

Rerum Naturalium Fragmenta No. 57

Gombáskönyv kezdők részére,
IV.
Szemere László

53-67. Galambgombák.

Budapest
1926

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Szemere László szerkesztése:

Budapest II., Pasaréti-út 79

53-67. Galambgombák.

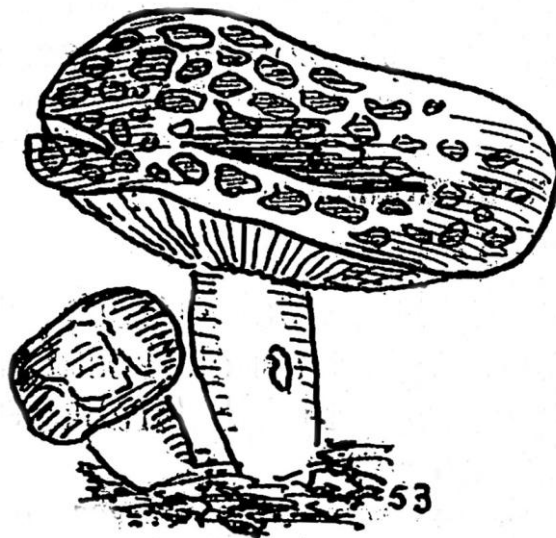
Ha a kulcs során ide jutottunk, mielőtt a leírásokat olvasnók, kóstoljuk meg a megvizsgálandó gomba egy kis darabkáját, hogy csípős-e az íze, vagy se?

Megjegyzés: Kóstolásnyi semmiféle mérges gombából se árt meg. Persze nem kell a kóstolt darabkát le is nyelni. Kóstolgatás nélkül a galambgombák között, (de néha egyéb gombák között is) nem lehet eligazodni!

Tehát, ha a kérdéses galambgomba nem csípős ízű, akkor csak az 53., 54., 58., 60-64. és 66. szám alatti, ha pedig csípős ízű, akkor csak az 55-57., 59. és a 65-67. szám alatti leírásokat olvassuk el!

53. Varas hátú zöld galambgomba.

Russula virescens Schff.



K. Rendesen nagy, vastaghúsú, pihésen vagy táblásan szemölcsös (varas), felhámja ezüstös. Színe fehéres szürkéstől a

kékeszöldig, esetleg sárgászöld. Domború, későbbben köldökös. Néha 15 cm-nél is nagyobbra is megnő.

B. Mérsékelten sűrűn és szabadon álló lemezei fehérek, különféle hosszúak. Egyik-másik villás.

T. Fehér, tömött, később puha. 6-8 cm magas.

Húsa fehér, nem változó. Ehető. Jóízű, de kellemetlen szagú. Júliustól szeptemberig terem lombos erdőben.

Hasonlíthat 52.-höz, de az tejelő, 54. és 55.-höz is hasonló; de előbbi sima kalapú, utóbbi pedig csípős ízű. **Bp.**

Kerüld a csípős ízű galambgombákat!

54. Símahátú zöld galambgomba.

Russula heterophylla Fr.

K. Közepén barnába hajló fűzőld, amely halvány is lehet, sötétebb is. Kisebb, mint előbbi, csak 10 cm-ig nő, közepén benyomott.

B. A sűrűn álló lemezek a tönköt alig érik, *különféle hosszúak*, fehérek, vagy sárgások, részben villások.

T. Fehér. Vastag, tömött, 3-6 cm magas.

Ez a gomba jó ízű, ehető. Hasonlít 53-hoz, de az varas tetejű, 52-hez is, de annak lemezei kissé lefutók, s nagyjából villásan elágazók. **Bp.**

A galambgombák általában jól száradnak s aszalás után is jó étel készíthető belőlük.

A kalap teteje színét többé-kevésbé megtartja, legfeljebb kissé sötétül. A lemezek is sokáig megtartják enyhe világos okker v. sárgás színüket és csak idővel, esetleg a gondatlanul szárítottaké lesz szürkébe, vagy barnába hajló.

A kalap és a tönk húsa fehér színét többé-kevésbé megtartja, ha a szárítás gondos volt. Nagy melegben világos okkersárga futtatást kap. A szárított darabkák pattanva eltörnek, belsejük jól elporlasztható. Szaga nem kellemes, de nem is rossz.

Az egyes darabkákra más darabkákról lehulló spórapor kerülhet, s ekkor az a rész hamvas, mintha penészes lenne. Persze ez a gomba tartósságára nézve közömbös. (Ez másfajta gombák aszalásánál is előfordulhat.) A szép piros tetejű fajok szárított darabjai szemre is szépek piros-fehér-sárga tarka színűek.

55. Csípős ízű zöld galambgomba.

Russula furcata Pers.

K. Zöld, olajzöld, de umbra- és fehéres barna is; a zöld szín árnyalata valamilyen formában mindig megvan. Sima. Domború, végül tölcséres. 12 cm-ig nő.

B. A lemezek fehéresek, eléggé ritkásak, kissé tönkre futók, legtöbbjük villásan elágazó.

T. Fehér, hengeres, 4-7 cm magas.

Húsa fehér vagy halvány rózsaszínű, *csípős ízű, de nem mindig!* Szaga nincs. Augusztustól októberig közönséges. *Gyanúsak, sőt mérgesnek tartott gomba!*

Hasonlít 62-höz, de az tejelő, 63-hoz és 64-hez is, a különbségek ott vannak említve.

Látjuk tehát; hogy van olyan, alig, vagy nem is csípős ízű galambgomba, amely mérges! (Ld. még 66-nál is!)

Tehát csak a jóízű kék vagy vörös kalapú és sárgás lemezű fajokat ehetjük nyugodtan, ha a fajok meghatározása nehézséget okoz!

56. Törékeny galambgomba.

Russula fragilis Pers.

K. Vékony peremén barázdált. Színe túlnyomólag piros, de barnás, kékes árnyalatú is. Lapos, kissé benyomott. Csak 5 cm-ig nő.

B. Lemezei fehérek, vékonyak, szorosan állók.

T. Üreges, fehér, de gyakran pirosan befuttatott. Selymes fényű, 2-5 cm magas.

Íze égetően csípős. Mérges. Kora nyártól késő őszig erdőkben, redves tuskókon, vagy azok közelében terem. 57-től alig különbözik, az 58., továbbá 60-63-ig leírt vörös színű galambgombáktól azonban csípős íze által megkülönböztethető. Bp.

57. Hánytató galambgomba.

Russula emetica Schff.

K. Többféle színű: vörösbarna, rózsaszín, vörös, bíborvörös, de lehet fehéres és sárgás is. *Pereme barázdás.* Benyomott. 10 cm-ig nő.

B. Egyforma hosszú fehér, vagy szürkésfehér lemezei egymástól eléggé távol állók.

T. Eleinte tömött, majd odvas. Fehér, vagy vöröses, vagy vörös foltos. 6-8 cm magas, hengeres.

Húsa fehér, égetően csípős. Júliustól novemberig terem lombos erdőben és fenyvesben. 56.-tól legfeljebb abban különbözik, hogy az kisebb, törékenyebb. Bp.

Mérgesnek tartják, de nem valószínű, hogy mérges; az bizonyos, hogy a neki tulajdonított (ti. a hánytató galambgombának) mérgezési eseteket nem ez, hanem más piros, csípős ízű galambgomba (ld. 59!) okozza. Mivel mind hasonlítanak egymáshoz, egyiket se együk.

58. Veres galambgomba.

Russula integra L.

K. Vékony húsú, közép nagyságú. (12 cm-ig nő.) *Pereme hártyás, ripacsos, bordás.* Színe rendszeren vérvörös, de lehet sárgásbarna, rőt vagy ibolyás vörös is. Nyálkás. Lapos, gyakran benyomott.

B. A lemezek, szabadok, némelyik villásan elágazó, egyenlő hosszúak, ritkán állók. Eleinte fehérek, később okkerszínűek.

T. Többnyire bunkós, fehér, szivacsos. 7-8 cm magas.

Húsa fehér, megvörösödő. Szaga nincs, íze jó, de néha csípős is, az ilyen példányokat ne fogyasszuk el, mert nehezen különböztethetjük meg az ártalmas galambgombáktól. Ehető.



58. Veres galambgomba.
Russula integra L.

Júliustól októberig terem az erdőben. Összetéveszthető szemre 56. és 57-vel, de azok csípős ízűek. Hasonlít 60., 61., 62. és 63-hoz is, de azok is jó ehető gombák, mint 58. is. Bp.

59. Rózsapiros galambgomba.

Russula veternosa Fr.

K. Sárgásfehértől a vérvörösre, a piros színnek minden árnyalatában; az idős gomba különösen kifakulhat. Nyirkos időben fénylik. Pereme nem bordás, de száraz időben a kalap teteje felcserepedhet. Domború, majd beütött. 5-10 cm átm.

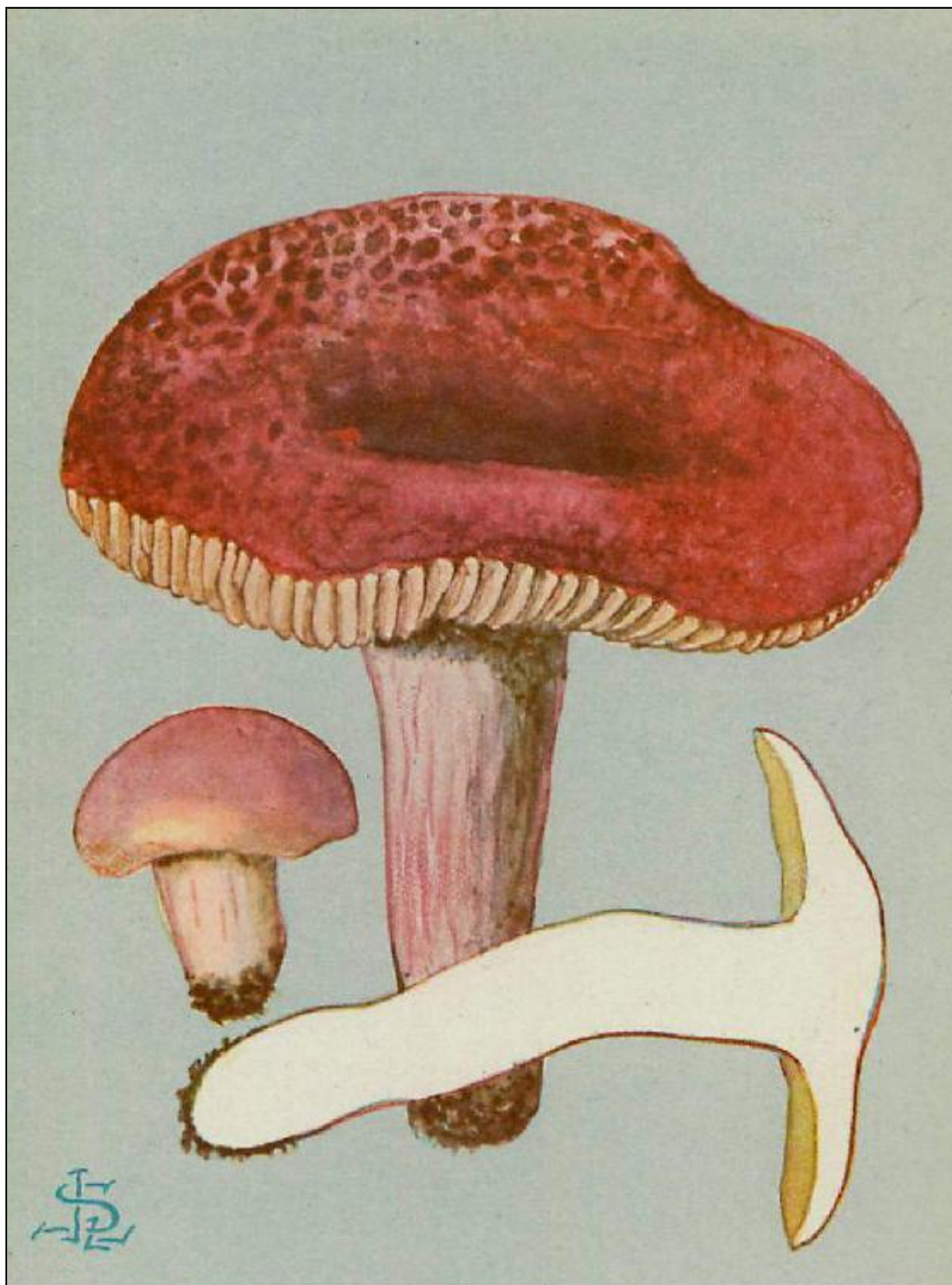
B. A lemezek vajsárgáig menő világossárga színűek, különféle hosszúak, sűrűn állók.

T. Hengeres vagy kissé hasas, fehér, rózsás árnyalattal, többé-kevésbé recés-eres. 5-7 cm magas.

Húsa fehér, igen csípős. Valószínűleg mérges. Egy szakkönyv szerint álmosító hatású. Főképpen lombos erdőben nő. VII-IX. Bp.

Ma még nincs kellőleg tisztázva az, hogy melyik a legmérgesebb csípős ízű galambgomba? Éppen ezért kerülni kell mindeniket! A legújabb szakkönyvek az **izzadó galambgombát** (*Russula sardonia* Fr.) tartják a *legveszedelmesebbnek*, miért is itt közlöm a leírását:

K. Bíborvörös-ibolyás, kifakulás után lehet: sárga, piszkos-sárga, tarka. Alig ragadós, de néha, főként a peremén, nemezes. Domború, majd besüppedt. 5-12 cm átm. Pereme síma, nem bordás.



59. Rózsapiros galambgomba.
Russula veternosa Fr.

B. Lemezei halványsárgák, *nedves időben cseppeket izzadnak*, köztük egy-egy villásan elágazó. Sárga színnel foltosodnak, sűrűn állók.

T. Tömött, 3-8 cm magas, deres. Olyan színű (foltos), mint a kalap.

Húsa citromsárga-fehér, igen csípős. *Mérges*. Leginkább fenyveserdőben nő. VI-XI. *Lehet a gomba egészen sárga is!*

Sajnos, hogy képét nem festhettem meg, mert nem is találtam soha. De egyfajta galambgomba is oly különféle színű lehet, hogy a leírás adataira mindenképpen rá vagyunk utalva.

60. Piros galambgomba.

Russula lepida Fr.

K. Élénkpiros, legfeljebb közepe sötétebb (de ugyancsak piros s nem barna!) Pereme pedig világosabb piros lehet. Mindig száraz. Domború, azután ellaposodó. 10 cm-ig nő.

B. A lemezek fehérek, a tönköt alig érik, egyenlő hosszúak, a kalap széléhez eső részük piros.

T. Fehér, világosabb piros befuttatással. 4-8 cm. magas. Húsa fehér. *Íze eleinte enyhe, később kissé csípős*. Ehető.

Nyáron terem, vegyes erdőben. Mérgesek közül 56., 57. és 59.-hez hasonlít, de azok csípős ízűek. Az 68., 61. és 62.-vel való összetévesztés nem lesz veszélyes, mert azok mind ehetőek, sőt még jobbak is, mint ez a gomba. **Bp.**



60. Piros galambgomba.
Russula lepida Fr.

61. Aranyos galambgomba.

Russula aurata With.

K. Élénkpiros vagy narancssárga, közepe és pereme olykor világosabb s élénkpirosan vagy sárgán foltos. Fénylő. Pereme barázdált. 10 cm-ig nő. Domború, azután ellaposodó.

B. Króm- vagy aranysárga lemezei a tönköt érintik, eléggé sűrűn állók. Egy-egy villásan elágazó.

T. Fehér, halványsárga befuttatással. *Húsa a kalap felbőre alatt sárga*, másutt fehér. 8 cm-ig nő.

Jóízű, legfeljebb savanykás. Ehető. Nyáron terem, vegyes erdőkben. 59. 56. és 57-től sárga lemezei által is különbözik, de azok íze csípős. 58., 60. és 62.-től ugyancsak szép sárga lemezei különböztetik meg.

62. Barnásvörös galambgomba.

Russula alutacea Pers.

K. Bíborszínű vagy barnásvörös, pereme a lemezek végződésétől sávolyozott. 12 cm-ig nő. Ellaposodó.

B. A lemezek fehérek, majd szürkéssárgák vagy világos okkerszínűek. Egy-egy villás vagy rövidebb is akad közöttük. Szélesek, eléggé távol állók.

T. Fehér, rózsásan futtatott, olykor rózsaszínű. Tömött, 12 cm-ig nő.

Húsa fehér, dió ízű. Ehető. Bernátsky dr. említi csípős ízű változatát is, s azt, mint minden csípős ízű galambgombát,

nagyon helyesen, kerülendőnek tartja. 56., 57. és 69-hez hasonlít, de azok mindig csípős ízűek. Bp.

63. Halványuló galambgomba.

Russula depallens Pers.

K. Szennyes húsvörös, vörösbarna, ibolyás-veres, sárgára fakuló, nedves időben enyves. Pereme gyengén sávolyozott, gyakran csupasz. Benyomott. 10 cm-ig nő.

B. Lemezei fehéresek, sűrűn állók, némileg lefutók, könnyező, villásak.

T. Tömött, kemény húsu, fehér, lefelé vékonyodó és barnuló, rövid (2-4 cm).

Húsa fehér, tömött, jó szagú, enyhén dióízű, nyersen is jó csemege, főleg a tönkje, de elkészítve vagy szárítva is elsőrendű. 59., 56. és 57-től jó íze által is különbözik. Azok csípősek. 65-től is különbözik, lévén az földszagú s rossz ízű, 66. pedig undorító szagú. Hasonlíthat 68., 62. és 64-hez is, de azok is jó, ehető gombák.

Augusztustól októberig terem, erdők szélén és bokrok közt.

64. Kék hátú galambgomba.

Russula cyanoxantha Schff.

K. Nagyobb méretű, vastaghúsú, szürkés, vagy élénk ibolyaszínű, kék, zöld vagy sárga foltokkal. Nyomásfelülete barna. Benyomott.. Enyves. 12 cm-ig nő.

B. Lemezei szélesek, fehérek, néha kissé tönkre futók, különféle hosszúak, köztük 1-1 villás is akad.

T. Fehér, tömött. 6-8 cm magas, hengeres.

Húsa fehér, tömör, jóízű, de néha kissé csípős is. Ehető. Júniustól őszig terem lombos erdőben.

Nagyságánál fogva kiadós, jó ízű, ehető gomba; ha kisebbeket találunk, az esetleg a **szürkészöld galambgomba** (*Russula grisea* Pers.) lehet. 63-hoz hasonlítanak ezek, de az is jó, ehető gomba. Bp.

65. Feketéllő galambgomba.

Russula adusta Pers.

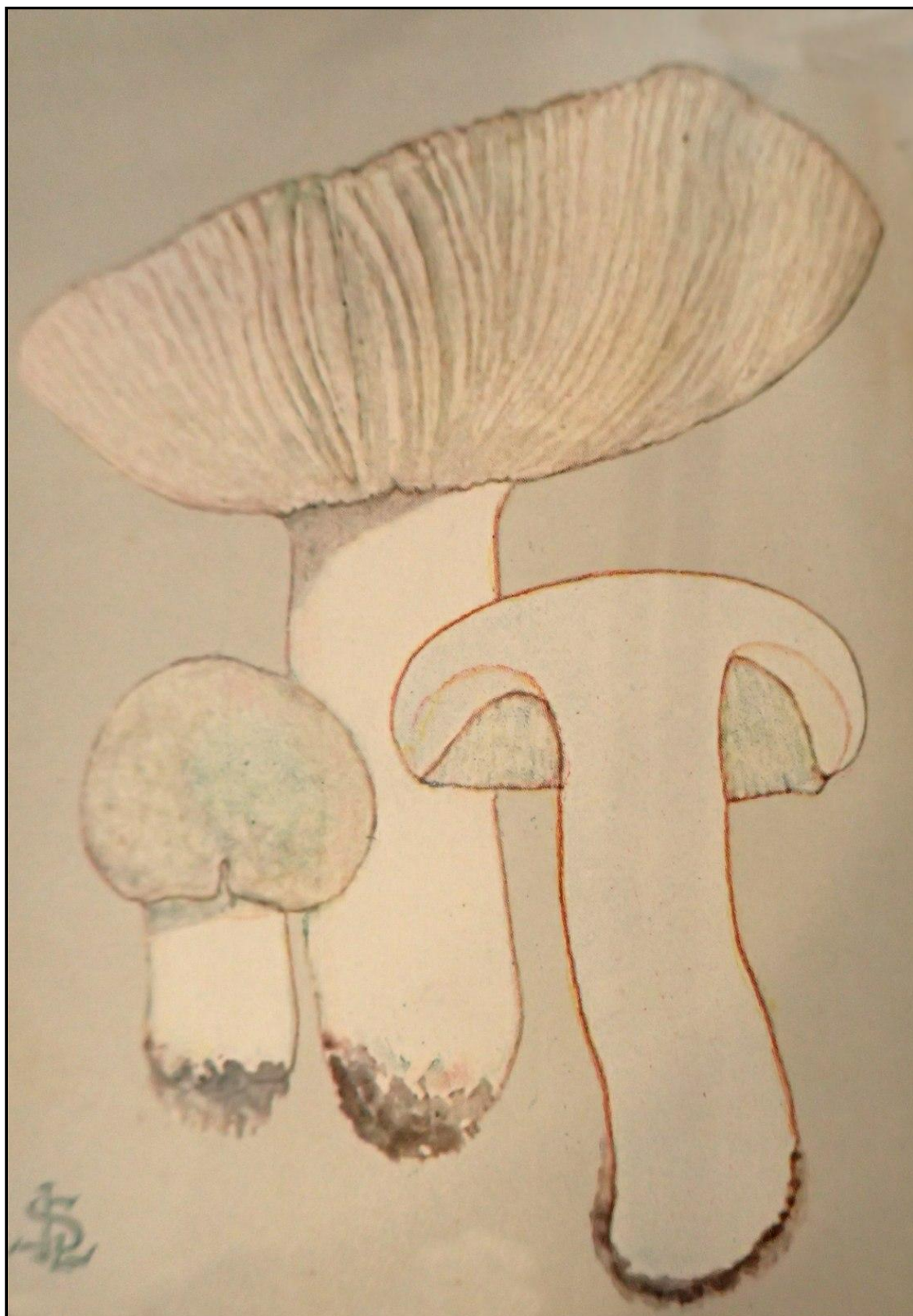
K. Kezdetben fehér, majd barnás, szürkés vagy kékes árnyalattal, utóbb megfeketedő. 10 cm-ig nő. Domború, benyomott, végül tölcséres.

B. Lemezei különféle hosszúak, piszkos fehérek, *nyomásra piszkos piros, majd fekete színt váltanak*. A tönkhöz nőttek, esetleg lefutók.

T. Szürkésfehér, néhol sötét, finom recézettel, idővel megfeketedik.

Húsa fehér, de az is elváltozik, pirosason át feketéig. Földszagú, rosszízű, néha csípős is.

Van egy nagyobb ugyancsak élvezhetetlen hasonmása a **szenes galambgomba** (*Russula nigricans* Bull.), ez elvéhnedve, mintha elszenesedett volna, úgy marad a helyén.



64. Szürkészöld galambgomba.
Russula grisen Pers.

48.-hoz hasonló, de az tejelő. Nem ártalmas. Bp. Zugliget.

E két galambgombára vonatkozó szárítási adatok: A színt változtató galambgombák szárítva már nem oly szépek, mint a többiek. Már a nyers gomba is sötéten foltos. Egyébként ha gondosan kezeljük, jól száríthatjuk. **K.** Világos barnásszürke.

B. Piszkos okker, spóraportól itt-ott hamvas. Szaga ugyan rossz, de csak míg étellé nem készítjük.

66. Bűdös galambgomba

Russula foetens Pers.

K. Eleinte gömbölyded, később laposabb, nyálkás. Pereme szemölcsös, bordás, ez a jellegzetessége (búzáén kívül). Színe sárgásbarna vagy okker. 15 cm-ig is megnő.

B. A lemezek-különböző hosszúak, fehéresek, később elbarnulók, villásokkal keverték. Fiatalon izzadnak.

T. Fehér, eleinte tömött, később odvas, hengeres, 6-9 cm magas.

Piszkosfehér húsa csípős ízű, legtöbbször annyira undorító szagú, hogy némely ember rosszul lesz már a szagától is. Nem ennivaló gomba.

Júliustól októberig terem mindenféle erdőben s igen közönséges.

63-hoz hasonlíthat, de az jóízű, máskülönben szaga által úgy ettől, mint minden más gombától azonnal megkülönböztethető. Bp. Hogy szárított állapotban ehető-e, nem tudom.

A bűdös galambgombához hasonlít a **szürkésbarna galambgomba** (*Russula livescens* Batsch.). Ez az alig csípős ízű s mégis ártalmasnak tartott gomba, 55-kel együtt rontja azt az eddig érvényesnek tartott szabályt, hogy a nem csípős ízű galambgombák nem is ártalmasak! Ezt a gombát eddig nem ismertük Magyarországból (már ti. a szürkésbarna galambgombát). 1926. év július 9-én kaptam pár darabot a Húvösvölgyből. Bp. Leírása:

K. Barna-szürke, nyálkás; harangalakú, majd benyomott, ragyás-bordás szélű. Törékeny. 5-7 cm átmérőjű.

B. Fehér, piszkosodó, sárguló, ritkán álló lemezei cseppeket izzadnak.

T. Fehéres szürkésbarna, hengeres, 4-8 cm magas.

Húsa szagtalan, alig csípős ízű!

67. Kis sárga galambica

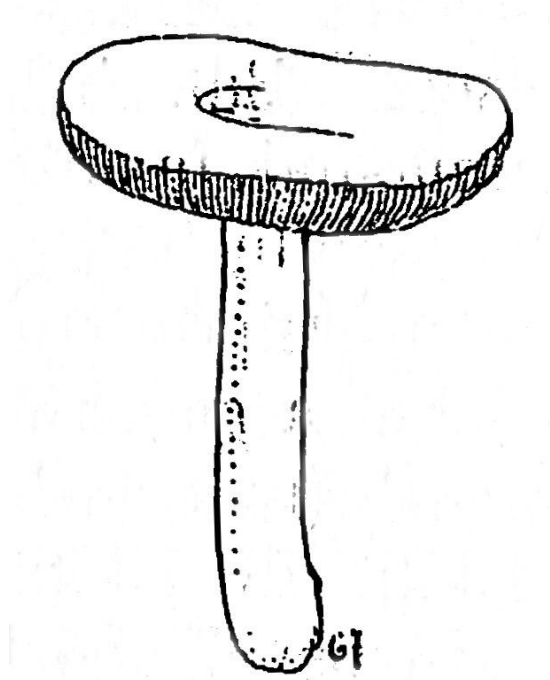
Russula lutea Huds.

Ez a galambgomba idomú, de kicsi, (3-4 cm átm.) törékeny gomba illelhető leginkább a galambica névvel.

K. Okker-, zöldes-, citrom-, króm-, sőt narancssárga is lehet, peremén olykor rózsás. Gyakran elfakul.

B. A kalap színénél egy árnyalattal sötétebb, rendszeren sárgásbarna lemezek egyenlő hosszúak.

T. Eleinte tömött, később odvas, sima, fehér. 3-4 cm magas.



Ehető. Vékony, összeomlott húsa fehér, jóízű, szagtalan. Augusztusban és szeptemberben terem, lombos erdőben. Bp.

Hozzá hasonló a fakó-sárga **galambgomba** (*Russula ochroleuca* Pers.), melynek csak a háta sárga, egyébként fehér, íze pedig csípős. Gyanús, nem enni való gomba. Főként fenyvesben terem.

Magyarországon körülbelül 40 féle galambgomba van. Ezek közül 28 nem csípős, vagy csak kissé csípős ízű.