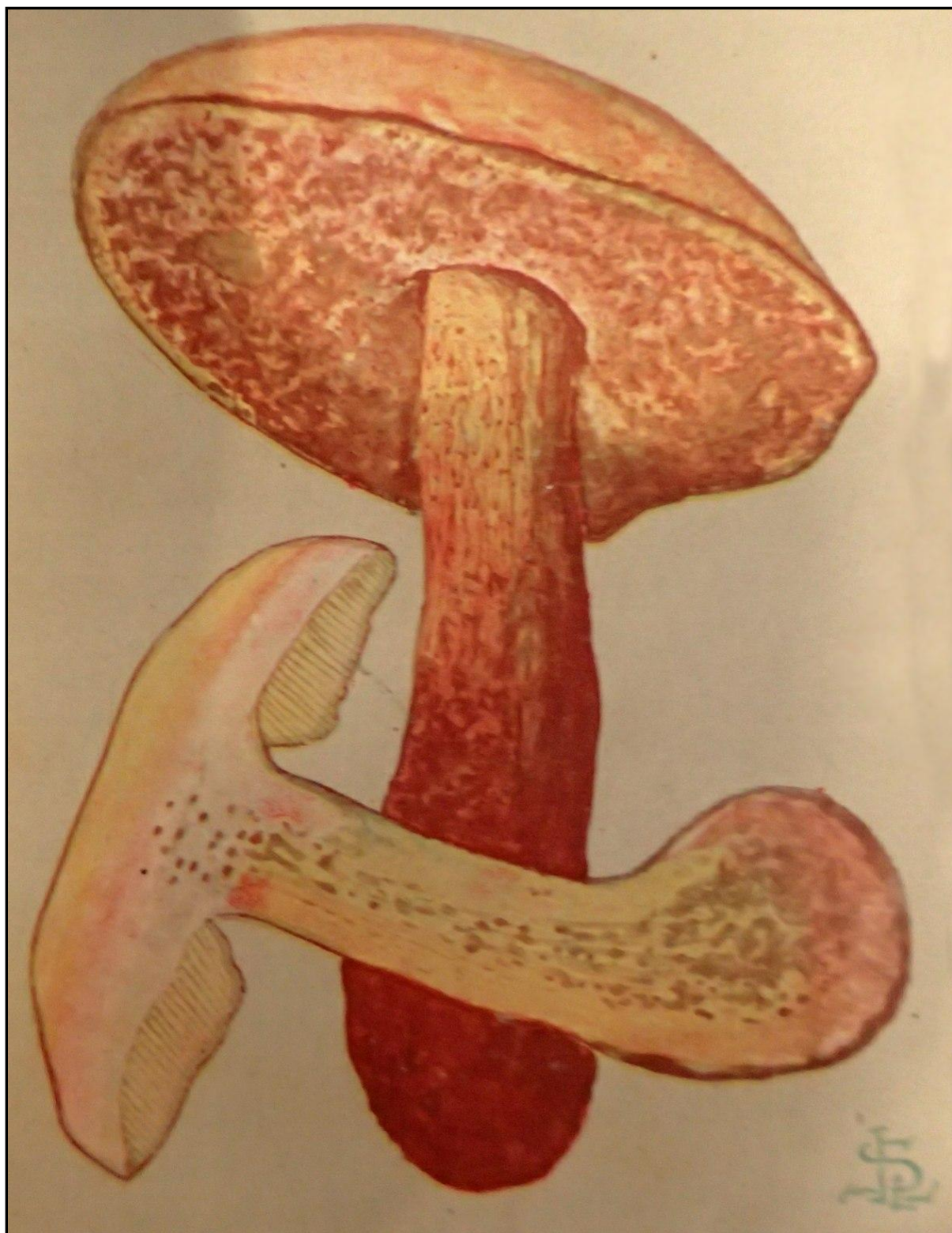
25. Változékony tinorú.

Tubiporus luridus Schff.

K. Olajbarna, vagy tejeskávé barna, de lehet sárgás, vöröses sőt zöldes is, de sohasem sötétbarna! Nyirkos időben kissé ragadós. Vastaghúsú, eleinte domború, később laposabb. Finoman nemezes, 7-15 cm átm.

B. Narancsvörös, később barnás olajzöld, nyomásos helyeken kékülő. A csövecskék sárgászöldek, nyílásuk sárgászöld.

T. Sárga, sárgás-veres, narancs-veres, recés, bíbor-veres erezzettel, vagy pikkelyszerű rostozással. Nyomkodásra kékülő. Eleinte duzzadt, azután megnyúlt. 6-10 cm h.



25. Változékony tinorú.
Tubiporus luridus Schff.

Húsa a kalapban és a tönkben világos-sárga. De a levegőn gyorsan sötétkék lesz. *Mérges*. Fenyvesben és lomberdőben nő. VI-X.

26. Bíbortinorú.

Tubiporus purpureus Fr.

K. Téгла-, majd bíborvörös, fénytelen. Bársonyos tapintatú. Száraz. Félgömb alakúból lapos. 9-15 cm átméretű. Az öregek olykor táblásan repedezettek.

B. Sáfránysárgából bíborba húzó, nyomkodásra kék foltos lesz. A nyílások szűkek.

T. Sárga, bíborszínű pontocskáktól tarkított, vagy recézett is. Újabban a 25-vel (*T. luridus*) egyesítik.

(Szemere L.: *Gombáskönyv kezdők részére*, Budapest, 1926, p.27-48)