

AZ ENNIVALÓ GOMBÁKRÓL.

A gomba piaczaikon nyolcz hónap-
pon át — áprilistól decemberig — a
konyhára való növények közt foglal helyet,
sőt szárítva, vagy más módon eltéve,
a téli hónapokban is fűszerezi ételünket.
Mindazonáltal nincs táplálék vagy élvezeti
szer, melyet a közönség oly kevéssé ismerne,
mint a gombákat. A háziasszony legfőlebb
3—4 gombafajt tud megkülönböztetni; a többiekre
nézve az eladó asszony szakismeretére van
utalva. A mit ez élvezhetőnek és jónak
mond, olyannak el is fogadja. Igaz ugyan,
hogy a gyakorlott gombaszedő megbízható,
mert jól ismeri a környékbeli ehető gombákat;
de tapasztalásból tudom, hogy időnként
kísérletképen új fajokat is hoznak a vásárra;
másrésről tény, hogy találkoznak közöttök
járatlanok is. Innen van, hogy nem múlik
év, melyben városban, faluhelyen gombák
élvezésétől számos megbetegedések, sőt
halálesetek elő ne fordulnának. E bajnak
úgy lehetne elejét venni, ha a vidékenként
használatban lévő gombákat tudományosan
meghatároznók, magyar neveiket, melyek
nem ritkán a nép közt is ingadozók, egyszer
s mindenkorra megállapítanók és az így
kapott eredményt minden módon terjesz-
tenők.

Az iskola itt sokat tehetne. A természetrajz,
vagy inkább — a most már minden rangú
és rendű iskolába behozott — egészség-
tan tanítójának feladata lenne a környékén
élvezhetőnek ismert, valamint az ott termő
mérgező gombákat természetben gyűjteni
s a tanulókkal alaposan megismertetni.

Sok ember azért idegenkedik a gombákkal
való megismerkedéstől, mivel ezt valami
rendkívül nehéz dolognak tartja. A gombák
megismerése nem nehéz; s tévedés azt hinni,
hogy az ehető és a hozzájuk a csalódásig
hasonló mérgező gombákat sokszor nehéz
pusztán szemmel megkülönböztetni. Hiszen
ha az ehető gombát csak mikroszkóp
segítségével lehetne megismerni, akkor a
gombaszedést nem a falusi népek, ha-

nem a mycológusoknak kellene végezniök.

A népies nevek összegyűjtése a gombaismeret terjesztése érdekében, valamint
nyelvi tekintetből is igen fontos. A német
népies gombászati művekben minden ehető
s ismertebb mérgező gomba mellett a táj-
nevek egész lajstromát találjuk.* Nálunk
ez irányban alig történt még valami. Én,
a tárgy fontosságától áthatva, vizsgálódásaim
közben Nagykanizsán és környékén a nép
nyelvében forgó nevek is tekintettel voltam.
Tálan nem végezke haszontalan munkát,
ha a Nagykanizsa piacán megforduló
gombákat természetrajzi s népies neveikkel
együtt összeállítom.** A fajok leírását
illetőleg utalom a szíves olvasót Lorinser-
Renner idézett művére, a mennyiben e helyen
az egyeseket legfeljebb saját észleleteimből
merített jegyzetekkel kísérhetem.

1. *Tömött csiperke* (*Agaricus campestris* L.,
csiperke galócza, cseperke).*** Májustól
novemberig hozzák a piacra, nagyrészt
fejletlen állapotban, minthogy így legiz-
letesebb, tehát legkapósabb is.

A gombamérgezések egyik leggyakoribb
esete, hogy a fölötté mérgező

* Mutatóul szolgáljon az éti vargánya,
melynek a németeknél 18 neve van, és pedig:
Gelber Champignon, Dotterchwamm,
Faltenpilz, Galluschel, Gänsel, Gelbchen,
Gelbling, Gelbhähnchen, Gelbmännchen,
Gelbörchen, Kochmännel, Krugschwamm,
Pfffer, Pffferling, Rehgeis, Rehling,
Rötling, Rübbling.

** A magyar neveket és műszókat nagyobb-
részt Lorinsernek Renner Adolf-tól magyarra
fordított »A legnevezetesebb ehető, gyanús
és mérgező gombák« című könyvéből vettem.
A latin nevek a laikusnak is ajánlatosak,
ha a közhasználatban lévő gombák biztos
ismeretét megszerezni kívánja; mert a köz-
életben néha egyazon névvel többféle
gombát is jelölnek, azonban a latin név
(nem-, faj- és szerzőnév együttvéve) mindig
csak egy bizonyos, pontosan meghatározott
fajra vonatkozik. L. Term. tud. Közl. 1886.
évf. 533. és 534. l. és 1887. évf. 284. lap.

*** Nálunk a vargánya is csak vergánya,
valamint a vasárnap vesárnap.

természetű *gumós galóczát* (*Amanita phalloides* Fr.) csiperkének veszik. Ilyen végzetes tévedés azonban csak nagy vigyázatlanság, vagy a gombákkal való teljes ismeretlenség mellett képzelhető. Már ha csak egyedül az alsó, ú. n. himenium-lemezeket vesszük is tekintetbe s tudjuk, hogy a csiperke lemezei halványvörösek, húsvörösek vagy sötétbarnák, ellenben a gumós galóczáéi zölde- vagy sárgás-fehérek: az összetévesztés ellen biztosítva vagyunk. De vannak más megkülönböztető jeleik is. A gumós galóczát ugyanis fiatal korában fehér, hártás burok, *fátyol* (velum) veszi körül olyformán, hogy tojáshoz hasonlít; a gomba további fejlődése alatt e burok szétpattan s egyik része a tönk gumósan megvastagodott alján maradván, körülfogja, a másik része pedig fehér foszlányok vagy pikkelyek alakjában a kalaphoz ragad. A csiperkének ilyen gunyája nincs, tehát maradványait sem leljük fel rajta. Megjegyzendő azonban, hogy a gombaszedők a csiperkét — mint rendesen minden gombát — nem szakítják ki, hanem tövéről levágnak. Ennek következtében a tönk alsó részén lévő jellemvonásnak csak a termőhelyen, de nem a piacon vehetjük hasznát; a kalaphoz ragadt foszlányokat pedig nem ritkán az eső mossa le. A gumós galócza abban is különbözik a csiperkétől, hogy spórái fehérek.

2. *Császár-galócza* (*Amanita caesarea* Scop., úrgomba). Ezen, már a régi rómaiaknál nagyrabecsült gomba Dél-Európában, névszerint Olaszországban, gyakori; vidékünkön csak szórányosan fordul elő, de mégis általánosan ismeretes. Mérges rokona, a *légyölő galócza* (*Amanita muscaria* L.) bőven terem. Innen van, hogy évenként számos emberélet esik neki áldozatul.*

* 1887. augusztus 12-iki napilapokban olvasható, hogy egy budapesti lakos a szabadban talált gombát hazavivén, vacsorára megfőzette. A kik belőle ettek, rövid időre súlyosan megbetegedtek s csak a mentők gyors megjelenésének volt tulajdonítható,

Megismerkedve e két gombával, nem kell attól tartanunk, hogy valaha egymással felcseréljük. Mind a két gomba tekintélyes nagyságú, kalapja piros, fehér foltokkal tarkázva, s ámbár a légyölő galócza jellemző színe a vérvörös, a császár-gombáé a narancsvörös: e színek többféle árnyalatai annyira közelednek egymáshoz, hogy a biztos megkülönböztetésre nem nyújtanak mindig elegendő támaszpontot. Továbbá mind a két gomba fejlődési folyamata olyan, mint a fent leírt gumós galóczáé, tehát mind a kettőnek van fátyolmaradványa a nyél alján, valamint kalapjaikon is. Az utóbbiról az eső és nedves fű olykor lemossa a rajtamaradt fehér foszlányokat, mint a gumós galócza kalapjáról. Mindkettő fehér gyűrűt visel a nyél felső részén. Ha a két gombát sértetlen állapotban, például termőhelyén, vizsgálhatjuk, akkor az egymástól különböző fáttyol teljesen megbízható ismertető jeleket szolgáltat: A császár-galócza fáttyola a tönk alját bős és vastag hártya-hüvely alakjában veszi körül egészen, a légyölő galóczán a fáttyol csak gyűrűalakú pikkelyekben van hozzánőve. A tönk legalsó része a piacra hozott császár-gombáról, mint sok más piaci gombáról is hányzik. Ez esetben a császár-gombánál is legczélszerűbb a termőlemezek színére figyelni. A császár-gomba termőlemezei sárgák, a légyölő gombáé fehérek. A sárgás-fehér színnel ne elégedjünk meg, hanem kell, hogy határozottan sárgák legyenek a lemezek. A császár-gomba tönkje sárga, a légyölő gombáé pedig fehér. Legnagyobb az összetévesztés veszélye a légyölő gombának fejletlen korában, midőn a kalap karimája még nem vált el a tönktől. Ekkor hosszában ketté vágjuk s az

hogy az egész család áldozata nem lett a gombamérgezésnek. A »Pester Lloyd« szerint légyölő gombát konstatáltak. Két más esetben, mely hasonlóképen e nyáron a fővárosban történt, a gomba nem volt megnevezve. Sajnos, hogy ily alkalommal a veszélyt okozó gombafaj meghatározására több gond nem fordították.

így előtűnő tiszta fehér lemezek azonnal elárulják mérges természetét. A két gombafaj júliustól októberig terem; ekkor kell őket minden fejlődési stádiumban megszerezni s egymással összehasonlítani.

3. *Szentgyörgy-gomba* (*Tricholoma Pomonae* Lenz). Alakjára a csiperkéhez hasonlít, de kisebb. Kalapja 2—7 cm. széles, kezdetben félgömb alakú, később majdnem lapos, közepén 1 cm. vastag; karimája befelé hajlott, húsa fehér. Lemezei fehéresek, vékonyak, s oly gyengék, hogy már érintéssel megsértetnek; szorosan állnak egymás mellett, különböző hosszúságúak s a tönk felé lekerítvék, azaz nem érintik a tönköt egész szélességökkel, hanem csak egy kis fog segítségével állanak vele összeköttetésben. Tönkje 2—5 cm. hosszú, 1,5 cm. vastag. Gyűrűje vagy gúnyája nincs. Spórái fehérek. *Fehér gombának* is mondják. Május kezdetén jelenik meg s csakis e hónapban találkozunk vele. Réteken s gypes helyeken terem.

4. *Kajsza lisztgomba* (*Clitopilus prunulus* Scop. Gelyva-gomba vagy, mint népiesen ejtik, géva-gomba). Színe szürkés-fehér vagy hamuszürke. 5—8 cm. széles. Kalapja ritkán szabályosan kerekded, hanem többé-kevésbé kanyargós vagy hullámos szélű s gyakran a középponton kívül illeszkedik a nyélre. Lemezei a nyelet nemcsak érintik, de egy darabig le is futnak rajta; eleinte fehérek, de a spóráktól halvány hús-vörösre változnak. A kedveltebb gombák egyike; szeptember-októberben kerül a piacra.

5. *Rózsás fátyolgomba* (*Entoloma rhodopolium* Fr. Tüskegomba, tüske-alja). Spórái rózsaszínűek, lemezei kezdetben fehérek, azután hús-vörösek, a nyél körül öblösen lekerekítvék. Kalapja 5—10 cm. széles, nedvesen szürke vagy barna, száraz állapotban szögsárga, *sajátságos selyemfénnyel*. Nyele 8—10 cm. hosszú, 1—2 cm. vastag, teli, később üres, fehér, felső végével észrevét-

lenül átmegy a kalapba; e helyen húsos, a többi része hústalan. A szakirodalomban mint élvezhetetlen gomba szerepel. Kanizsán nemcsak élvezhetőnek, de nagyon izletesnek is ismerik. Kétségkívül oly módon került a piacra, hogy a nép az imént nevezett lisztgombával cserélte fel. A lisztgombától leginkább abban különbözik, hogy lemezei nem futnak le a nyélre, sőt azt csak gyengén érintik. Gyakran *gévának* is mondják (mint a lisztgombát), s csak megkülönböztetésül nevezik *fődi gévának*. Májustól novemberig terem; legbősegebben szeptember-októberben, a midőn nagy mennyiségeket fogyasztanak belőle városunkban. Azonban el nem hallgathatom, hogy a múlt évi október végén néhány napi esőzés után több család a piacon vett »tüske-gomba« élvezése következtében megbetegedett. Ez az eset arra int, hogy e gombával elővigyázónak kell lenni.

6. *Öblös fátyolgomba* (*Entoloma sinuatum* Fr. tüskealja, tüskegomba). Nagyjában az előbbivel egyforma úgy a kalapra, mint a lemezekre nézve; a nép is csak azon egy névvel jelöli mind a kettőt, de hosszabb, vastagabb és tömött nyele, melynek felületén fonalakú pikkelyek láthatók, megkülönbözteti a rózsás fátyolgombától.

7. *Kétszínű tölcsergomba* (*Clitocybe metachroa* Fr. Bozda-géva). Ime egy harmadik géva, melyet az előbbiekkal együtt árúlnak. Lemezei lefutnak a tönkre — mint a lisztgombáé — de fehérek maradnak, minthogy spórái is fehérek. Kalapja hamuszürke, sárgás, egyik fele sokszor világosabb; húsa fehér; nyele lapos, teli, *később odvas*. Szaga s íze kellemes. Bodzafák közelében terem.

8. *Húsos gomba* (*Clitocybe nebularis* Batsch.). Csiperke nagyságú és alakú, vastag húsú gomba. Kalapja 5—10 cm. széles domború, később kiszélesedett, sárgás- vagy hamuszürke, szürkén hamvas; nyele mintegy 6 cm. hosszú s 2 cm. vastag, tömött, rostosan csíkol, halványszürke. Lemezei fehéresek, kes-

kenyek, ívalakúak, a tönkön kissé lefutók, sűrűek. Spórái fehérek. Szaga kellemes. Októberben és novemberben jön a piacra. Ez időtájt egy elhagyott udvar kövecses talajában is találtam. Többnyire csoportosan terem.

9. *Füzi félszeggomba* (*Pleurotus salignus* Pers. Géva). Ismét egy géva. A gombaszedők mondják is, hogy 4-féle gévát ismernek. A füzi félszeggombának használhatóságát a mi vidékünk köznepe fedezte fel.* Színe szennyesfehér, közbe-közbe halványbarna; a nyél nem a kalap közepe alatt, hanem egyik oldalán van, a hol vele összeolvad. A kalap 5—15 centiméter széles; bőre nem szakad szét pikkelyekre; fehér lemezei a tönkön lefutnak, de egymással összeköttetésbe nem lépnek. Nyele rövid, fölfelé vastagabb, nem szőrös, de fehérén molyhos. Májustól kezdve többnyire vén fűzfák törzsén csoportosan terem. Ha a gomba valamely korhadó fatörzsön mutatkozik, gyakori öntözéssel hónapokon át tovább termesztik. Kávéaljából is láttam kinőni. Az elhasznált kávé alját időnként az udvaron álló fazékba öntötték, melyben azután e gomba buján termett. A közlemben fekvő fagerendákon is volt látható.

10. *Tüskegomba* (*Pluteus cervinus* Schaeff). Ez is — úgy látszik — csak a kanizsaiaknak szolgál eledelül. Úgy kerülhetett a piacra, hogy a »tüskegombához« némileg hasonlít. Spórái rózsaszínűek. Kalapja barnásszürke vagy világosbarna, 8—10 cm. széles, eleinte harangalakú, síma, későbbben lapos, barna vagy feketés pikkelyekkel fedett. Húsa fehér, ízetlen; lemezei halványvörösek, sűrűen állók, a tönköt nem érintik, sőt tőle feltűnően távol végződnek; hasasok, a kalap húsa vagy bőre nem fedi őket végig, hanem a *karima felé egészen fedellenek*. Nyele 7—9 cm. magas, 8 mm. vastag, fehér, itt-ott vörö-

ses; húsa rostos. Június havától kezdve korhadó fatuskókon nő. Gyakori.

11. *Szegfűgomba* (*Marasmius oreades* Bolt. Csibegomba). Apróbb piaci gombáink egyike. Nevezetes tulajdonsága, hogy nem rothad el, hanem csak megszárad, fonnyad, s ha megnedvesítjük, még hónapok múlva is felduzzad, felülete kisimul s eredeti alakját visszakapja. E tulajdonságánál fogva az eltartásra igen alkalmas. Tavasztól egész késő őszig.

12. *Tusak-gomba*. Ez a nálunk általánosan ismert neve egy gombafajnak, melynek leírását a rendelkezésemre álló szakkönyvekben nem találtam. Spórái fehérek; gyűrűje nincs. Kalapja 2—5 cm. széles, szennyes- vagy barnasárga, lapos, széle behajtott, a közepén kidomborodott, sötétebb és pikkelyes. Lemezei a kalapnál világosabb színűek, a nyélhez nőttek s kissé lefutók, nem sűrűek. Húsa fehér, puha, kellemes ízű; a közepén vastag, karimája felé igen vékony. Nyele 10—15 cm. hosszú, szívós, kissé fényes, gyengén barázdált, felső része 6—8 mm. vastag, a lemezekkel egyszínű, alul sötétbarna, vékony, gyökérnemű. Szeptembertől késő őszig fatuskókon csoportosan terem; legbővebben száraz időben. Öntözés nem eredményez új termést.— Legközelebb áll ez a gombafaj a *Collybia fusipes* Bull.-hoz.

13. *Keserű gomba* (*Lactarius piperratus* Scop.). Sokan e gombát gyanusnak tartják; sőt Arnoldi utánczott gombái közt a mérgesek sorában foglal helyet. De a gyakorlat ezt az előítéletet megczáfolja. A nép ugyanis jól ismeri s becsüli ezt a fehér, tömőthúsú gombát, melyből — ha megtörjük — apró cseppekben fehér tejnedv serked ki. Ha egy kis darabot összerágunk, borshoz hasonló maró íze azonnal elárulja fajneve eredetét. Nagyváradon és Kolozsvárott is piaci gomba s mind a két helyen, úgy mint nálunk, keserű gombának híjják. Múlt évi július havában, Kolozsvárott időzvéen, az ottani piacon naponként nagymennyiségű keserű gombát láttam, s mint meggyőződtem, mind-

* Csak Lenz írja, hogy Persoon meghatónak tartja.

annyiszor el is kelt; de sem ott, sem Kanizsán nem hallottam soha, hogy valakinek megártott volna. P a b s t G. elkészítve ehetőnek, nyersen károsnak tartja.

14. *Kenyérgomba* (*Lactarius volemus* Fr.). Minden elkészítés nélkül, nyersen eszik.* Az egész gomba barna-sárga, nyele kissé világosabb a kalapnál. Vastag, tömör húsú; kalapja 4—10 cm. széles, melynek széle néha öblösen be van hajtvá. Világossárga lemezei sűrűek, különböző hosszúságúak; ha ujjunkkal megnyomjuk, szennyes barnákká válnak. Színe csak megszáradva változik; ekkor barnás; fehér húsa jóízű, s a mennyire én tapasztaltam, mindig héringuszagú.

15. *Galamb-gomba* (*Russula aeruginea* Fr. *Galambicza*; *Kolozsvárott galamb-gomba*, *galamb-csiperke*). A helybeli piaci gombák között már zöld színével kiválik, mely többé-kevésbé mindegyikén megvan.** A kalapja fiatal korában gömbalakú; ekkor karimája a tönköt érinti, később kiszélesedik s közepé benyomott; húsa fehér, enyhe ízű; tönkje alul vékonyabb, fehér, gyengén ráncos, belül szívacsos.

16. *Vargánya-gomba* (*Cantharellus cibarius* Fr. *Nyúlgomba*, *csirkegomba*). Sajátságos, a tojás székéhez hasonló színe tünteti ki; van azonban halványsárga is. Általában ismeretes; sokat fogyasztanak belőle. Sokáig eltartható.

17. *Tinórú-gomba* (*Boletus edulis* Bull. *Vergánya*). *Kolozsvárott* és *Nagyváradon* hiribi a neve; de ez oláh szó; mindkét városban csak oláhok foglalkoznak a gombaárulással). Nagyságra van 2 cm. széles kalaptól egész 25 cm.-ig, megfelelő hosszúságú tönkkel. A »vergánya«, a csiperke mellett, a legismertebb ehető gomba. Első megjelenése május közepére esik, de bő termést csak október és november hónapokban nyújt. Ekkor a háztartásokban

* *Kolozsvárott* és *Nagyváradon* is kenyérgomba a neve; ott is nyersen eszik.

** *Kolozsvárott* más színűeket is látam; különösen barnákat.

télre való szárítás végett kosárszámra vásárolják. Magyar nevét illetve feltűnő, hogy míg a nép nemcsak itt, de más helyeken is vargányának nevezi, a tudományos nomenklatura ugyanazon névvel az imént említett *Cantharellus cibarius* jelöli. Van sok hozzá hasonló mérges és gyanús gomba is; a legveszélyesebb köztük a *sátángomba* (*Boletus Satanas* Lenz), melynek kalapja alul vörösrös s fehér húsa ketté törve vörösvagy ibolyaszínűvé válik.

18. *Ernyőgomba* (*Polyporus umbellatus* Pers. *Mogyoró alja*). Olyan példány, mely egymagában egy egész kosarat elfoglal, nem rendkívüli jelenség. Június—júliusban fordul elő.

19. *Lombos gomba* (*Polyporus frondosus* Fr. *Szarvasgomba*). A nép valószínűleg e gomba sajátosságos ágaiban talált hasonlatosságot a szarvas agancsaival s elnevezte szarvasgombának. Igazi szarvasgombaféléket (*Tuberacei*) még eddig nem találtam e vidéken. A mi szarvasgombánkat szeptember és október hónapokban hozzák a városba. Szárítva is elteszik.

20. *Sárga palánka* (*Clavaria flava* Schaeff). Ez a csinos kis bokoralakú gomba nálunk nem igen gyakori. Július és augusztus hónapban kapható.

21. *Csengő kucsmagomba* (*Morchella patula* Pers. *Szömöröcsög*). Április hó első napjaiban ez nyitja meg a gombák évadját. Czérnaszálakra fűzve, koszorukban árulják. A kucsmagombafélék vidékünkön minden faji jelzés nélkül egyformán szömöröcsögnek hivatnak. A szömöröcsög régi magyar gombanév. Már Clusius († 1609) feljegyezte, hogy a morchellát a magyar nép szömöröcsögnek mondja, Diószegi és Fazekasnál is a szömöröcsög mint genusznév szerepel.

E fajon kívül piacunkra kerülnek még a következő fajok: 22. *Morchella bohemica* Krombh., 23. *Morchella esculenta* Lin., 24. *Morchella conica* Pers., 25. *Helvella esculenta* Pers.

Nagy-Kanizsa vidékén a felsorolotakon kívül még más ehető gombák is vannak, melyeket a nép részint nem

ismer, részint nem tart élvezhetőknak. Eddig a következőket találtam:

Bagoly-galócza (*Lepiota procera* Scop.). Népünk bagó-gombának mondja, s nagyon találóan, mert a szürkés-barna, pelyhes pikkelyekkel fedett kalap és tönk a *bagoly* tollazatára élénken emlékeztet. E galócza Németországban hatóságilag megengedett, Angolországban pedig kiválóan kedvelt gomba. Zalamegyében bőven terem, de használatlanul elvész. Vajjon hazánk más vidékein megeszik-e?

Hüvelyes galócza (*Amanita vaginata*, Bull.) Kalapja vagy 10 cm. széles, szürke, kékes-szürke vagy barna, a fátyol fehér darabjaitól fedve; széle vékony, köröskörül finom, 1 centiméter hosszúságú barázdákkal; fehér lemezei sűrűek. Nyele 15—20 cm. magas, 2—3 cm. vastag, belül üres, alul nagy hártya-hüvellyel körülvéve, mely gyakran a földben hátra marad; gyűrűje nincs. Húsa fehér, gyenge. *Lenz, Kromholz* s mások saját tapasztalatukból megehetőnek mondják; némelyek szerint gyanús. Érdemes volna újabb kísérleteket tenni vele.

Erdei csiperke (*Psalliota silvicola* Vitt). A csiperke változata. Kalapja fehér, síma, fényes; nyele hosszú; lemezei *fehérék*, csak később barnúlnak meg; húsa sokáig fehér marad.

Armillaria mellea Fl. Dan. Mézszínű galócza.

Russula alutacea Pers. Hamar megkukaczosodik, tehát csak fiatal korában hasznavehető.

Russula vesca Fr.

Lycoperdon gemmatum Bartsch (bimbós pöfeteg).

Lycoperdon globosum Boll. (gömbölyű pöfeteg).

Fistulina hepatica Huds. (májgomba). Egy darab nyelvalakú véres marhahúshoz hasonlít.

Boletus badius Fries. (Barna tinórú). Kalapja 5—14 cm. széles, ragadós, száraz állapotban finom tapintatú, gesztenyebarna, erősen kidomborodott, vén korában lapos. Húsa sárgás-fehér, eltörve fölfelé pirosas, alulról kékes színt ölt. Csövei halványsárgák, majdnem a kalap húsának vastagságával egyenlő hosszúak, nyomástól vagy sérüléstől megkékülnek. Nyele henger alakú, barnássárga, a kalap alatt világossárga. Nyáron és őszkor fenyvesekben terem.

Boletus scaber Bull. (Erdei tinórú.)

Polyporus sulphureus Bull. Pom-pás, vöröses-sárga nagy gomba, mely számos egymás fölött és mellett fekvő vastag, nyeletlen legyezőből áll; alsó oldala kénsárga, likacsai igen aprók. Húsa sárga, fiatal korában sárga nedvű, később száraz, törékeny s porrá zúzható. Jóízű, bő táplálékot szolgáltató gomba. Múlt évi augusztus havában egy tölgyfa törzsén egy 30 cm. hosszú példányt találtam, melynek két kilogramm volt a súlya. Sajnálni lehet, hogy ennyi értékes tápláló anyag kárba vész! Egész a tél beálltaig terem. Trencsénmegyében megeszik; sokan élvezhetetlennek tartják.

KEMÉNY MÓR.

A CHEMIA HALADÁSA AZ UTOLSÓ ÖTVEN ÉV ALATT.

A British Association m. évi manchesteri gyűlésén *Roscoe E. H.*, a nagynevű angol chemikus tartotta a megnyitó elnöki beszédet. Beszédében a chemia félszázados haladását, noha csak nagy vonásokban, de oly mesteri csoportosításban és megvilágításban vázolta, hogy érdekesnek tartjuk, a főbb

részeket egész kiterjedésekben megismertetni a Term. tud. Közl. olvasóival.

Fél századdal ezelőtt — így kezdi *Roscoe* a szokásos bevezetés után — a chemia egészen más fajta tudomány volt, mint ma. Ismerték ugyan már az oxigént, melyet *Priestley* fedezett fel. *Lavoisier* már megállapította



Creative Commons License Deed

Nevezd meg! - Így add tovább! 3.0 Unported (CC BY-SA 3.0)

Ez a [Legal Code \(Jogi változat, vagyis a teljes licenc\)](#) szövegének közérthető nyelven megfogalmazott kivonata.

[Figyelmeztetés](#)



A következőket teheted a művel:

szabadon másolhatod, terjesztheted, bemutathatod és előadhatod a művet

származékos műveket (feldolgozásokat) hozhatsz létre

kereskedelmi célra is felhasználhatod a művet

Az alábbi feltételekkel:



Nevezd meg! — A szerző vagy a jogosult által meghatározott módon fel kell tüntetned a műhöz kapcsolódó információkat (pl. a szerző nevét vagy álnévét, a Mű címét).



Így add tovább! — Ha megváltoztatod, átalakítod, feldolgozod ezt a művet, az így létrejött alkotást csak a jelenlegivel megegyező licenc alatt terjesztheted.

Az alábbiak figyelembevételével:

Engedélyezés — A szerzői jogok tulajdonosának engedélyével bármelyik fenti feltételtől [eltérhatsz](#).

Közkinccs — Where the work or any of its elements is in the [public domain](#) under applicable law, that status is in no way affected by the license.

Más jogok — A következő jogokat a licenc semmiben nem befolyásolja:

- Your fair dealing or [fair use](#) rights, or other applicable copyright exceptions and limitations;
- A szerző [személyhez fűződő](#) jogai
- Más személyeknek a művet vagy a mű használatát érintő jogai, mint például a [személyiségi jogok](#) vagy az adatvédelmi jogok.

- **Jelzés** — Bármilyen felhasználás vagy terjesztés esetén egyértelműen jelezned kell mások felé ezen mű licencfeltételeit.