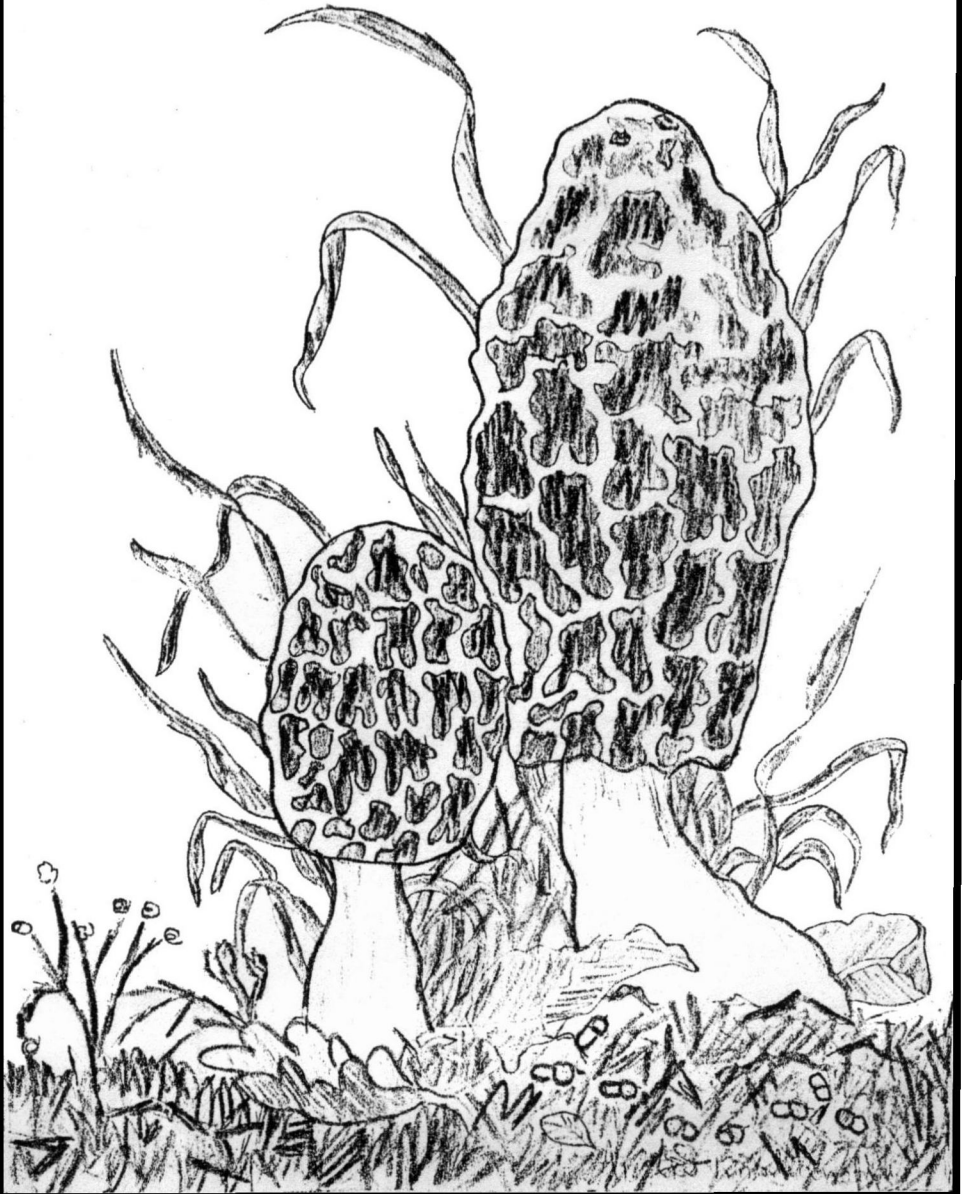


AGARICA

NR.1 VÄREN 1980 ORGAN FOR FREDRIKSTAD SOPPFORENING



REDAKSJONELT.

Jeg har hermed gleden av å kunne presentere for våre medlemmer et forsøk på et eget organ for Fredrikstad Soppforening, som må ansees som et prøvenummer.

Foreløpig er det ikke nedsatt noen redaksjonskomite.

Det neste nummer må baseres mer eller mindre på stoff fra medlemmene, og det er opp til oss alle om bladet skal være levedyktig.

Foreløpig har vi tenkt oss f.eks. to nummer årlig, et nr. på våren/sommeren og et på høsten/vinteren, uten at vi skal binde oss til en bestemt utgivelsesdato.

Vi er mottagelig for stoff av enhver karakter med tilknytning til sopp, ikke bare lokalt stoff, -men også gode sopp-oppskrifter, klipp fra aviser, ny sopplitteratur, forslag til sopp-turer, spørrespalte, seltsomme funn, sopp-tegninger, sopp-vitser (!), o.s.v.

Av økonomiske grunner må vi i første omgang begrense oss til kopiering av en original, -så får vi eventuelt senere tenke på trykning og et bedre utseende.

Vi håper at bladet blir godt mottatt, og kan bidra til å skjerpe interessen for sopp i skog og mark, og gjøre den enkelte mer interessert - ikke bare i spiselige arter, men også uspiselige og giftige, slik at vi får en så god kjennskap som mulig til Nedre-Glomma regions soppflora.

Vi er spent på å høre din mening, og er mottagelig for både forslag og kritikk.

Med tanke på kontigentforhøyelsen, fra 1980 (kr.35), håper vi også med dette å gi oss selv mer valuta for pengene!

Dersom du har noe å skrive om, -gjør det fortrinnsvis maskinskrevet, slik at vi kan reproducere direkte. Men, håndskrevet går bra, også!

Hilren Kopliusthausen

Roy Kristiansen

Foreløpig kan alt stoff sendes til: R.K., Postboks 19, 1652 Torp, eller henvendelse tlf. 20020/227 kl. 8-16

P.g.a. flytting vil det bli meget vanskelig å kontakte meg privat i tiden april - juni.



Omslagsbildet er tegnet av André Kristiansen, 13 år, etter et frimerke-notiv. Forestiller rundmorkel (*Morchella esculenta*), ikke med sikkerhet funnet i Norge.

Med tanke på kommende nummer oppfordrer vi våre aller yngste sopp-entusiaster å bidra med forslag til omslagsbilde av en hvilken som helst sopp. For å kunne reproducere direkte må tegningen være i A4-format, på høykant. Den må gjerne være i farger, men kan ikke gjengis innet enn i sort/hvitt. Sett navn og alder på baksiden av tegningen. De beste bidragene blir premiert!



Meddelelser fra Styret.

oooooooooooooooo00000oooooooooooooooo

Tre medlemmer er strøket av medlemslisten pr.1/11-79 p.g.a. manglende kontigent (for 2 år).
Medlemstallet pr.1/1-80 er dermed 47.

oooooooooooooooo00000oooooooooooooooo

Fra Gullspång Svampförening i Sverige har vi fått innbydelse til å delta på en "svampträff" i helgen 15. - 17.august 1980.
Se program side 3.
La oss så tidlig som mulig få vite hvem som er interessert i å delta.

oooooooooooooooo00000oooooooooooooooo

På styremøte 27.februar 1980 ble sesongens møte- og turprogram fastsatt. Førstkommende møte er berammet til 25.mars,og som vanlig på Seiersten skole kl.18.30
På dette møte vil vi få besøk av Knut Østmoe fra Botanisk museum,Oslo. Han skal kåsere om kremler;en slekt som utvilsomt de fleste har problemer med,men som bl.a. inneholder flere gode arter.Illustreres med slides. Vi håper at flest mulig vil ta seg tid til å komme denne dagen.
Dagsorden ellers:Påmelding og organisering av tur til Gullspång,Sverige 15.-17.august.
Sopptur til Alby-skogen,Jeløya.

Soppturen til Jeløya er tenkt avviklet 11.mai,alternativt 1.juni,p.g.a. de mellomliggende helgedager,hvor antagelig mange er bortreist.
Fremmøte som vanlig på bussholdeplassen kl.10.00

Etter sommerferien har vi fastsatt følgende program:

31.august. Tur til Sølvtufossen,Tune.

3.september.Medlemsmøte,primært for å planlegge sopputstillingen.

7.september.SOPPUTSTILLING OG SOPPKONTROLL.

(Alternativt,beroende av sesongen,-medlemsmøte 27.aug.,-utstilling 31.aug)

Den planlagte sopputstillingen vil være helt beroende av hvordan sesongen utvikler seg,spesielt sommerens nedbør og varme.

I dagene like før utstillingen oppfordrer vi medlemmene til å samle alle arter de kommer over så vi får et så rikt utvalg som mulig.

Oppbevaring:Legg soppene i plastposer som blåses opp,og legges i kjøleskap.

Utstillingen vil bli kunngjort i avisene når tiden er inne.

14.september.Tur til Roos,Svindal.

28.september.Tur til Grimstad,Torsnes.

12.oktober. Tur til Kråkerøy eller Hvaler.

Fremmøte på alle turer:Bussholdeplassen kl.10.00

Vi forbeholder oss retten til å bytte om turstedene dersom det er nødvendig,men opprettholder de angitte datoer.

Årsmøte blir 19.november.Dagsorden følger til høsten.

oooooooooooooooo00000oooooooooooooooo

Vi vet at flere av våre medlemmer har slides med sopp-motiver,og vi ettersøker en liste over hva de enkelte har av motiver.

Dersom noen skulle være interessert i Islands soppflora anbefales en liten guide på 158 sider av Helgi Halgrimsson "Sveppakverid" utgitt 1979 av:Garðyrkjufelag Islands,P.O.Box 209,Reykjavik,Island

INBJUDAN TILL MYKOLOGISK TRÄFF I GULLSPÅNG

15/8-17/8 1980,

Program.

Fredagen den 15/8.

Deltagarna samlas under e.m. och kvällen. Anmäl Er snarast till vår expedition på Gullstensskolan, vilken är bemannad från kl. 15.00 (Tel. 0551/20881). Vid expeditionen betalas avgifter för måltider och där får Du en namnbricka att sätta på Dig. Kl. 18.00 samlas vi i matsalen och äter en rejäl landgång med öl och kaffe (Ingår i anmälningsavgiften!).

Lördagen den 16/8.

Kl. 07.00 Frukost i matsalen.

Kl. 08.00 Exkursion. Vi samåker i egna bilar till exkursionsområdet.

Kl. 13.00 Lunch i matsalen (Korv Stroganoff m ris)

Kl. 14.00 Utställning anordnas. Biologi-kemi-salarna är tillgängliga med skolmikroskop och kemikalier. Den som vill kan göra en kort exkursion i skolans närhet.

Kl. 18.00 Middag i matsalen (Skinkstek m potatis o grönsaker)

Kl. 19.30 Årsmöte i skolans gymnastiksal. Efteråt gemensam samvaro med sång, musik och dans. Ta gärna med instrument!

Söndagen den 17/8.

Kl. 07.00 Frukost i matsalen.

Kl. 08.00 Exkursion till fots och komplettering av utställningen.

Kl. 13.00 Lunch i matsalen (Köttbullar, grönsaker, lingon)

Kl. 15.00 Utställningen bryts. Hemfärd.

Nattkvarter.

Plats för husvagnar och tält anvisas vid ankomsten. Den som så önskar kan sova på medförda dynor i skolan. Önskar Du bo bekvämare, boka i så fall i god tid plats på traktens hotell och pensionat:

Gullspångs Pensionat, 8 rum-19 bäddar, 0551/20030, 1 km från skolan

Motell Gullspången, 9 rum-18 bäddar, 0551/22661, 5 km från skolan

Hova Hotell, 9 rum-16 bäddar, 0506/30670, 20 km från skolan

Anmälan och kostnad.

För att täcka våra kostnader måste vi ta ut en avgift av 35:- per deltagare. Denna avgift insändes tillsammans med anmälan.

Anmälan senast den 30/6 1980 till: Carina Eriksson
Bergsgatan 9
547 00 Gullspång
Pg. 4439202-5

Upplysningar:

Håkan Carlstedt, 0551/20970 (dagtid), 20839 (kvällstid)

Carina Eriksson, 0551/20132 (dag- o kvällstid)

Stig Amberg, 0551/20882 (dagtid)

Gullspångs Svampklubb
c/o Håkan Carlstedt
Järnvägsgatan 12
547 00 Gullspång

VÄLKOMNA!!

Fredrikstad Soppforening.

Fredrikstad soppforening ble stiftet 19. november 1973.

Etter soppkurs avholdt av Aftenskolen i Fredrikstad høsten 1973 under ledelse av soppakkyndige Andreas Bilet besluttet ca.30 stykker å danne en permanent forening for arbeid med og om sopp i vårt distrikt. Helt fra starten ble det tatt kontakt med Norsk Soppforening for å få faglig bistand og veiledning.

Møtene avholdes på Seiersten Ungdomskole, med anledning til koking av kaffe/te og eventuelt tilberedning av soppretter.

I de årene som har gått siden stiftelsen har det vært avholdt 2-3 styre møter og 3-4 medlemsmøter pr.år, foruten soppturer i distriktet 3-4 ganger årlig, med unntagelse for 1976, som var et elendig soppår.

På medlemsmøtene er det som regel en hovedpost hvor det kåseres om diverse sopper, både spiselige og giftige, gjerne illustrert med slides. Flere av medlemmene har etter hvert fått et pent utvalg av sopp-slides og bidrar til å gjøre kåseriene mer levende.

I vårt distrikt er interessen for spiselig sopp stadig økende, og det er vår primære oppgave å lære folk de riktige soppene å kjenne, også de giftige av hensyn til forvekslingsmulighetene.

Vi er godt rustet for denne oppgaven, og vi har ved utgangen av 1979 fem soppakkyndige, nemlig:

Andreas Bilet
Ingar Pettersen
Øyvind Weholt

Thor Dybhavn
Knut A.Lerfall

Men for mange er det også et ønske og stadig kunne lære mer om de andre soppartene vi har i vårt distrikt. Resultatet av dette begynner etter hvert å gjøre seg gjeldende, og våre årsberetninger, som blir publisert i "Våre Nyttevekster" av Thor Dybhavn, -viser at medlemmene er aktive, og mange interessante funn dukker opp hvert år.

Vi begynner å gjøre oss bemerket, og T.Dybhavn kan fortelle at flere profesjonelle mykologer ved de botaniske institusjoner i Oslo viser stor interesse for vårt arbeid, basert på våre årsberetninger.

Det er faktisk en del sopp-arter i Norge som bare finnes her i vårt distrikt, og sjansene for å gjøre flere morsomme funn er absolutt til stede. Enkelte deler av Nedre-Glomma region er fremdeles lite undersøkt og kan skjule "jomfruelig" materiale. Som sagt, —

Høsten 1980 har vi til hensikt å avholde en soppstilling her i byen, og vi oppfordrer våre medlemmer og andre interesserte å bidra til at dette kan bli en merkedag i Fredrikstad Soppforenings historie.

Styret i Fredrikstad Soppforening 1973 - 1980.

	1973-75	1976-77	1978-79	1980-81
Formann	:T.Dybhavn	H.Heidenstrøm	I.Pettersen	Ø.Weholt
Viseformann:	B.Stokke	B.Solberg	E.Thielesen	G.Wernø
Sekretar	:H.Heidenstrøm	I.Pettersen	E.Larsen	R.Kristiansen
Kasserer	:G.Wiik	G.Wiik	T.Ileby	B.Thorstensen
Styremedlem:	A.Bilet	T.Dybhavn	H.Heidenstrøm	I.Pettersen

Til slutt må vi få lov til å fremheve det arbeid som er gjort av Thor Dybhavn, -en av initiativtagerne til dannelsen av Fredrikstad Soppforening. Uten hans innsats hadde neppe FSF vært hva den er.

R.K.

For de som måtte være interessert i å anskaffe seg frimerker med soppmotiver anbefales:

Briefmarken Callimici, Postfach 50, 8184-Gmund am Tegernsee, BRD.

Spesialforretning for motivfrimerker, Be om Preisliste Nr.22 1980

Glimt fra Fredrikstad-distriktets soppflora 1979.

Soppsesongen 1979 ble for mange raskt avsluttet i løpet av august. September var preget av sterk vind og lite nedbør, og den første frosten kom i begynnelsen av oktober.

Ikke destomindre ble det gjort en del interessante funn av sjeldne og nye arter i vårt distrikt fra mai til desember.

Jeg skal ganske kort få nevne noen av de mest interessante funn som jeg selv gjorde i 1979.

ASCOMYCETES.

Morchella conica	Mai	Torp, Sellebakk, Nabbetorp
Morchella vulgaris? <i>Nei!</i>	Mai	Torp, Sellebakk ^{~ M. costata}
Discina perlata	Mai	Torp, Sellebakk, Lisleby
Byssonectria luteovirens	August	Torsnes, Hvaler
Helvella crispa	Sept.	Torp
Otidea onotica	Sept.	Engelsviken
Peziza arvernensis	Nov.	Nabbetorp

BASIDIOMYCETES.

Clavariadelphus fistulosus	Okt.	Torp
Clavariadelphus fistulosus forma contorta	Okt.	Hvaler, Torsnes
Clavaria argillacea	Okt.	Hvaler
Sarcodon scabrosus	Aug.	Ulfeng
Bankera violascens	Aug.	Onsøy
Phellodon melaleucus	Sept.	Begby
Coltrichia cinnamomea	Aug.	Ulfeng
Spongipellis borealis	Aug.	Hafslund
Grifola frondosa	Sept.	Ulfeng
Fistulina hepatica	Sept.	Torsnes
Hygrophorus nemoreus	Sept.	Torsnes
Hygrophorus russula	Aug.	Ulfeng
Hygrocybe acutoconica	Sept.	Hvaler
" ceracea	Sept.	Kornsjø
" quieta	Sept.	Hvaler, Gamlebyen
" reidii	Sept.	Gamlebyen
	Sept.	Gamlebyen
	Sept.	Gamlebyen
Tricholoma cingulatum	Okt.	Torp
" portentosum	Okt.	Hvaler
" sculpturatum	Aug.	Onsøy
" ustale	Sept.	Engelsviken
Clitocybe anisata ?	Sept.	Hvaler
Clitocybe obsoleta	Sept.	Hvaler
	Des.	Torp
Crepidotus cesatii	Nov.	Torp
Amanita phalloides	Sept.	Ulfeng, Engelsviken
Lepiota alba	Aug./Sept.	Hvaler
Lepiota ventriospora	Sept.	Ulfeng
Cystoderma granulatum	Okt.	Hvaler
Pholiota lenta	Nov.	Torsnes
Hebeloma edurum	Okt.	Hvaler
Oudemansiella radicata	Sept.	Engelsviken
Mycena viscosa	Des.	Torsnes
Cortinarium limonium	Okt.	Torsnes
Gymnopilus spectabilis	Sept.	Gamlebyen, Nabbetorp
Rhodophyllus sinuatus	Sept.	Kråkerøy
Gomphidius roseus	Aug.	Torsnes

Boletus pinicola	Aug.	Onsøy
Boletus queletii ?	Aug.	Ulfeng
Russula chloroides	Sept.	Kråkerøy
" chamaeleontina	Sept.	Torsnes
" fellea	Sept.	Engelsviken
" sanguinea	Sept.	Hvaler
" virescens	Sept.	Torsnes
" marei	Sept.	Engelsviken
" pseudointegra	Sept.	Torsnes
Lactarius serifluus	Aug.	Ulfeng
Lactarius blennius	Sept.	Kråkerøy, Hvaler
Lactarius semisanguifluus	Okt.	Hvaler
Cyathus striatus	Sept.	Sellebakk
Geastrum fimbriatum	Okt.	Hvaler
Dacrymyces estonicus	Nov.	Torsnes
Dacrymyces minor	Nov.	Torp
Tremiscus helvelloides	Nov.	Torp

Jeg er A.-E.Torkelsen, Wilhelm Ramm og Knut Østmoe stor takk skyldig for bestemmelse/bekreftelse av en del vanskelige arter.

Roy Kristiansen

Flere av oss har kontakt med den ikke ukjente sjakkspilleren Wilhelm Ramm, en av Norges fremste amatørmykologer etter krigen, som bl.a. er en meget god kjenner av kremler, risiker, vokssopper, og slørsopper. Beklageligvis er han ikke medlem av FSF, men likevel er han alltid rede til å bidra med informasjon og med bestemmelse av vanskelige arter, - og takk for det !



FIRST DAY COVER



ØBS!

I Gøteborg Svampklubbs årsskrift 1979 rapportes to meget interessante funn, begge fra Hunneberg, nær Trollhättan, Västergötland, Sverige, ca. 13 mil herfra.

Cortinarius orellanus. 10 sept. 1979 ble det funnet 121 fruktleger av denne sjeldne og meget giftige slørsoppen, - rapporterer Anders Bohlin. Likeledes ble det i et eik-hasselområde, 17. aug. og utover i september, påtruffet et 10-tall eksemplarer av den meget sjeldne *Strobilomyces floccopus*, det nordligste funn i Sverige (og vel i Europa?) hittil. Rapportert av Anita og Leif Stridvall. Begge artene er sterkt ettersøkt, men foreløpig ikke funnet i Norge.

Lag din egen soppbok !

Dette kan synes vanskelig å gjennomføre uten gode tegneferdigheter, men det kan også gjøres ved hjelp av:

Sopp på frimerker.

I alt 19 nasjoner har utgitt frimerker med sopp-motiver, og nedenfor finnes en liste over de aktuelle.

	Utgitt	Antall merker
<u>EUROPA</u>		
Romania	1958	10
Tsjekkoslovakia	1958	5
Polen	1959	8
Bulgaria	1962	8
Russland	1964	5
San Marino	1967	6
Øst-Tyskland	1974	8
Finnland	1974,1978	6
Danmark	1978	2
Sverige	1978	6
Frankrike	1979	4
<u>OVERSJØISKE LAND</u>		
Mongolia	1964,1978	15
Nord-Korea	1968	3
Kongo (Brazzaville)	1970	6
Formosa	1974	4
Japan	1974	1
Kamerun	1975	1
Guinea	1977	8+Blokk
Zaire	1979	8

Som det fremgår så var østeuropeerne først ute med sopp-motiver. Der er jo til gjengjeld sopp-plukking langt mere utbredt enn her hjemme. Noe forbausende kanskje er at Italia og Spania f.eks., ennå ikke har utgitt frimerker med sopp-motiver. Frankrike kom så sent som 1979.

I Skandinavia er det bare Norge som gjenstår.

Kanskje det Norske Postverket skulle gjøre en ny vri, -istedet for en eventuell ny blomster-serie utgi en sopp-serie? (men hvilke sopper?)

Let sier seg selv at "Sopp-boken" er lite egnet for bruk i marka!

Nedenfor finnes en liste over alle arter som er avbildet på frimerker.

R.K.

115-116 115-116 115-116 115-116 115-116

Elias Fries 1794-1878



HYDNUM COPALLOIDES SCOP.

SVAMPAR

VALÖR KH:15 PRIS 6:90

Elias Magnus Fries (1794-1878) var av amflockk präladakt, född i Fomel. Tidigt ärdovskades han av fadern, och från 12-åring kände han väl bygdens väder. Gode skolopret eller något nytt honom i trasslar av svamparna? Eller var det erövden från därplöckningen med modern, lyndet av korallbygg svampar. Våket fört eggade mig all tagna ännedort om svamp parne?

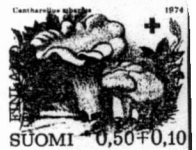
Eller studer i Lund blev Fries lärare där, 1818 han 1804 blev professor i Uppsala. Hans svampsystem var genomtänkt och överkäddigt. Namngivningen av de första svampar utgår från Systema mycologicum Lill och Eriehus Kingoos (1821-1832). I perspektivet Sveriges allra och första svampar oppmanar här folk att äta svamp, då nödrättslös, men nu allra väl använd och uppskattad.

ASCOMYCETES

	Antall
Gyromitra esculenta	2
Morchella esculenta	2
Morchella conica	1
Scutellinia virungae	1

BASIDIOMYCETES

Amanita caesarea	4
Amanita muscaria	3
Amanita phalloides	2
Amanita pantherina	1
Volvaria esculenta	1
Termitomyces entolomoidus	1
<u>T.</u> microcarpus	1
<u>T.</u> aurantiacus	1
<u>T.</u> mammiformis	1
Macrolepiota procera	7
Armillariella mellea	3
Calocybe gambosa	1
Clitocybe dealbata	1
Collybia fusipes	1
Pleurotus ostreatus	2
Flammulina velutipes	1
Lentinus edodes (shiitake)	1
Omphalotus olearius	1
Craterellus cornucopioides	1
Cantharellus miniatescens	1
Cantharellus cibarius	6
Lactarius deliciosus	6
Lactarius deterrimus	1
Lactarius scrobiculatus	1
Lactarius torminosus	1
Lactarius resimus	1
Lactarius phlebonemus	1
Russula delica	1
Russula decolorans	1
Russula paludosa	1
Russula cyanoxantha	1

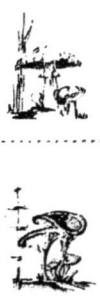




- Russula flava Rom. 1
- Rozites caperata 1
- Inocybe patouillardii 1
- Clitopilus prunulus 1
- Rhodophyllus sinuatus 1
- Pholiota spumosa 1
- Agaricus campestris 4
- Agaricus silvatica 1
- Agaricus bisporus 1
- Coprinus comatus 2
- Phylloporus ampliporus 1
- Boletaceae
- Boletus edulis 9
- Boletus satanas 2
- Suillus luteus 2
- Suillus variegatus 2
- Suillus granulatus 1
- Suillus grevillei 1
- Leccinum aurantiacum 3
- Leccinum scabrum 2
- Polyporaceae
- Polypore 1
- Pycnoporus sanguineus 1
- Engleromyces goetzel 1
- Clavariaceae
- Ramaria botrytis 1
- Ramaria aurea 1
- Ramaria moelleriana 1
- Sparassis crispa 1
- Tremella fuciformis 1
- Gastromycetes
- Lycoperdon perlatum 2
- Dictyophora indusiata 2
- + 3 ubestemte motiver
- I alt 65 arter + 3 ubestemte



Se forøvrig notat nederst side 4



Hvor kan man få lånt mykologisk litteratur ?

I en hvilken som helst bok om sopp vil man som regel finne referanser til andre bøker eller artikler. Dersom man er interessert i å vite mer om spesielle emner er det ikke alltid like enkelt å skaffe den litteratur en ønsker, -dels fordi mye av det er kostbart, -dels fordi det er for gammelt og ikke lenger mulig å få kjøpt. De aller fleste, både norske og utenlandske, bøker og tidsskrifter kan imidlertid lånes ved henvendelse til:

Bibliotekstjenesten, Mat.-Naturv.fakultet, Universitet i Oslo, Boks 1063, Blindern, Oslo 3.

Det betinger imidlertid at man kjenner forfatter, tittel og år på den aktuelle bok, eller om en ønsker kopi av en artikkel: tidsskriftets navn, bind nr., side, år, og helst også forfatter og tittel.

Fremsendelsen er gratis, men retur betales av låneren.

Kopier er som regel gratis.

Forslag til vårekskursjon.

Sjansene for å få korgen full av matsopper er nok små, med mindre noen skulle komme over en koloni av vårfagerhatt eller morkler. Forøvrig er det en del typiske vårsopper (uspiselige), som det kan være morsomt å lete etter.

Jeløya er et populært sted hvor bl.a. Norsk Soppforening arrangerte tur til i 1978. Larkollen kan også være aktuell.

En annen mulighet er å dra litt lengere avgårde, og med tanke på de ekte morklenes voksested, f.eks. på brannfelter, så finnes et større skogbrannsområde (flere km²) like ved E6 mellom Rabbalshede og Tanumshede i Bohuslän i Sverige, ca. 4-5 mil syd for Strømstad. Dette området har ligget urørt i ca. 5-6 år, og vegetasjonen begynner nå å ta seg opp igjen. Selv har jeg aldri sett etter sopp i det aktuelle området, men det kan være et potensielt sted for ekte morkler, spissmorkel og rundmorkel.

Uansett hvor vi måtte dra, så bør ekskursjonen finne sted i siste del av mai, hvilket er det ideelle tidspunkt for morkler og vårfagerhatt.

Foråret

Nu kommer forårstiden
med grønne bøgekroner
og brune morkelhatte
og hvide musseroner

Så går vi tur i skoven
og finder spisesvampe
ringdanseridderhatte
og store morkeltampe

Skønt svampene er sjældne
så finder vi dog mange
for vi går mange ture
og dagene blir lange

Vi elsker disse ture
og timerne derefter
når svamperetten dufter
og gir os nye kræfter



Fra E. Tryel's bok "På svampejagt hele året" har vi tillatt oss å sakse følgende: (side 14/15):

For om foråret gror morklen, en af de lækreste og bedste af alle svampe.

Otto Bock skriver i sin bog „Lækre Retter med Svampe“: „Forårssvampen kaldes Morklen, og den foretrakkes af Kendere for alle Svampe“. Morklen er meget delikat, men den kræver en speciel behandling for at få den bedste smag frem.

Den rette behandling af morkler finder jeg er følgende:

1) Hver morkel efterses og renses omhyggeligt på findestedet, før den lægges i svampekurven. Thi jord og sand, som under transporten kan trænge ind i dens mange gruber og folder, lader sig ikke let fjerne igen. Og et måltid, hvor man får sand mellem tænderne, er så godt som ødelagt. Desuden kan der være talrige smådyr såsom edderkopper, insekter og snegle gemt i den friske morkels krinkelkroge.

2) Skal morklerne anvendes friske i maden, bør de overhældes med rigeligt kogende vand før den videre tilberedning. Dette gøres bedst ved at lægge de rensede og ituskarne morkler i en trådsigte eller et dørslag, hvorpå man hælder en kedelfuld kogende vand over dem og lader dem dryppe godt af. Derefter kan morklerne steges, koges, anvendes i fars, leverpostej eller i suppe. De smager kraftigt og godt på enhver måde.

Vanlig sandmorkel derimot må absolutt forvelles!

Ditto. side 71-72

En af det sene efterårs allerbedste svampe er trompetsvamp (*Craterellus cornucopioides*). Hist og her findes den i store mængder i løvskoven. Den er tragtformet grå til sort. Den ligner en lille gråsort bulet trompet. Tyskerne kalder den for Totentrompete, dødstrompet, velsagtens et levn fra fortidens overtro, hvor man forbandt svampeverdenen med de underjordiske magter.

Om trompetsvampens kulinariske værdi kan der ikke siges andet end godt. Tilberedt på enhver måde er den fremragende. Den har en behagelig krydret smag. Den egner sig også fortrinligt til tørring. Og når man knuser den tørrede trompetsvamp og kommer den i leverpostej, smager den efter min mening bedre end trøfler.

Jeg vil anbefale, at man selv foranstalter følgende forsøg: Lav en god dej til en leverpostej. Del dejen i to dele og tilsæt den ene halvdel nogle findelte stykker af trompetsvampe. Om de er friske eller tørrede, gør ingen forskel. Bag nu de to halve leverpostej i hver sin form og foretag en smagsprøve. Sammenlign dem eventuelt også med en af de dyre købte leverpostej med trøfler. Jeg tror, at enhver vil foretrække leverpostej med trompetsvampene. Den har en meget delikat og kraftig krydret smag, som leverpostej uden svampe helt mangler. Den

3) Hvis morklerne skal tørres, gøres det bedst ved, at man lægger de ikke vaskede, men rene og delte morkler i et lag på en avis, som man anbringer over en varm radiator eller oven på fyret. Når de er godt gennemtørre, kan de fyldes på glas og holde sig i årevis.

De tørrede morkler udblødes i vand nogle timer før de skal anvendes. Det er ikke nødvendigt og heller ingen fordel at overhælde dem med kogende vand. Det er, som om den lidt særprægede bitre smag, som man ellers fjerner med vandet, er forsvundet under tørringen.

Fire gode morkelarter fortjener at omtales: 1) spiselig morkel eller rundmorkel (*Morchella esculenta* eller *rotunda*), 2) hættemorkel eller saltmorkel (*Morchella rimosipes*), 3) keglemorkel (*Morchella conica*), og 4) høj morkel (*Morchella elata*).

I „Illustreret Svampeflora“ nævner Morten Lange en morkelart, som han kalder almindelig morkel (*Morchella vulgaris*). Det er efter talrige iagttagelser blevet min opfattelse, at denne art er en variant af rundmorklen. Rundmorklen varierer stærkt, og variationerne synes afhængige af såvel voksested som blæst, tørke, sol og regn.

I konstant fugtige perioder kan rundmorklen blive meget stor, 30-40 cm høj og veje 300-400 g. I det mykologiske tidsskrift FRIESIA er fund af sådanne kæmpemorkler gennem årene lejlighedsvis refereret.

Morklerne er forholdsvis sjældne, men de er tro mod deres voksesteder. Har man først fundet sig nogle steder, kan man som regel komme igen fra år til år og hente sine portioner af morkler, uden at det synes at gå ud over bestanden.

købte leverpostej med trøfler er måske nok god, men trøflerne smager efter min mening alt for svagt, så svagt, at inkarnerede tobaksrygere næppe vil kunne smage dem. Derimod tror jeg, at trompetsvampenes smag går igennem røg og damp. Ja, jeg vil endog vove at påstå, at den er vanedannende. Men denne vane er absolut helsebringende, hvis man selv går ud i skoven og plukker sine trompetsvampe.

Når man således er blevet afhængig af trompetsvampene, drager hele familien i skoven forsynet med kurve, tasker og knive. Og når man langt om længe finder et godt sted, plukker man forsigtigt hver svamp og renses den omhyggeligt ved at skære den nederste jordede del af og fjerne eventuelle snegle og blade. Trompetsvampene angribes kun yderst sjældent af snyltere.

Man fortsætter plukningen, til tussmørket begynder at sænke sig over skoven. Man passer på ikke at komme til at træde i de gode svampe, så derfor indstiller man jagten. Men næste weekend er man der igen og så fremdeles, lige til frosten sætter en stopper for trompetsvampejagten.

Hjemme ligger det overskydende bytte af trompetsvampe udbredt på aviser til tørring. De tørrede svampe kommes i glas med korkpropper, og svampene bruges ved hver festlig anledning om vinteren, hvor de friske svampe trods nok så ihærdig jagt er sjældne.

Mykologisk litteratur.

Vi velger i denne omgang å hoppe over de vanlige norske soppbøkene, som vel de fleste kjenner.

Imidlertid skal vi nevne en del nyere utenlandsk litteratur, som anbefales

Patrick Joly: Svampe. 1973. Dansk utgave ved N. Fabritius Buchwald. 256 sider 110 fargefotos. Wøldike forlag. God og billig bok! N.kr. 35.-

E. Tryel: På svampejagt hele året. 1974. 90 sider. Wøldike forlag. En fornøyelig, noe poetisk bok, krydret med sopp-oppskrifter på en slik måte at en blir sulten av å lese den. A n b e f a l e s ! N.kr. 35.-

A. Marchand: Champignons du Nord et du Midi. Bind I - VI 1971 - 1980. På fransk, med usedvanlig skarpe og gode fargefotos av alle beskrevende arter. Ca. kr. 100 pr. bind. Bind 7 og 8 under arbeid (Cortinarius)

Michael / Hennig / Kreisel

Handbuch für Pilzfreunde

In 6 Bänden mit Abbildungen von etwa 1300 Pilzarten. Begründet von E. Michael, neu bearbeitet von B. Hennig, weitergeführt und herausgegeben von Dr. rer. nat. habil. Hanns Kreisel, Greifswald

Band I: Die wichtigsten und häufigsten Pilze mit besonderer Berücksichtigung der Giftpilze

3. neubearbeitete Auflage. 1978. 392 Seiten, farbige Abbildungen von rund 200 Pilzarten auf 127 Tafeln, 14 Abbildungen im Allgemeinen Teil, L7 = 14,5 cm X 21,5 cm,

Best.-Nr. 532 874 7 / Michael, Pilzhandb. 1 ~ kr 160,-

Band III: Blüttpilze - Heißblütler und Leistiköler

2. neubearbeitete Auflage. 1977. 464 Seiten, farbige Abbildungen von rund 300 Pilzarten auf 145 Tafeln, 18 einfarbige Abbildungen im Text, L7 = 14,7 cm X 21,5 cm,

Best.-Nr. 532 424 0 / Michael, Pilzhandbuch 3 ~ kr 190,-

Auslieferung für BRD und Berlin (West): Quelle & Meyer Verlag, 69 Heidelberg 1, Postfach 1340

Für die Bände II, IV, V und VI sind Nachauflagen in Vorbereitung

Schittler, Jakob: Das große Buch der Pilze. Format 20,6 x 29,4 cm. 256 Seiten mit 140 vierfarbigen Abbildungen und über 100 einfarbigen Illustrationen im Text. (17344) 2. Aufl. 1977. Geb. ~ kr 250,-

Mykologisches Wörterbuch

3200 Begriffe in 8 Sprachen
Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Lateinisch, Tschechisch,
Polnisch, Russisch

Erscheinungstermin: Februar 1980

Bestellkurztitel: Berger, Mykol. Wörterb.

Herausgegeben von Dr. Karl BERGER, Gatersleben

Bearbeitet von G. R. W. Arnold, K. Berger, M. Herrmann, W. Herrmann, H. Kreisel, A. Pilát, A. Skirjello, M. Svreck

1980: Etwa 560 S., 138 Abb. auf 13 Taf., 17 x 24 cm, GzL DM 68,-
(ISBN 3-437-20220-0) (Lizenzausgabe)

Erstmals wird hiermit ein Fachwörterbuch vorgelegt, das Termini der deskriptiven und angewandten, biologisch-naturwissenschaftlichen Mykologie in 8 Sprachen tabellarisch zusammengestellt bringt. Mit Hilfe der 7 fremdsprachigen Register kann man von jeder der 8 Sprachen ausgehen. Der Wortschatz umfasst Morphologie, makroskopische und mikroskopische Anatomie und Physiologie der vielfach als Krankheitserreger an Nutzpflanzen auftretenden sowie der industriell genutzten Pilze und der Flechten, ferner Begriffe mykologischer Techniken, Symptome von Pilzvergiftungen, Namen von wirtschaftlich wichtigen Kulturpflanzen aller Klimazonen und taxonomische Ausdrücke.

Für spesielt interesserte:

L.R.Hesler & A.H.Smith: North American species of Lactarius. Univ. Mich. Press 1979. Ca. kr. 125 Spesial-verk om nord-amerikanske riske-arter.

R.W.G.Dennis: British Ascomycetes. J. Cramer Verlag 1978. 585 sider, derav 44 fargepl. og 31 sort/hvitt. Standardverk om seksporesopper. Meget omfattende. Ca. kr. 570 (!).

'ONE THOUSAND AMERICAN FUNGI, Charles McIlvaine and Robert MacAdam. Largest non-specialist book on American mushrooms ever prepared with fullest information. 31 color plates; easy-to-use keys. Nomenclature updated to 1973. 182 illustrations. 780pp. 6 1/2 x 9 1/2. 22782-0 Pa.

kr 53,-

Wetling, Roy. Identification of the larger fungi / by Roy Wetling. — (Hulton; Hulton, 1973. — 281 p. ill. : 20cm. — (Hulton group keys) Bibl.: p. 269-270. — Index. — Previous control number ISBN 0 7175 0595 2. ISBN 0-7175-0596-0 Pbk)

kr 44,-

Peter, Julius: Das große Pilzbuch mit dem unverwechselbaren besonderen Bestimmungsschlüssel im 50. Tausend. 466 S. mit 376 Farbbildern, 240 Habituszeichnungen. Ln.

~ kr 100,-

C. Dickinson & J. Lukas 1979

The Encyclopedia of Mushrooms

Orbis Publ. Co. 280 sider kr 132,-

Bo Nylén 1979

Svkr. 97,-

Svampar i skog og mark.

Almqvist & Wiksell Forlag AB, 327 sider

Bruno Cetto.

Der Grosse Pilzführer.

Bind I 1978 4. utg. 669 sider

" II -78 1. utg. 729 "

" III -79 1. utg. 635 "

382 fargefotos 882 sopper

467 " 947 "

416 " 765 "

Pris ca. kr 190,- pr. bind.

Utbredelsen av bøk i Nedre Glomma-region.

Kartet nedenfor viser utbredelsen av bøk (*Fagus silvatica*) i distriktet, og her kan det fremdeles være jomfruelige sopparter å finne. Sannsynligvis er det flere bøkestander enn de som er prikket på kartet, og jeg er interessert i opplysninger om andre steder bøken forekommer (innenfor det aktuelle området).

I Fredrikstads umiddelbare nærhet er prikken tenkt å dekke bøkestander både for Bratfliparken, Knipleparken, Bjørndalen o.a. De store prikkene indikerer ca. 10 - 20 stammer, de små ca. 2 - 5 (Hanke og S. Sandøy).

Jeg skal ved en senere anledning ta for meg soppfloraen på de forskjellige lokalitetene.

R.K.

Fra Tryel side 34

Efteråret

Der står svampe i vor skovbund
røde hvide gule blå
perlekledt som visse damer
enkelte med snegle på

Sneglene kan godt li svampe
de har taet en mægtig bid
af en Karl Johan for pokker
den kan vi jo osse li

Lad dem ha den her er andre
vi skal nok få kurven fuld
se derhenne står en anden
svamp så fin og gul som guld

Der er mange fler af slagsen
kantareller rundt omkring
duftende af abrikoser
nogle danser i en ring

Blandt de flotte fluesvampe
er de giftige især
gode svampe kan de ligne
og de står dem ofte nær

Men vi tar kun dem vi kender
som er gode til vor mad
Karl Johan og kantareller
gør en svampejæger glad

Nu er kurven fuld til randen
træthed rager os en døjt
hjem vi går med sang på læben
for humøret det er højt

