

Rerum Naturalium Fragmenta No. 56

Gombáskönyv kezdők részére,
III.
Szemere László

27-31. Apró csöves gombák	3
32-37. Fán termő gombák	9
38-52. Tejelő gombák	15

Budapest
1926

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Szemere László szerkesztése:

Budapest II., Pasaréti-út 79

27-31. Apró csöves gombák.

27. Barnahátú zsemlyegomba.

Polyporus pescaprae Pers.

K. Barna, gesztenyebarna, fahéjbarna, molyhos, pikkelyes. Többé-kevésbé vesealakú. 14 cm-ig nő. Pereme, éles, hullámos. Merev.

B. A csövek sárgás fehérek, nyílásaik tágasak, szögletesek, szakadozott szélűek.

T. Sárgás, vagy sárga, fahéjbarnán foltos, szabálytalan, néha bunkós. 3-5 cm hosszú. Nem mindig áll a kalap közepén.

Ősszel fenyvesekben terem. Jó, ehető gomba, más gombával nem igen téveszthető össze, 28. 29. és 30. állnak hozzá legközelebb, de jegyeik révén azoktól is megkülönböztethető.

28. Sárga zsemlyegomba.

Polyporus confluens Schw .

K. A tönkből több (5-12) kalap nő ki. Az egyes kalapok rózsás, zsemlye; vagy sárgás-barna színűek, repedezésre hajlók; 12 cm-ig nőnek. A tönk nem áll közepén. Néha a kalap felezett.

B. Fehér, esetleg sárgás, tönkre futó, rövid, szűk nyílású.

T. Leginkább alacsony, zömök, sima, fehér, több össze szokott nőni.

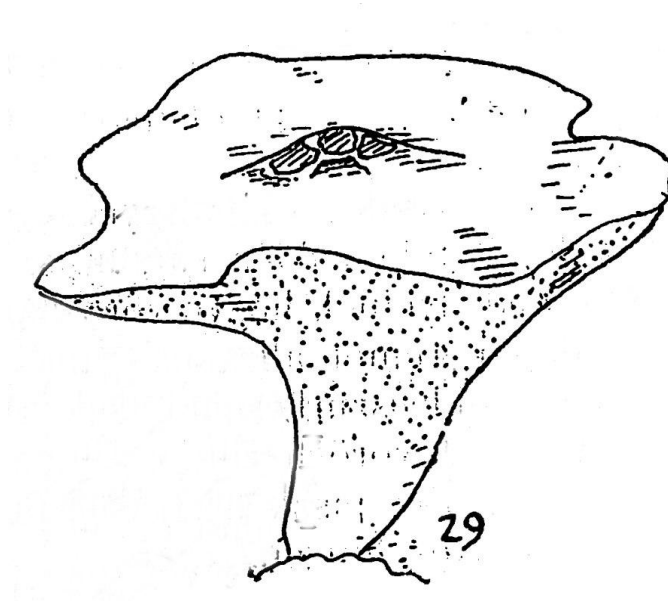
Húsa fehér, fiatalon jó ízű, de felbőrét mindig le kell húzni, mert az, valamint az idősebb gomba, általában keserű. *Fiatalon ehető*. Húsa főzés közben vörhenyes színű lesz. Célszerű más ehető gombával együtt elkészíteni.

Augusztus, szeptemberben terem, homoktalajú fenyvesben. 29.-hez hasonlít.

29. Fakó zsemlyegomba.

Polyporus ovinus Schff.

K. Fehéres vagy halványszürkés, sárgás, gyakran pirosan harmatos. Sima, majd táblásan felrepedő. 10 cm-ig nő. Ritkán szabályos.



B. Fehér, majd sárgás, finom nyílású, tönkre futó.

T. Lefelé vékonyodó, görbe, fehéres, síma, tömött.

Húsa fehéres, jóízű. Ehető.

Leginkább fenyvesekben terem tavasszal, majd augusztusban és szeptemberben is, 28.-al néha együtt, ehhez hasonlatos is.

30. Zöldhátú zsemlyegomba.

Polyporus cristatus Pers.

K. Fiatalon molyhos, nemezes, majd repedezett, bóbitaszerűen pikkelyesedő, zöldes vagy sárgásbarna, főleg a peremén élénkebben zöldes. Imitt-amott cseresznyepirosan pettyes, foltos. 10 cm-ig nő.

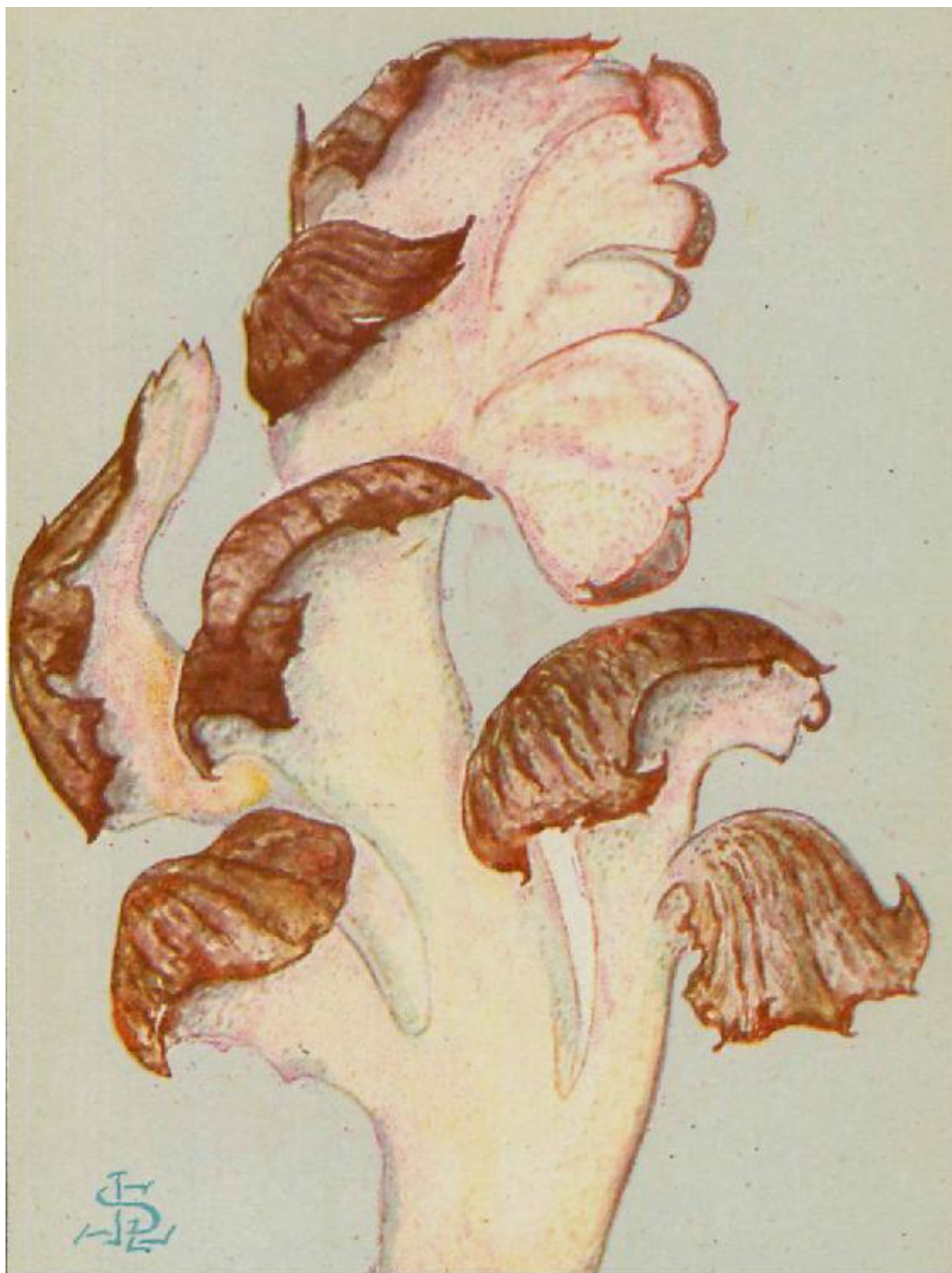
B. Szürkés, sárgás vagy zöldessárga, tönkrefutó, szögletes, szűk nyílásokkal.

T. Sárgás árnyalatú szürkésfehér, tövéig likacsos.

Húsa világos sárga, ha szárad, erősebb sárga, jó ízű, de fiatalon is rágós, valami jó étel nem lesz belőle. Mindenféle erdőben terem.

A friss gomba is rágós, aszalás után pedig alig ehető. Csak gombaporra őrölve lehet elhasználni.

A szárított gomba egyébként szép és tartós. A kalap teteje zöldes sárgás szürke, felcserepesedő pikkelyeinek hegye vörösbarnás, sőt feketés. A kalap peremét alkotó darabkák, a bekunkorodásnál zöldesszürkén foltosak. A lukacsos béles oldala sötét vörösbarna, csaknem fekete. A lukacsos rész alja piszkos sárgás, feketén pontozott. Húsa piszkos citromsárga.



31. Bokrosgomba.
Polyporus frondosus Fl. D.

31. Bokrosgomba.

Polyporus frondosus Fl. D.

K. Egy töről gyakran száz, felezett, karélyos 3-6-12 cm nagyságú, sárgás vagy szürkésbarna kalap is nő ki. A kalapok kajlák, azaz a tönk nem áll közében.

B. Fehér, tönkre lefutó. Szűk nyílású.

T. Tönkje is fehéres. *Elágazó*. Augusztustól októberig, főleg öreg tölgyesben a földön nő. Ehető. 33-hoz hasonló, a különbséget lásd ott. Az egész telep félméternyi széles is lehet.

32-37. Fán termő gombák

Óriási bokrosgomba

Polyporus giganteus Pers.

K. A kalapok emeletszerűen nőnek egymás felett egy tőből. Az egyes kalap félkörös (a tönk az oldalán van), gesztenyebarna, körkörösén pikkelyes vagy csíkos. A kalapok 6-20 cm-ig nőhetnek, a telep egy méterig is.

B. Míg nyílásuk apró, addig a gomba alul fehér, később piszkos barnás.

T. Piszkos fehér.

Még fiatalon is szívós, bőrnemű, ezért elkészítésre nem alkalmas, legfeljebb míg fiatal, kifőzött levét lehet leves vagy más étel elkészítéséhez felhasználni. Húsa fakószínű, de lassan elsötétül. Augusztusban, szeptemberben terem, idősebb lombos fák tövéen.

33. Tüskegomba.

Polyporus ramosissimus Schff.

Egy tő többfelé elágazó.

K. Néha piszkos fehér, leginkább barna, apró. 2-4 cm-ig nő. Az olykor 100 kalapból álló telep persze igen nagy is lehet.

B. Fehér, tönkre lefutó.

T. Fehér.

Húsa fehér. Íze, szaga *igen kellemes*. Augusztus, szeptemberben terem, leginkább tölgyfatuskókon, vagy azok közelében a földön. 31-hez hasonlít, de azon az egyes kalapok felezettek, azaz a tönk nem a kalap közepén, de a szélén ül.

Mivel az idősebb gomba kemény, rágós, nem annyira enni szokták, mint inkább csak levét kifőzni, s e főzetet ételek ízesítésére felhasználni.

34. Pisztricgomba.

Polyporus squamosus Huds.

K. Félkörös (a tönk a kalap széléből indul ki), fehéres sárga vagy okkersárga színű, széles, barna, *körkörösén elhelyezett pikkelyekkel*. 15 cm-ig nő.

B. A csövecskék csak *eleinte aprók* (ekkor fehérek) *később tágak*, szegletesek, sárgásak. A tönkre lefutók.

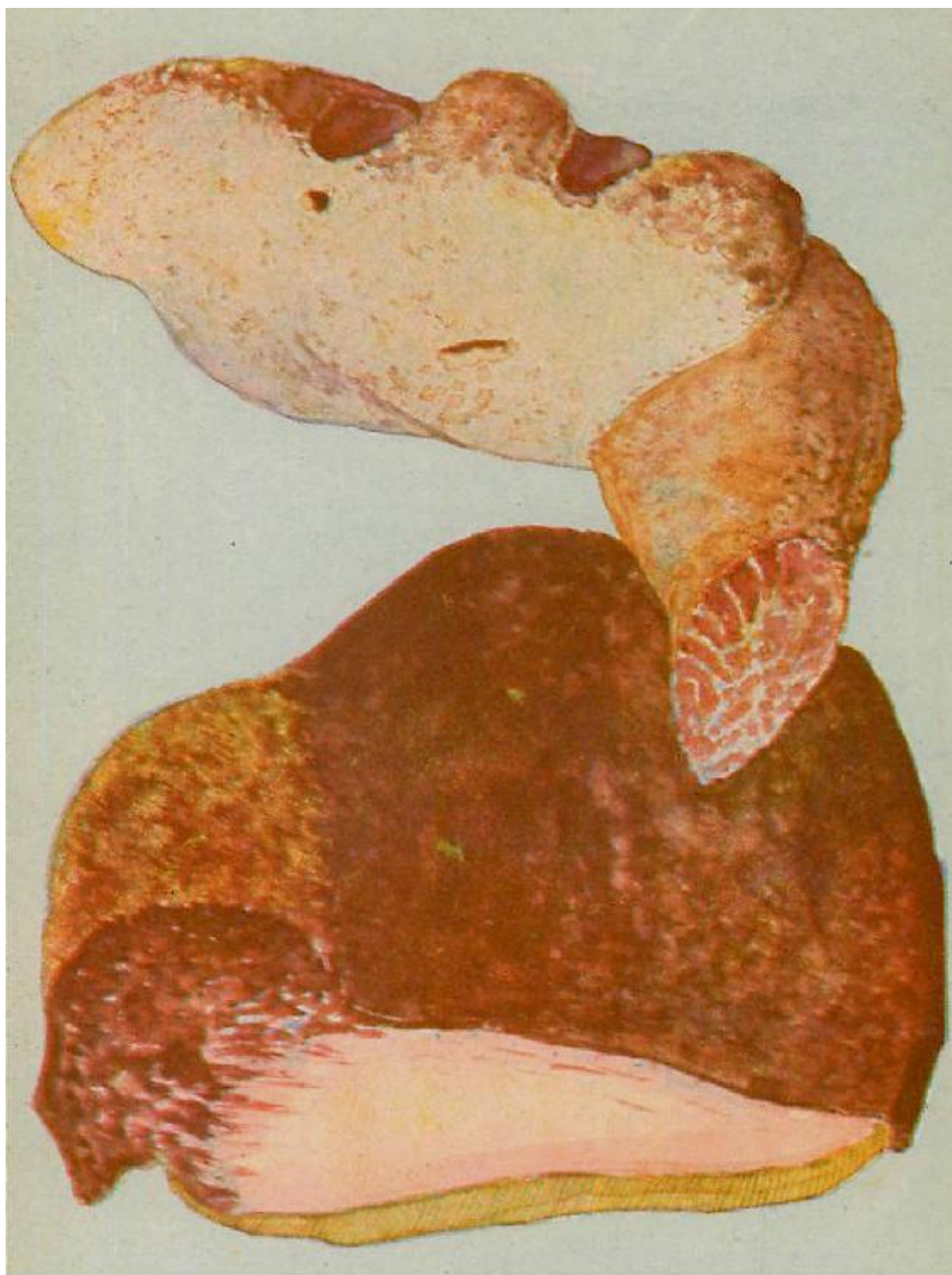
T. Vastag, sima, tömött; felül fehéres, lefelé fekete. Deres.

Ez a gomba nem elágazó, azaz a tönkök külön-külön nőnek ki a fából, főleg diófából. De más fán is előfordul. Nyáron terem lombos fák tuskóin.

Húsa szívós, szinte fás, fiatalon ánizsillatú. Ehető, de rágós rosszabb féle gomba.

Földre hullott faágakon egy kisebb kalapú változata terem, ennek tönkje fakóbb (v. *boucheanus* Klotzsch.).

Magyarországon több mint 60 *Polyporus* nembeli gomba van, azonban legnagyobb részük fás, nem enni való.



35. Májgomba.
Fistulina hepatica Schff.

35. Májgomba.

Fistulina hepatica Schff.

Rövid nyelű *máj vagy ökörnyelv alakú*, (fiatalon nyeles gömb alakú), más gombával össze nem téveszthető tölgy vagy bükkfán termő gomba.

Színe felül vörös, rendszeren sötét árnyalatú, alul halványabb, sőt sárgás is. 30 cm hosszú is lehet.

Húsa a májhoz hasonlóan vörös, nedves. Íze savanykás borszagú. Frissiben való csak enni, savanyú lével elkészítve, vagy kirántva.

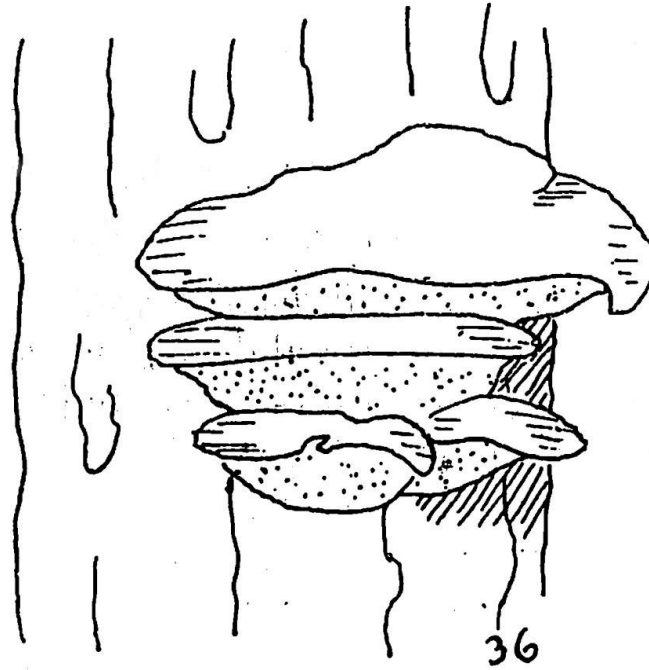
Bp. Júliustól októberig terem, főleg tölgyfán, hol közel a földhöz, hol 1 méter magasan is.

A májgomba rokonság nélkül, magányosan áll a rendszertanban, mert semmiféle más gombának nincsenek a bélés rétegében, szabadon álló, egymással össze nem nőtt csövei.

36. Sárga géva gomba.

Polyporus sulphureus Bull.

Igen szabálytalan növésű. Gyakran több rendben egymás felett állanak, a rendes gombákhoz nem hasonló, taplógomba idomú testek, melyek felül szalma- vagy narancssárgák. Alul kénsárga. Több kiló súlyú is lehet. Az idősebb elfakul. Fiatalon sárgás levét ereszt, ekkor még ehető, de jóízűnek nem mondható.



Terem májustól novemberig a legkülönbébb lombhullató fákon, (fűz, nyár, dió, cseresznye, körtefán), ezek sebeiből nővén ki. Ártalmára van a fának, (a fa vörös rothadását okozza) azért célszerű idején leszedni gyümölcsfáinkról.

37. Bükkfatapló.

Placodes fomentarius L.

Közismert lópata alakú évelő, szürkés tetejű gomba, felül ívesen haladó mély barázdákkal. Kérge kemény. Csöves része eleinte szürkés hamvas, később rozsdabarna. 30 cm széles is lehet.

Húsa kóchoz hasonló, taplós, enni fiatalon se lehet, azonban tűzítéshez való tapló készül belőle.

E célra a csöves részétől elválasztott, lehántott és lemezekre szeletelt taplót hamuval kevert forró vízbe tesszük. Két hét múlva innen kivesszük s levegőn megszárítva salétromos vízbe

tesszük, s pár napi állás után innen kivéve, fakalapáccsal puhára sulykoljuk. Ha akarjuk, hogy ugyanazon tő jövőre is teremjen, a gombatövet hagyjuk rajta, mikor a gombát levágjuk.

E faj főként nyírfán és bükkfán terem, ez adja a legjobb taplót. Taplóféle gombánk van kb. 20, de céltalan többet felsorolni, mivel. értékesíteni egyiket sem lehet. Régebben a taplót vérzés-csillapításra is használták.

38-52. Tejelő gombák.

Ha a tej narancsszínű, vagy vörös: 38.

Ha a tej fehér, de nem csípős: 41-44 és 46.

Ha a tej fehér és csípős ízű: 39-40., 45., 47-52.

38. Közönséges rizike.

Lactarius deliciosus L.

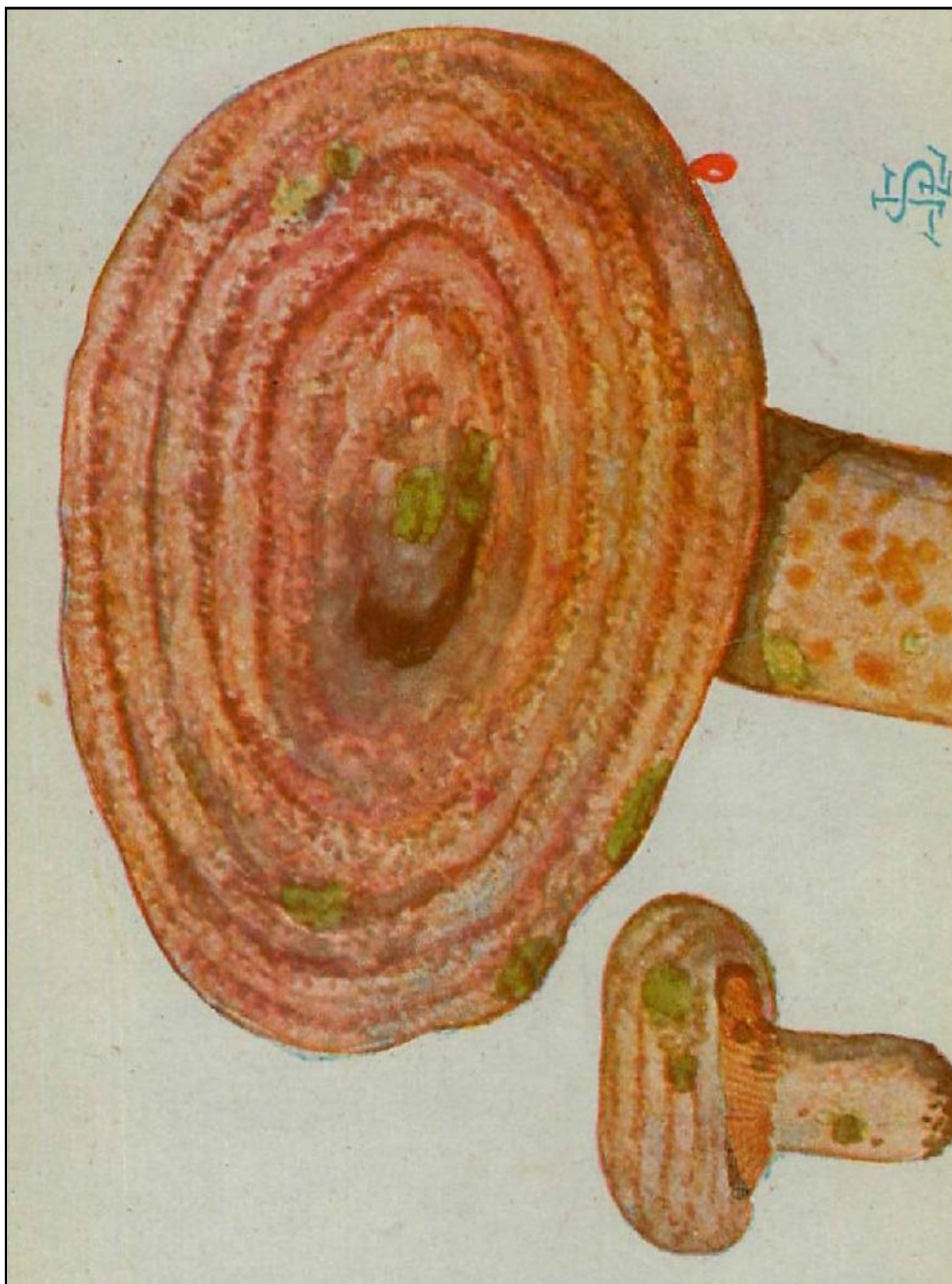
K. Téгла, vagy narancsszínű, de később elfakul, sőt zöld foltos lesz. Körkörösén világosabb és sötétebb karikák is rendszeren előfordulnak a kalapon, amely esős időben nyálkás. Többé-kevésbé tölcséres. Megnőhet 15 cm-ig is; de a zöme csak 5-8 cm nagy.

B. Sűrűn álló lemezei különféle hosszúak, kissé lefutók, sárgás-vörösek, a nyomás helyén zöldek.

T. Színe mint a kalapé, néha kevés, sötétebb folttal. Míg fiatal, tömött, később odvas. 8 cm magas, 1-2 cm vastag lehet.

Húsa sárgás vöröses, fehéres. *Teje csípős ízű, eleinte narancsvörös, majd megzöldül.* Szaga igen kellemes. Jól száradó, elsőrendű ehető gomba. Hasonlít 39. és 40-hez, de azok fehér tejűek. Fenyvesekben júniustól késő őszig terem. Bp.

Előfordul Magyarországon a vörösfejű **rizike** (Lactarius sanuifluus Paul.) is. Ez egészen olyan, mint a közönséges, csak kissé vörösebb, teje pedig vérvörös. Ez is jó ehető gomba. Ugyancsak fenyvesekben terem. Bp.



38. Közönséges rizike.
Lactarius deliciosus L.

A közönséges rizike egészben is jól szárad, színe megtompul és mintha rézrozsdás (patinás) lenne, zöldes pettyes-foltos lesz. E réven minden más gombától meg lehet különböztetni az aszalt rizikét, még ha aprók is a darabkák.

Az aszalt rizikéből is készíthető saláta, persze annyit veszünk csak belőle, amennyi időnként kell. A felpuhított aszalt gombát röviden felfőzzük, a levét elöntjük, s a gombát edénybe téve kellő hígítású borecetet öntünk rá. A gomba közé rétegenként karikára vágott nyers vöröshagymát, szemes borsot, babérlevelet, köménymagot és ha van, tárkonyt teszünk.

Ezután röviden ismét felforraljuk, s 10-20 órára félre tesszük. Az aszalt rizikét természetesen másként is el lehet készíteni.

39. Lilás tejelőgomba.

Lactarius flexuosus Fr.

K. Hússzínű, vagy lilás, fénytelen, száraz. 10 cm-ig nő.

B. A sárgásszürke, olykor vöröses és csaknem villás lemezek távol állók.

T. Színe mint a kalapé csak halványabb. 3-8 cm magas.

Fehér teje égetően csípős ízű, s ezáltal is különbözik 38-tól. Nyáron és ősszel terem fenyvesben. Nem mondják mérgesnek, de élvezhetőnek se. Hasonlít némileg 40-hez is, de annak a kalapja nemezes, szőrös. Bp.

40. Szőrgomba.

Lactarius torminosus Schff.

K. Kissé ragadós. *Pereme szőrös*; e szőrök a fiatal gombán a bélést mintegy takarják. Okkerszínű, világos hús vörös, sőt piszkos fehéres főszínét körkörösén vöröses vagy halványabb zónák tarkítják, de nem mindig. Eleinte mérsékelten domború, később benyomott. 10 cm-ig nő.

B. A lemezek fehéresek, különféle hosszúak, tömötten állnak, vékonyak.

T. Kissé halványabb, mint a kalap. Törékeny, odvasodó. 3-6 cm. magas.

Húsa fehér, majd sárgás. *Teje fehér, égetően csípős*. 38-hoz hasonlít, de annak narancssárga a teje. 39-hez is hasonlít.

Júliustól novemberig terem. Némely szerző mérgesnek, más csak gyanúsnek tartja, olyan is van, aki ártalmatlannak véli. Lehet, hogy leforrázva nem ártalmas, de az bizonyos, hogy a le nem forrázott szőrgomba súlyos gyomorcsikarást okoz. Bp.

41. Kenyérgomba.

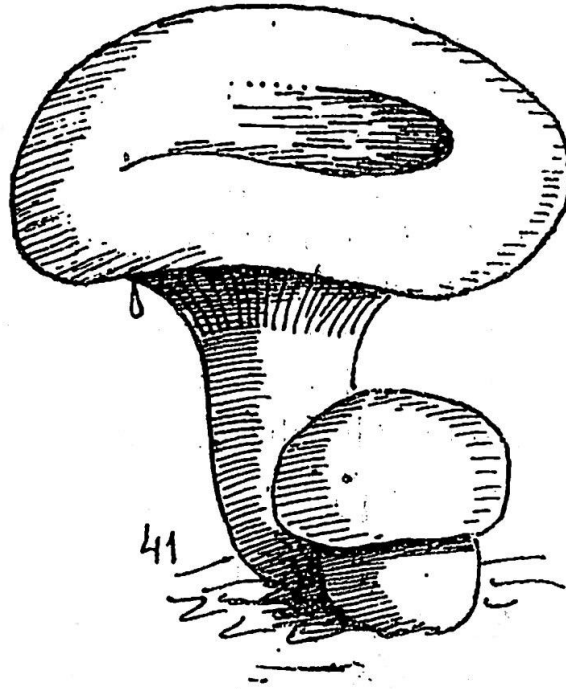
Lactarius volemus Fr.

K. Domború, később benyomott, sőt tölcséres, de mindig vastkos, sima. Színe vörösbarna, néha vörössesárgába vagy barnába hajló, néha repedéses. 16 cm-ig nő.

B. A lemezek kezdetben viaszkszínűek, nyomásra barna foltokat kapnak. Sűrűn lefutók.

T. **Színe** mint a kalapé, csak a tetején egy árnyalattal világosabb. Tömött, 6-12 cm magas.

Húsa fehéres, szaga, íze jó, míg fiatal. *Bő fehér teje a levegőn megbarnul.*



Nyersen éve frissítően hat, elkészítve azonban nem oly jó. Legjobb megreszelve adni az ételekhez, vagy így magában is elkészíteni. Június, július, szeptember és novemberben terem.

42. Fakó kenyérgomba.

Lactarius glyciosmus Fr.

K. Fakó hússzínű, szürkés, vagy fénytelen világosbarna. Néha ráncos, Olykor 20 cm-re is megnő, átlagosan 10-15 cm átmérőjű.

B. Világos barna, vagy hússzínű, ha spórája hull, akkor deres. A lemezek a tönkre kissé lefutók, tömötten állók.

T. Színe mint a kalapé. 4-8 cm magas.

Az egész gomba a közönséges kenyérgombánál (41.) rendesen vékonyabb, mindig világosabb, nem oly jóízű, veseszagú. *Utóíze gyengén csípős*. Húsa világos piszkos barna, *szárazabb*, kevésbé bőven tejel. Teje fehéres.

Nyáron és ősszel terem, vegyes erdőben. Jól szárad. Nem nevezhetem elsőrendű gombának, de más jobb gombával vegyesen használva, amíg üde, élvezhető. Bp.

43. Édeskés tejelőgomba.

Lactarius subdulcis Bull.

K. Apróbb, néha púpos, de tölcséres is, fénylő barnásszürkétől vörösbarnaig, nem zónás. 7 cm-ig nő.

B. Egyenlőtlen hosszú, tönkhöz nőtt, rózsás piszkos barna vagy testszínű lemezei vannak.

T. Kissé sötétebb a bélésnél, 4-6 cm magas, ½-1 cm széles, tömött, törékeny, később üres.

Nyáron terem, nyirkos talajon. Húsa is barnás, *teje fehér, édeses*. Ehető, de a jobb gombákhoz nem sorolnám. Bp.

A tejelőgombák addig, élvezhetők, míg tövük megtörve tejet ereszt, azaz a gomba még ki nem szikkadt.

44. Enyhe tejelőgomba.

Lactarius mitissimus Fr.

K. Sima, nem zónás, sárgásbarnától narancsvörösre. 5 cm-ig nő, ritkán nagyobb. Gyengén domborodó, később benyomott, közepén olykor kis púppal.

B. Különféle hosszú, halvány, majd vöröses sárga lemezei tönkre futók, sűrűn állók.

T. Sudár; vékony, eleinte tömött, majd odvas, olyan a színe, mint a kalapé. 6-8 cm magas.

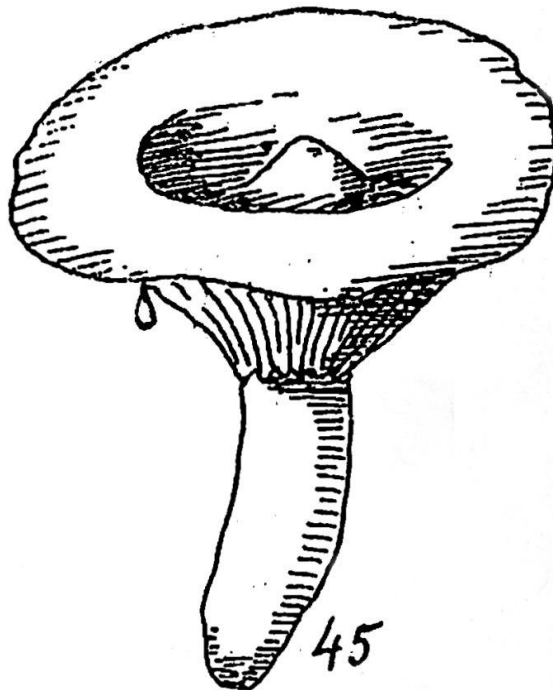
Teje bőven csepeg, ha a gombát megsértjük. *A tej színe fehér, nem változó, íze enyhe. Húsa halványpirosas.*

Lombos erdőkben júniustól novemberig terem. Ehető. Hasonlít a 43.-hoz, de 45.-höz is, utóbbinak azonban csípős ízű a teje. Bp.

45. Rőt tejgomba.

Lactarius rufus Scop.

K. Kis- vagy közép nagyságú; vörösesbarna, benyomott- tölcséres, hegyes púppal. 10 cm-ig nő. Karimája eleinte pelyhes.



B. Különféle hosszú, lefutó, sűrűn álló lemezei eleinte sárgásak, majd vörösesbarnák.

T. Világos vörösbarna, kissé világosabb, mint a kalap. Tövén pelyhes. Eleinte tömött, később odvas.

Húsa piszkos vörös. Teje fehér, csípős. Leginkább 43. és 44-hez hasonlít (41. és 42. nagyobb termetűek), mindezekről azonban csípős ízű teje által megkülönböztethető.

Gyanús, de leforrázva ehető. Jó ízű ételt nem ad. Többnyire fenyvesekben terem, tömegesen. Bp.

46. Ráncos tejelőgomba.

Lactarius lignyotus Fr.

K. Sötétbarna, vagy feketés barna. Felülete bársonyos, széle karéjos, fodros, sugarasan ráncos, 7 cm-ig nő, benyomott, hegyes púpocskával.

B. Lemezei tiszta fehérek, legfeljebb a lehulló spórától sárgásak, tönkre lefutók. Nyomásra vörös foltokat kapnak.

T. Világosbarna, felül barázdált, megnyúlt, 6-8 cm-ig nő.

Teje fehér, lassan sárgászörsre változó, jóízű. *Húsa fehér, de rózsaszínt váltó.* Leforrázva ehető.

Ezen apróbb, sudár termetű, tarka gomba más tejelőgombával alig téveszthető össze. Nyáron és ősszel terem, fenyveserdőben. Bp.

47. Narancsvörös tejelőgomba.

Lactarius ichoratus Batsch.

K. Narancsvörös, sárgásbarna, sötétebb körökkel (nem mindig). Csupasz. Száraz. Tompa, tölcséresedő. 5-8 cm átmérőjű.

B. Lemezei halvány sárgásbarnák, fehér porosak, alig lefutók, olykor villások.

T. Hússzínű, de sárgásbarna is. Deres. Olykor nem áll a kalap közepén.

Húsa fehér. Fehér teje színtartó, *nem csípős ízű*, ennek dacára a gombát gyanúsnek tartják!

Mindenféle erdőben nő IX-X, Németországban, de nálunk is előkerülhet, s ha igaz, hogy ártalmas, akkor lerontja azt az eddig érvényesnek tartott szabályt, hogy a nem csípős ízű tejeelőgombák ártalmatlanok. Ezért közlöm leírását.

48. Sötét keserűgomba.

Lactarius turpis Weinm.

K. Kemény húsos, olajzöld vagy olajbarna, feketés. Karimája pihés és világosabb. 10 cm-ig nő. Benyomott.

B. Lemezei tönkhöz nőttek, eleinte fehérek, sárgásfehérek, nyomásra szürke foltosak.

T. Lefelé vékonyodó, tömör, a kalapnál kissé világosabb, ragadós.

A gomba inkább nagyobb termetű. *Fehér teje égetően csípős ízű, állás után zöld.* Némely szerző szerint mérges, mások írják, hogy kisütve ehető. Ősszel terem. 66.-hoz és 86.-hoz is hasonlíthat, de azok nem tejelőgombák.

49. Sárga tejű keserűgomba.

Lactarius chrysorheus Fr.

K. Világos okker vagy sárga, több körkörös világosabb vagy sötétebb sávval, de ezek elmosódhatnak. 10 cm-ig nő.

B. Okkerszínű lemezei tönkhöz nőttek vagy lefutók, néha egymással összeolvadók, különféle hosszúak.

T. Világosbarna, sőt fehéres is, néha nem áll a kalap központjában. 5-8 cm magas.

Teje fehér, elsárguló, égetően csípős. Némely szerző mérgesnek tartja, dr. Bernátsky azonban kipróbálta, csípős ízűnek, kemény húsúnak, de egyébként ártalmatlannak találta. Nyáron terem. Bp.

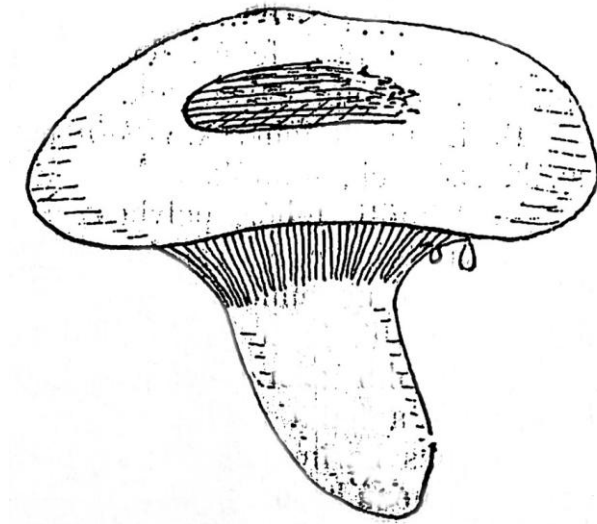
50. Közönséges keserűgomba.

Lactarius piperatus Scop.

K. Nagyra növvő (20 cm-ig nő), éles peremű, száraz, csupasz, nem zónás, fehér. Középen bemélyedt, később tölcséres.

B. Tönkre futó, sűrűn álló, itt-ott elágazó lemezei fehérek.

T. Lefelé hegyesedő, tiszta fehér, 6 cm magas lehet.



Szaga kellemes, íze égetően csípős. Dúsan ömlő teje fehér. Húsa fehér. Júliustól októberig terem erdőkben, olykor tömegesen. Csípős íze ellenére sok helyt szeretik. A Székelyföldön a gombát felfordítva, egészben, megsózva tűzhelyre teszik, ha jól megsült, tönkjét letörik, s csak a kalapját eszik meg. Bp.

51-től tanuljuk megkülönböztetni. Nagyon hasonlít még egy fehér tölcsérgombához is (*Clitocybe candida* Bres., ld. 82-nél), de az nem tejelő.

Van vörös pettyes **keserűgomba** is (*Lactarius controversus* Pers.). Ezen vörös pettyek, foltok vannak, egyébként olyan, mint a közönséges keserűgomba. Erről nem tudom, hogy ehető-e, vagy sem. De csípős ízű, s így a belőle készült étel úgysem lehet jó.

51. Pelyhes keserűgomba.

Lactarius vellereus Fr.

K. Mint 50., fehér, de molyhos, nemezes tapintatú. Méretei ugyanazok.

B. Lemezei fehérek, *ritkán állók*, néha elágazók, szélesek, lefutók.

T. Tömött, fehér, pelyhes.

Húsa, teje fehér, csípős. Júliustól novemberig terem, gyakran vegyest 50-el, amelytől fenti jegyei által különbözik.

A legtöbb szerző ezt is ehetőnek tartja, legalábbis a fiatal példányokat. Bp.

Pelyhes karimájánál fogva hasonlít hozzá a rózsás lemezű **keseűgomba** (*Lactarius pubescens* Fr.), de ennek a lemezei *enyhén rózsaszínűek*. Teje fehér, íze csípős, hogy ártalmas-e, vagy sem nem tudom. Bp. A zugligeti nyárfaligetekben közönséges.

52. Zöldes keseűgomba.

Lactarius blennius Fr.

K. Szürkészöld, olykor bíborosan zónás, nyálkás. Pereme eleinte pihés, később legyűrt, sima. 7 cm-ig nő.

B. Fehéres, nyomásra szürkészöld, igen tömött lemezei vannak.

T. Szürkészöld. Az idősebb gomba töve odvas. Horpadozott. Nyálkás. Csak 2-3 cm magas.

Fehér teje eleinte édes, de azután égetően csip. Nyáron és ősszel terem lombos erdőben. Hasonlíthat 53-hoz, de az már nem tejelő gomba. Csípős íze miatt ez is élvezhetetlen. Bp.



51. Rózsáslemezű keserűgomba.
Lactarius pubescens Fr.

Magyarországon kb. 40 fajta tejelőgomba van, s ezekről azt mondhatjuk, hogy ha nem csípős ízűek, nem is ártalmasak. Mégsem követhetjük ezt a szabályt vakon, mert a *narancsvörös tejelőgomba* (*Lactarius ichoratus* Batsch.), mely Németországban közönséges, lehet, hogy nálunk is előkerül. Ennek teje nem csípős, mégis gyanús gomba. (Leírása a 47. sz. alatt!)

A honi 40 tejelőgomba közül 25 csípős ízű, tehát ezeket kerüljük, kivéve a közönséges keserűgombát (50.).

(Szemere L.: *Gombáskönyv kezdők részére*, Budapest, 1926, p.48-67)