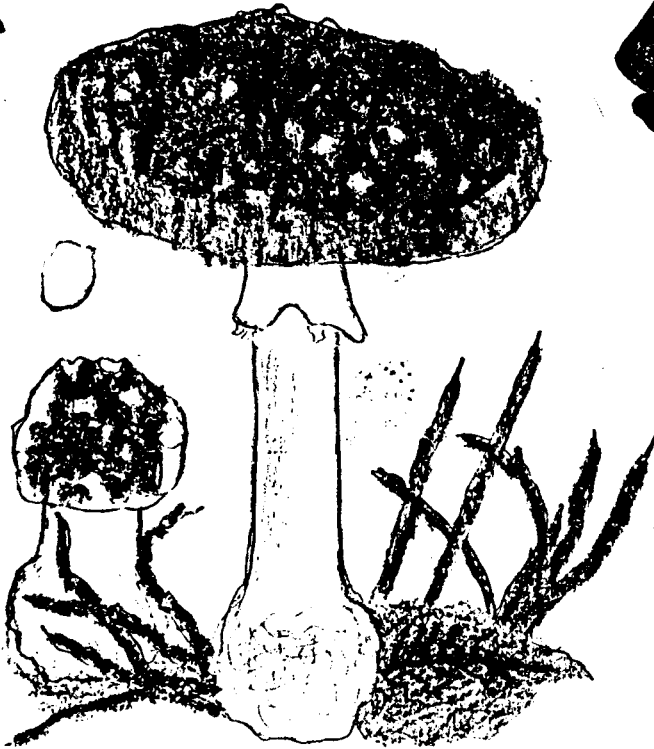
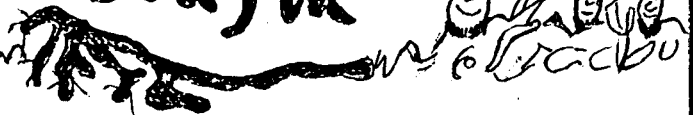


AGARICA

NR. 2 JULEN 1980. ORGAN FOR FREDRIKSTAD SOPPFORENING



God jul



Agarica Nr.2 Julen 1980 Fredrikstad soppforening.

Redaksjonelt.

Sopp-sesongen 1980 er forlengst slutt for de aller fleste, men det er fremdeles vintersopp å finne i disse dager på våre kanter! Når vi ser tilbake på årets soppfangster er vi forhåpentlig alle sammen fornøyd med utbytte, -det være seg matsopp eller andre interessante sopper. Vi kan slå fast at det har vært et meget stort artsutvalg i år; totalt har vi registrert/observert/notert ca. 700 forskjellige arter (ekskl. kjuker) med stort og smått.

Det er ikke tvil om at til tross for at W. Ramm har samlet og studert soppfloraen heromkring i ca. 30 år er det fremdeles mange nye arter å finne, og flere dukker nok opp i 1981!

Som det fremgår av de påfølgende sider er det lite stoff om sopp-sesongen 1980 i dette nr.. Det blir imidlertid omtalt annetsteds, og mer vil følge senere.

Reaksjonene på vår presentasjon av Agarica nr.1 i våres har vært positive, men det hadde vært hyggelig med noen leserinnlegg med synspunkter om hva vi i fremtiden bør presentere av stoff for våre medlemmer. Det er svært vanskelig å gjette hva hver enkelt av dere er mest opptatt av. Mange er vel i grunn interessert i gode soppsteder, men det har vel de fleste?

Det er imidlertid ikke vår intensjon å lage guider for gode soppsteder. Det er jo en del av sporten å finne sine egne "hemmelige" steder!

Det er informasjon om sopp generelt som står sentralt. Sopp er nå engang ikke bare kantareller og steinsopp!

Etter som flere og flere blir interessert i å plukke sopp kan de populære matsoppene bli gjenstand for overbeskatning. Det skjer jo allerede en gradvis naturlig "avgang", d.v.s. som følge av boligbygging, velutbygging, rydding av nye jordbruksarealer, reguleringsplaner o.s.v., men vi er heldigvis ennå forskånet for italienske tilstander (jfr. Blekksoppen nr. 24, p. 11, 1980).

År etter år blir det stående massevis av andre gode matsopper i våre skoger (og annetsteds), som alternativ til kantarellen, fåresoppen, piggsoppen o.a..

La oss derfor bli mer kjent med disse "andre" matsoppene, og deres forvekslingsmuligheter/dobbeltgjengere.

Samtidig bør vi vel også ivareta andre interesser; -fortsette å utforske vår soppflora og kartlegge hva vi har rundt omkring oss av både spiselige, uspiselige og giftige sopper.

Det er mulig at disse betraktninger er vel pretensiøse, men det bør alltid være mulig å gjøre det bedre enn vi gjør det i dag. La oss høre din mening om hvordan vi best kan/bør informere dere, - kom med forslag, kritikk, forespørsler, - kort sagt: SKRIV ! Som det allerede har fremkommet i vår årsberetning vil utgivelsen av bladet være avhengig av aktiv støtte fra medlemmene. Dette skal ikke være noe "one-man-show" !!

Når gjelder distribusjon av bladet, så er responsen såpass stor fra andre interesserte, at vi vil måtte sette en løssalgpris for ikke-medlemmer av FSF. Prisen er ikke fastsatt i skrivende stund, men vil neppe overstige kr. 10 pr. nr..

Noe av intensjonen med bladet er nettopp at det skal fange interesse i andre foreninger eller hos alment soppinteresserte. Vi skal også sende bladet til foreninger i våre naboland.

Med hensyn til bladets utforming og ennå noe primitive utseende, så må vi fremdeles basere oss på kopiering. Vår økonomi tillater ikke skikkelig trykking. Det vil koste flere tusen kroner, enten vi trykker 100 eller 500 eksemplarer.

Vi har imidlertid "følere" ute og går, og håper at sopp også blir ansett som kultur, på like linje med andre kulturaktiviteter, slik at vi kan søke om finansiell støtte. Se forøvrig Våre Nyttevekster nr. 4, p. 111, 1980, 1. avsnitt.

Formatet har vi denne gang endret til A5 av både praktiske og økonomiske grunner:

Neste nummer (3) vil etter planen bli et spesialnummer (med utvidet sideantall), uten at vi skal røpe hva det blir, - og er tenkt utgitt ca. 1. april 1981.

Nø! derfor ikke med å skrive snarest! Stoff må være oss ihende ca. 1. mars.

All korrespondanse, forespørsler, og henvendelser kan rettes til under-tegnede: Boks 19, 1652 Torp eller Kjølberggt. 63B, 1650 Sellebakk.

En riktig god jul til dere alle sammen, og et godt nytt (sopp)år !!

Hilsen 

Omslagssiden er denne gang tegnet av Thomas Kristiansen, 10 1/2 år, og forestiller rød fluesopp (synd den ikke kan gjenngis i farger!), samt små eksemplarer av den ukjente nisseluesoppen!!

Vi ettersøker samtidig tegninger til omslagssiden til kommende nummere, enhver står fritt til å sende inn tegning av hvilken som helst sopp. Sett i gang!

Vi er også mottagelig for stoff av annen botanisk natur (urter, planter, trær etc.).

VIKTIG MEDDELELSE !!

Kontingentskrav for 1981 vil i år allerede bli utsendt rett etter nyttår!

Dette fordi vi har tenkt at vårnummeret av AGARICA (som kommer i mars) skulle bli noe mer enn normalt.

Og til dette trenger vi noe ekstra penger.

Vi vil derfor oppfordre alle til å betale kontingenten med EN GANG kravet kommer.

Husk at vi sparer penger hvis vi kan unngå purringer.

På forhånd takk!

SPISELIG SOPP I DESEMBER ?

Jø, det er sant. Når du finner tiden inne for å "avspasere" juleens ribbefett, eller du føler behov for et pust av frisk luft mellom slagene - ja, så vær litt ekstra på vakt.

For selv om vi har nådd den søte juletid, og gradene for lengst har beveget seg under nullpunktet, er det håp for uforbederlige soppentusiaster.

Hold et spesielt øye med stubber og nedfalte trær. Gjerne i din egen frukthage (hvor de gamle frukttrærne for lengst er modne for utskifting).

Kanskje oppdager du treboende knipper av en mellomstor, honninggul til brunlig sopp. Ofte tett utbredt over sin "husvert" - som om den vil beskytte ham mot vinterkulden.

Men det er ingen stubbeskiellsonn. For hatten er klebrig, og stilken har ikke spor av ring, men er vakkert fløyelsloden. Skivene er lyse og fjerntstilte. Smaken er mild, og lukten svak. Noen steder betegnet som an aning av geranium.

Du finner den helst på løvtrær, men den er også sporadisk funnet på gran. Gjerne høyt oppe på stammen av et gammelt frukttré.

Du har kanskje allerede gjettet at det er vintersoppen - på latin med det velklingende navn *Flammulina velutipes* - det dreier seg om.

Og hvis assosiasjonene til høstens kulinariske soppstuskeielser får dine tenner til å løpe i vann - ja, så la dem det.

For din lykke er gjort.

For vintersoppen er ikke bare et friskt sopp-pust i vintermørket - den kan dessuten spises.

"To-stjernes" skal man ikke forakte i desember måned.

Så plukk den gjerne, men stilken bør kastes. Til tross for sin fløyelsfylte ynde.

I sin bok "På svampejagt året rundt" har Bjøril Tryel betegnet den som "meget velsmagende".

Ja, hvorfor ikke like godt "stjele" hans hemmelighet: "Jeg foretrekker dem ristet med litt bacon og tilsatt en porsjon varm buljong.

Suppen bringes i kok og er ferdig".

Altså anvend den helst til suppe, da den ikke egner seg så godt som stekt på grunn av sin klebrige hud.

Hvis vinteren er mild kan du gjerne finne den i full vigør til langt ut i februar.



Vintersopp
(fritt etter Bø
Mossberg)

Men hvorfor i all verden kan det ha seg at vintersoppen makter å trosse både snø og kulde? Ja, se det er det ingen som egentlig vet. Men vi har bevis for at den selv etter en dypprøst tilværelse våkner til live ved oppblasing - og fremdeles med full virilitet!

Skivene fortsetter å drysse sine sporer som om intet var hendt, selv om temperaturen har krabbet under de 10 kalde!!
Litt mildvær - og den fortsetter å vokse.

Men ennå har vi ikke røpet alt. For vintersoppen har også vist seg svært vennligsinnet ved sin velvilje til å la seg dyrke av menneskehånd. I Japan dyrkes den f.eks. industrielt. (ca.10000 tonn pr.år) Så hvis du skulle komme over denne "friskus" på dine vinterturer, så plukk den med ærbødighet. Husk, den vil deg vel!

Ö.W.

VISSTE DU AT

1.000.000 TONN

sopp dyrkes årlig i verden.

I Norge er soppyrking fremdeles begrenset ~~til~~ til sjampinjong (dyrket sjampinjong = Agaricus bisporus). Andre steder dyrkes også bysjampinjong (Agaricus bitorquis) skjellsopper (Pholiota), østerssopper (Pleurotus), gelesopper (Auricularia, kfr. judasøre), kragesopper (Stropharia rugoso-annulata) og andre.

Spesielt i sosialistland foregår en intens forskning på dette området, og stadig nye arter "temmes".

I Tsjekkoslovakia ble det i 1977 dyrket 1200 tonn sopp hvorav halvparten blågrå østerssopp (Pleurotus ostreatus) og kragesopp.

Man regner med at produksjonen i år vil bli fordoblet, og målet i 1990 er 10.000 tonn.

En industrigren å satse på også i Norge - når "oljeeventyret" tar slutt ?

Sopp ny næringsvei?

Tromsø (NTB): Sanking av sopp kan komme til å bli en ny næring i utkantsrek i Nord-Norge. Et nytt selskap i Tromsø, Polaric Export, skal til høsten sette i gang sanking og produksjon av sopp for salg på det internasjonale marked, skriver Nordlys.

Statens teknologiske Institutt (STI) i Narvik og Tromsø Museum har deltatt i den praktiske forberedelsen av den nye virksomheten, som i første omgang vil skape nye arbeidsplasser i kommunene Storfjord og Målselv i Troms.

Tromsø Museum har også registrert store sopppforekomster på Senja, i Harstad og i Fauske, og museet skal arrangere kurs for personer som er interessert i å gjøre sopp-sanking til en næringsvei.



- Gratulerer, Hansen, det er det mest fremskredne tilfellet av fotsopp i medisinsens historie!



Har du et god tekst til denne tegningen?

Send forslag!

Fra Guinness Rekordbok sakser vi følgende:

SOPP

Største Det største kjente eksemplar av kjempe-røksoppen *Lycoperdon gigantea* hadde en diameter på 157 cm og en høyde på 45,5 cm. Rekordene ble meldt fra Derbyshire i England i 1971. Et mer flattvokst eksemplar av arten - funnet i staten New York i USA i 1877 - hadde en diameter på 162,5 cm.

Den største tresopp som er offentlig registrert, var et eksemplar av furusoppen *Oxyporus (Fomes) nobilissimus*, som målte 142 x 94 cm og veide minst 135 kg. Den ble funnet av J. Hisey i staten Washington, USA, i 1946.

Giftigste fluesopp Den olivengule fluesoppen *Ananias phalloides* blir regnet for å være verdens giftigste sopp. Fra seks til femten timer etter at man har spist bare litt av den, får man oppkastssyke og delirium etterfulgt av bevisstløshet, og med døden som følge. Det mest kjente offer for denne giftisoppen var pave Clemens VII (1478-1534, pave fra 1523).



Kjemperøksoppen er verdens største, den kan få en diameter på opp til 157 cm.

Noen bedre????????

Fra Aftenposten 19.7.80 anbefales:

DET GLADE BORD

Ved CLAUD P.W. BIENEK

Lekre retter med kantareller

Under en liten spasertur fant jeg nylig de første kantareller. Med denne skønne soppen kan man lage de flotteste retter. Kantareller vokser som regel i gress-holdige skoger. Som oftest nok så godt gjemt. Når jeg tilbereder kantareller forveller jeg dem ikke. Den fne, litt krydderaktige smaken har så lett for å forsvinne i vannet. Få Kontinentet er kantareller en meget kostbar sopp. Vanligvis selges de på torvone for en høy pris.

Her noen oppskrifter for kantareller:

Kylling med kantareller i fløtesaus.

Denne rett kommer fra mitt barndomshjem og blir servert ved store anledninger og fester. Vi trenger for fire personer:

2 st. kylling (aller best er kyllinger som ikke har vært frosne)
1 st. finhakket løk
100 g bacon
280 g friske kantareller
1 bunt finhakket persille
1/4 l kremfløte
salt og pepper (litt hvittlök).

Slik tilbereder vi retten:

Denne retten blir best når man bruker en sort jerngruyt. Først bruner vi kyllingene gyldenbrune på platen, og så setter vi gryten inn i stekeovnen. Like før kyllingene er ferdig stekt, tilsetter vi løk og bacon samt kantarellene. La de siste ingrediensene også bli brune. Så strer vi mellom fingrene litt mel over soppen. Helt til slutt tilsetter vi fløte og lar det koke littlitt gausen har en passende konsistens. Til en slik rett passer det best med kokt ris og en bladsalat til. Som vin passer det aller best med en lett rødvin. Da det ikke finnes tyske rødviner i Norge, anbefales en Itallensk Valpolsella som kan minne om tysk rødvin.

Kantarellsalat med rødlok:

Vi trenger:
250 g kantareller pr. person
50 g rad eller små løk
salt og pepper
tre tykke skiver med spekeskinke

Denne retten ble jeg servert på en ferietur i Spania, og den smakte fortreffelig. De friske soppene forvelles litt. Skjæres i pene stykker og blandes med løk. Saltes, pepres, eddik og olje helles over. Så anretter man spekeskinke på en tallerken og i midten setter vi de marinerte

sopper. I Spania hadde man også i salaten noen artiskokkhjerter. Med bare brød til smaker dette fortreffelig. Til dette blir servert en lett rosévin. Spansk rosévin finnes av ypperlig kvalitet i Norge, til rimelig pris (Castillo de Melida)

Kantarellsuppe:

Denne suppen passer ypperlig som forrett dersom man skal ha villt som hovedrett. Suppen kan man også lage av steinsopp, og betegnes som en delikatesse.

Slik lager man suppen:

250 g friske kantareller (stein-sopp)
1/4 liter fløte
1/2 liter kraft av kalv eller kylling

salt og hvitt pepper

litt revet muskat

1/2 hakket løk

1 bunt finhakket persille.

Slik tilbereder vi suppen:

Løk og sopp freses uten at de blir brune i litt smør. Strø litt mel over og fyll opp med kraften. La det hele småkoke i en 20 minutter. Deretter tilsetter vi fløte, salt, pepper samt persille og muskat. Suppen smaker ypperlig. Slik suppe serveres hjemme hos oss som middag. Men da tilsetter vi et pocheret egg i tillegg. Pochert egg kan kort betegnes, egg kokt uten skall. Slik gjør vi dette: Kok opp vann med litt eddik. Knus egget og la det hele småkoke i vannet. Etter tre- fire minutter er egget ferdig. Deretter legger vi egget i kaldt vann. Når vi serverer dette legger vi egget først i tallerken og heller den varme suppen over.

Litt sherry kan godt tilsettes. På Vinmonopolets siste liste er kommet en meget flott vin fra Bordeaux som er verdt å samle på i noen år. Château Langoa Barton, 1976 Saint-Julien. Vinen er enbu i yngste laget, men du verden for en vin. Vinen er tredje Grand Cru etter 1855-klassifisering. Saint-Julien er Médoc's minste kommune, men til gjengjeld produceres her mest cru viner. Vinen er kjent for sin bløthet. Frisene for disse viner er relativt høye.

Som sagt en flott vin som trenger noen år for å komme helt til topps. En fire- seks år, ville jeg tro.

Obs. På de tyske viner er det kommet en lovtekst. Deutscher Tafelwein går ut, og Istedenfor blir navnet Deutscher Landwein.

SNÖBALLSJAMPINJONG, AKERSJAMPINJONG - ELLER ?

Vi har i år (1980) kunnet stifte bekjentskap med et særdeles rikt utvalg av sjampinjonger.

Dverger og kjemper, silkeglinsende og skjellete, snøhvite og brunbarkede, rødnende og gulnende - i alle skikkelser har de vist seg.

I Norge er sjampinjongslekten dårlig undersøkt, og derfor artsutvalget lite kjent. Vi har utvilsomt flere arter enn vi er klar over.

En nærmere utredning burde være på sin plass, ikke minst fordi vi vet at det heller ikke blant sjampinjongene utelukkende finnes "mors beste barn".

Vi skal i AGARICA fremover prøve å bidra med en kort - og nødvendigvis overflatisk - orientering om en del sjampinjongarter. Forhåpentligvis vil det i alle fall ikke øke den forvirring som nå synes å herske hos den normale matsoppsanker.

Men - for all del - sjampinjongbestemmelse er vanskelig, og vi lover intet.

Vi skal denne gang begrense oss til å prøve å komme frem til visse retningslinjer for en plassering av to av våre vanligste sjampinjongarter, snøball- og åkersjampinjong.

La oss med en gang være klar over at i litteraturen betegnes ofte disse mer som en gruppe beslektede arter enn egne artsnavn med definerte kjennetegn.

For å komme videre er det - kanskje dessverre for enkelte - ikke til å unngå at vi må lære oss noen latinske navn.

Så la oss starte med selve slekten sjampinjonger, på latin kalt Agaricus.

Vi vil videre definere snøballsjaampinjonger som de to artene Agaricus silvicola og A. abruptibulbus. Den siste enkelte steder kalt knollsjampinjong p.g.a sin knollformete fotbasis.

Åkersjampinjong har det latinske navn A. arvensis.

For å bestemme sjampinjonger er følgende kriterier verdt å merke seg:

- 1) Fargeendring ved trykk, skraping.
 - 2) Lukt som frisk.
 - 3) Størrelse.
 - 4) Ringens utseende.
 - 5) Stilkens form.
 - 6) Hattens overflate.
 - 7) Voksested.
- 1) Den første gruppering foretas etter pkt.1, da de fleste sjampinjonger har en tendens til å rødne eller gulne på overflaten. Intensiteten kan riktignok variere sterkt.

Åker- og snøballsjampinjonger hører til den klart gulnende gruppe. Så denne gang lar vi den rødne liggje.

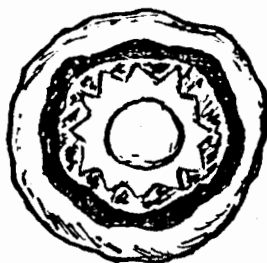
- 2) Hvis soppen gulner kjenner vi på lukten. Kjenner vi noe som vi kan godkjenne som anis-/ mandelaktig (Hvem har ikke kjent den?), altså en behagelig lukt, ja, da er vi havnet i gruppen for åker- og snøballsjampinjong.

Vi vil her understreke at giftsjampinjongen (*A. xanthodermus*) også gulner, men meget sterkt ved skraping i hattkant eller ved fotbasis. Den har dessuten en ubehagelig lukt, som fremtrer spesielt tydelig ved steking.

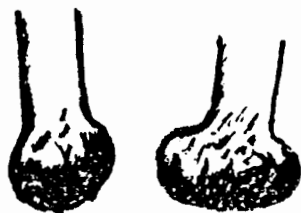
Altså: GIFTSJAMPINJONGEN LUKTER ALDRI ANIS/MANDLER!!

vi er nå havnet i det vi til nå har kunne betegne som sjampinjongenes "elitegruppe" - den som en av tidenes store sjampinjongeksperter - den avdøde danske F.H. Möller - kalte Arvensis - gruppen. (Se annet sted om kadmium i sjampinjonger).

- 3) Hvis soppen er middels til relativt stor synes vår antagelse å være bekreftet.



"Stjernemønster"



Stilkbasis hos
A. silvicola *A. abruptibulbus*

- 4) Har ringen et mer eller mindre stjernerformet mønster (se fig.) Et tydelig mønster tyder på åkersjampinjong. Mer utydelig til tvisomt, men en fyldig ring, tyder på *A. silvicola* eller *A. abruptibulbus*.
- 5) Hvordan er stilkbasis? Er det en tydelig knoll, ikke bare en utvidelse, tyder det på at det er en av våre to snøballsjampinjonger. En mer jevntykk, klubbeformet stilk tyder på en åkersjampinjong. Vi har imidlertid ytterligere noen holdepunkter som kan støtte våre antagelser:
- 6) Er hatten nærmest glatt med silkeglinsende skjær? Dette tyder på en snøballsjampinjong. Er det tegn til hvite skjell nærmer vi oss en åkersjampinjong.

- 7) Voksested kan være avgjørende. Hvis soppene vokser i typisk skogsterreng - og kanskje i nåledekke under gran - ja, da bør vi kunne driste oss til å kalle vårt funn en snøballsjampanjong.

Er voksestedet åpent lende, blant gress, i parker etc. - da er det nærliggende å feste merkelappen åkersjampanjong.

- 8) Hvis vi ikke er fornøyd uten å skille de to snøballsjampanjonger, har vi stilkbasis som viktigste kjennetegn. Går knollen ut i en skarp kant nederst, er det sannsynligvis A. abruptibulbus (knollsjampanjong) du holder i hånden. (se fig.)

FÅR DU FREMDELES IKKE NOE TIL Å STEMME, JA, DA HAR DU SANNSYNLIGVIS FUNNET NOE ANNET. DA HÅPER VI DU GIR LYD FRA DEG. KONTAKT GJERNE ÖVIND WEHOLT SOM NESTE SESONG ER INTERESSERT I Å SE ALLE SJAMPINJONGER DU FINNER!!

Ö.W.

OBS!! OBS!!

SJAMPINJONGER har aldri slire (volva).

Det har HVIT FLUESOPP

SJAMPINJONGER har mørkt sporepulver, og har aldri hvite skiver.

HVIT FLUESOPP har hvitt sporepulver og har alltid lyse skiver.

ADVARSEL Unge, små sjampinjonger kan ha lyse skiver før sporene har blitt tilstrekkelig modne.

GODT RÅD: Spis aldri små, hvite sopper som ikke har 100% klare kjennetegn på spiselighet!

HVA ER KADMIIUM?

Kadmium (kjemisk tegn Cd) regnes for et av de såkalte tungmetaller - og anses som meget giftig. Dette skyldes metallens tendens til å lagres i kroppen, da det utskilles meget langsomt.

Metallet finnes i små mengder i alle matvarer, men tilføres også kroppen gjennom sigarettøking.

Det lagres spesielt i lever og nyrer, og kan føre til store skader.

Undersøkelser har vist at kadmiuminnholdet i kroppen stadig har økt, og at det derfor er viktig å begrense inntak av metallet mest mulig.

Det anbefales i dag et maksimalt inntak på 0,4 - 0,5 mg. pr. uke for en voksen person. For barn må man anta at det er mer kritisk.

Giftigheten synes å være avhengig av den form metallet foreligger i. Det er ikke klarlagt om kadmium som er påvist i sjampinjonger foreligger i en form som er farlig for organismen. Vi har imidlertid heller ingen grunn til å tro det motsatte.

SJAMPINJONG - "ULV I FAREKLÆR"?

Sjampinjonger står for mange som noe av det beste og mest delikate vi har av matsopp.

Iden siste tiden har det kommet signaler - i første rekke fra Sverige - som tyder på at en rekke sjampinjongarter fra nå av helst bare bør være en fryd for øyet, og ikke for maven. Årsaken er det høye innholdet av det giftige metallet KADMIIUM - ofte angitt med det kjemiske tegn Cd - som er funnet i en del arter.

Flere undersøkelser har etterhvert underbygd dette.

Da vi har fått en rekke spørsmål om faren ved å spise sjampinjonger føler vi at det er riktig å informere om de synspunkter som er kommet frem til nå.

KADMIIUMINNHALDET HØYEST I DE SOM GULNER

Det synes helt klart at kadmiuminnholdet er høyest i de arter som gulner ved trykk. Det er disse som ofte blir betegnet snøballsjampinjonger og åkersjampinjonger. Og dette er jo synd, da det er i denne gruppen vi finner de virkelig smakfulle arter med den velkjente anis- eller mandelduft! (Det vises til nærmere beskrivelse annet sted i bladet).

De sjampinjongarter som er undersøkt er de som vi på norsk kaller åkersjampinjong (*Agaricus arvensis*), snøballsjampinjong (*Agaricus silvicola*), knollsjampinjong (*A. abruptibulbus*), kongesjampinjong (*A. augustus*), kjempesjampinjong (*A. macrosporus*), dyrket sjampinjong (*A. bisporus*), beltesjampinjong (*A. campester*) og blodsjampinjong (*A. silvaticus*).

De 5 første tilhører de som gulner (mer eller mindre), de øvrige har isteden en viss rødning.

IKKE BEDRE FOR 90 ÅR SIDEN!

For å undersøke om de høye kadmiummengder kunne skyldes senere tids miljøforgiftning, ble eldre herbarieeksemplarer på opptil 90 år analysert.

Alle viste samme tendens som friskt materiale. Således har tydeligvis også våre forfedre levd i uvitenhet om disse ulver i fareklær.

Problemet er imidlertid at vi idag også får i oss kadmium fra en rekke kilder som "de gamle" var forskånet for. Og dette skyldes økningen i miljøgifter i vår tid!

Undersøkelser fra Sverige viser en tydelig økning i organismens kadmiumnivå for det svenske folk.

STOR VARIASJON

Resultatene fra undersøkelsen viser at innholdet fra sopp til sopp varierer mye. F.eks. ble det påvist for sopper hentet fra samme sted en spredning fra 0,04 til 11,3 mg kadmium pr. kg.

For snøballsjampinjonger var middelverdien 4 mg pr. kg. Grunnen til denne store variasjon er det foreløpig ingen som har en sikker forklaring på.



BARE TO GANGER OM ÅRET!

I Sverige anbefales det at kadmiuminntaket fra maten ikke bör overskride 0,4 - 0,5 mg pr. uke for en voksen person.

Svenska livsmedelsverket anbefaler således at man ikke bör spise snöballsjampinjong, knollsjampinjong, åkersjampinjong, kongesjampinjong og kjempesjampinjong mer enn höyst et par ganger årlig!

Offisielt har vi ikke sett at denne advarsel er imötegått. Vi tillater oss å hevde at problemet synes noe overdrevet.

Vi vet at både soppekspertene og leger her i landet er av samme mening. Hvis vi skal råde våre medlemmer til noe, så må det også her være måtehold. Så nyt fortsatt dine sjampinjonger med god samvittighet, men i moderate mengder. (Gjelder for övrig all sopp). undertegnede ville allikevel holdt dem borte fra sine barn.

Men husk at det også finnes andre delikatesser som ikke ligger langt tilbake for de nevnte sjampinjonger. (Kanskje på tide å lære noen nye arter?)

Du skal også vite at du kan

SPISE ANDRE SJAMPINJONGER!

Undersökelsene har nemlig også vist at både beitesjampinjong og dyrket sjampinjong (som er enklest å finne på boks!) inneholder så lave kadmiummengder at de kan fortæres i normale mengder.

Vi har heller ikke sett noen advarsel mot blodsjampinjonger. Både disse og andre "paddehatter" kan da være en god erstatning - tross alt !

"PIZZA MED FLEINSOPP"

Vi har tillatt oss å sakse ovenstående tittel fra Tidsskrift for legerforening nr. 8, 1979.

Tidsskriftet forteller om et tilfelle hvor den lille ettertraktede sopp spiss fleinsopp (*Psilocybe semilanceata*) var blitt brukt i en pizzarett.

Etter en artikkel i Dagbladet for noen år siden om den uanselige soppen var det tydeligvis enkelte som følte seg fristet til å prøve en billig "trip".

Soppen hører til de såkalte hallucinogene arter, d.v.s den gir brukeren en viss rusfølelse.

Spiss fleinsopp har man lenge hørt skal stå i en spesiell stilling ved at den fører til en helt spesiell følelse av lykke uten bivirkninger, uten ettervirkninger. Altså ingen dagen derpå!

Kanskje gjelder det for indianerne i Sør-Amerika, men det er uttrykkelig bevist at Ola Nordmann eventuelt også her ligger langt tilbake for sine mer naturtilpassede artsfrønder.

Vi tillater oss således å sitere fra det nevnte tidsskrift. Pasienten hadde da spist 150 fleinsopp i et pizzaparty:

"Pasienten var engstelig og redd for at noe skulle gå galt, og han fikk en såkalt "bad trip". Han følte at alt ble uvirkelig, alle begreper om tid forsvant, og han vet ikke hvordan han fant veien hjem. Han fikk plutselig for seg at huset brant, og at årsaken til brannen var en defekt stikkontakt som han nå forsøkte å reparere med et skrujern. Foreldrene syntes han virket fraværende, og han var ikke i stand til å føre en samtale. Det dominerende symptom var uhyggelig redsel. Etter et par timer fikk han voldsomme skjelvninger, han frådet om munnen og skrek flere ganger at djevelen måtte ut av kroppen hans. Han hoppet rundt på gulvet i flere minutter helt stiv av skrekk i blikket. Deretter fikk han en voldsom redsel for å være alene, han klamret seg til foreldrene av alle krefter. Lege ble tilkalt, og ved hjelp av tre menn ble pasienten kjørt på bære til sykehus. Ved ankomsten begynte han å roe seg, og rusen gikk ut etter ca. 4 timer".

Ikke at vi mistenker noen av våre medlemmer til at de har vært fristet, men la oss nå få avlivet nok et rykte om at det ideelle rusmiddel er funnet!

Ö. W.



VISSTE DU AT

i dag må man betale ca.15000 kr. for Jakob Lange's 5 bind's verk:
Flora Agaricina Danica, når den en sjelden gang tilbys.

Men at det praktfulle plansjeverket av E.Boudier:Icones Mycologicae..
utgitt i Paris 1905-10,koster ca.30000 kr.,dersom det kan oppdrives,
og at en nytrykk-utgave,under arbeide,allikevel vil koste ca 6000kr.!

Trolldom og gamle legeråd

Rød fluesopp (*Amanita muscaria*) er gjennom tidene blitt benyttet som en effektiv fluegift, derav navnet. Allerede hos Albertus Magnus, som levde på 1200-tallet fortelles om soppen til slikt bruk, og i Romania er den brukt på samme måte den dag i dag. Fremgangsmåten var å legge den i sukkervann og strø sukker på. Nyere analyser har vist at rød fluesopp inneholder et stoff som ligner insektmiddelet DDT, så metoden har sikkert vært effektiv.

Den bruken vi har hørt mest om her i landet, er antagelig som rusgift. De fleste har hørt om fluesoppens tilknytning til vikingenes berserk. Enkelte naturfolk har opp til vår tid brukt fluesopp for å få rus. Av folk som har iaktatt dette, beskrives rusen slik: I begynnelsen ligner den vanlig alkohorus med oppstemthet og velvære. Senere gir den hallusinasjoner og går etterhvert over i en opphisselsestilstand som kan ende i rene raserianfall. Til slutt faller den berusede utmattet om i en dyp søvn. Spytet renner ut av munnen og pulsen slår svært langsomt. Det skal også tilføyes at «dagen derpå» skal være *meget* ubehagelig! Og selvsagt kan man risikere slett ikke å oppleve noen dagen derpå i det hele tatt...

H.B

KF 10 10 10 10 10 10 10 10



Sopp på frimerker.

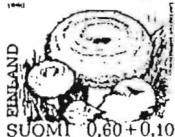
I Agarica nr.1,1980,presenterte jeg sopp på frimerker.Beklageligvis var ikke fortegnelsen helt komplett.Knut Østmoen har vært så vennlig å informere meg om manglende merker med sopp-motiver.

I løpet av 1980 har det likeledes kommet flere nye serier,-Finland til og med for tredje gang!

Således kommer følgende i tillegg til den foregående listen i Agarica nr.1.

	Utgitt år	Antall merker
Sentral-afrikanske republikk	1967	5
England	1968	1
Bhutan	1973	6
(NB! 3. dimensj. merker, svartelistet av F.I.P.)		
Mauritius	1978	1
Finnland	1980	3
Rwanda	1980	8
Polen	1980	6
Øst-Tyskland	1980	6

De fleste av merkene er avbildet nedenfor.



EN SOPPTUR JEG ALDRI KOMMER TIL Å GLEMME.

Det var den første søndag i august 1978 det hendte. Klokken $\frac{1}{2}$ 8 på morgenen syklet jeg fra mitt hjem på Greåker mot Fredrikstad. Jeg skulle på sopp- og blåbærtur.

Ved Glemmen gamle kirke plasserte jeg mitt kjøretøy og tok bena fatt inn i Fredrikstadmarka. Først gikk jeg på en sti, siden bare på måfå over fjellene i samme retning. Det var kjølig og disig vær etter en periode med varmt sommervær. Ville jeg finne sopp i dag? Kanskje spiselig sopp?

Jeg kom til et sted, som så ut til å være en nedlagt skytterbane. Heisan! Der skremte jeg en liten elgkalv opp av en beplantning. - Stakkar.

Mens jeg bøyd av mot høyre og så tetskogen foran meg med mosedekt bunn, da - så jeg også de gule flekkene. Det var særlig langs grøftekanten de bredte seg, de store gule ekte kantarellene.

Så lå jeg der på alle fire og plukket ivrig. Jeg la nok merke til at jeg skremte opp enda tre små elgkalver. Men jeg var mest opptatt av kantarellene. En slik mengde ekte kantareller!

Plutselig brakte og knakte det alle steder og redselen begynte å krype nedover ryggen min. Jeg kom til å tenke på at elgkuer kan angripe når de tror kalven er i fare. Derfor trakk jeg meg skyndsomt tilbake på veien og gikk videre.

Men ca. 100 meter borte kom jeg til å tenke på kantarellene igjen. Jeg ville jo gjerne ta flere med meg hjem, så jeg snudde og gikk tilbake. Omtrent på samme sted som før knakte og brakte det enda, og jeg skintet så vidt mellom trærne noen bein som løp.

Med ett fikk jeg en tanke: "Dette måtte da være mitt livs sjanse til å se en elg på nært hold, ansikt til ansikt liksom."- Det var vindstille og nokså grått vær. Jeg satte kurven fra meg og listet meg så stille som mulig inn i den tette skogen - skritt for skritt. Jeg behøvde ikke å gå langt. Da - så jeg noen store bein og et svært hode mellom trærne. Jeg huket meg ned. Det var en voksen elg med en stor kalv, bare ca. 12 - 13 meter fra meg. Elgen sto ubevegelig og stirret på meg. Bare ørene beveget seg i alle retninger. Den hadde en hvit flekk på nesens og hvite bein.

Ungdyret spiste på et eller annet, mens den voksne elgen og jeg stirret på hverandre - lenge. Så trakk jeg meg så rolig som mulig tilbake på veien.

Jeg var fornøyd. Dette hadde vært en opplevelse jeg ikke ville glemme. Spennende hadde det vært. Når sant skal sies, så var jeg glad for å være på veien igjen. En kan aldri vite.

Jeg bøyde inn på en nogså bred mosedekt vei og så etter sopp.

Med ett hørte jeg en poltrende, drønnende lyd ved min venstre side og i neste øyeblikk sto jeg ansikt til ansikt med to voksne elger som nettopp hadde reist seg opp fra hvilende stilling. Avstanden var bare omtrent 10 meter og jeg kunne godt iaktta de store dyrene. Jeg tenkte: "De har i hvert fall ikke kalver hos seg. Da vil de sikkert ikke gjøre meg noe." Men i neste øyeblikk hadde jeg nok hjertet helt oppe i halsen. - - Ved siden av disse to voksne elgene sto det en kjempestor elg. Det jeg inntil da hadde tatt for å være trestammer var faktisk dette dyrets bein. Aldri hadde jeg trodd at det fantes så store dyr! De to mindre elgene så forbauset på meg. Men det største dyret hadde noe bestemt over seg, og det gjorde to truende skritt mot meg.

Jeg snudde rundt og skyndtet meg vekk uten å se tilbake. Halvt i ørskken la jeg merke til enda en voksen elg og et yngre dyr som la på sprang.

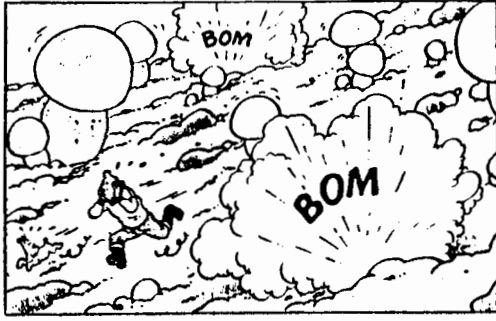
Etter dette ønsket jeg ikke å plukke mere sopp og jeg ville ikke se flere elger.

Et helt annet og trygt sted plukket jeg et par liter blåbær og dro så hjem.

Ingeborg Eidissen



Etter denne opplevelsen kan man jo tenke seg hva vår gamle venn TIN-TIN gjennomgikk!



Det utgis stadig nye bøker om sopp både i inn-og utland, og vi skal ta for oss noe av det siste på markedet.

På "hjemmebane" finner vi først og fremst Bo Mylèn og Jens Stordal's "Soppene fotografert der du finner dem", Aschehoug 1980 (kr.128), med fargefoto av 404 sopper. Boken er oversatt fra svensk og bearbeidet for norske forhold av Stordal. Enkelte småfeil finnes her og der, men det er ingen grunn til å la være å kjøpe boken!

Av utenlandske bøker anbefales:

Dähncke & Dähncke "700 Pilze in Farbfotos", Stuttgart 1980. Et praktfullt verk på 686 sider med fargefotos på omtrent alle sidene.

Alle skivesoppene refereres dessuten til M. Moser's "Kleine Kryptogamenflora" Band IIb/2, 1978. De aller fleste fotos er prima, men enkelte er noe for lyse eller mørke. Pris, vel 200kr., ganske rimelig for et sådan verk.

Vi tar også med en liten delikat kokebok, av (Rose Marie) Dähncke: "Pilz-Schlemmereien. Das Neue Pilzkochbuch 1980. Boken er på 70 sider derav 10-12 sider med fristende fotos av sopp-retter. Ca. kr. 40

Begge de to sistnevnte kan bestilles fra KRYPTO, F. Flück-Wirth, CH-9053 Teufen AR, Schweiz.

For de som er opptatt av de forskjellige skrubbene våre, anbefales sterkt et prima verk av Heinz Engel (A. Dermek, R. Watling): "Rauhstielröhrlinge. Die Gattung Leccinum in Europa." Coburg 1978. 76 sider derav 18 fargeplansjer. Fargeplansjene er noe av det ypperste som er presentert om rørsopper i nyere tid. Prisen, ca kr. 80, kan synes noe høy, men vel verd pengene!

En interessant bok om hallusinogene sopper får man inntrykk av neden-

for. Ott, Jonathan and Jeremy Bigwood (Editors): Teonanacatl Hallucinogenic Mushrooms of North America 1978, 1. Auflage, 14,5x21,5cm (440g), engl., X, 177 Seiten und 16 mehrfarbige Tafeln mit 29 Einzelaufnahmen., Ln. Fr. 37,50
 Contents: A Brief History of Hallucinogenic Mushrooms (Jonathan Ott). Discovery of Teonanacatl and Psilocybin (Richard Evans Schulze/Albert Hofmann). The Hallucinogenic Fungi of Mexico: An Inquiry into the Origins of the Religious Idea Among Primitive Peoples (R. Gordon Wasson). - Hallucinogenic Mushrooms of North America (Jonathan Ott/Jeremy Bigwood). - Psilocybian Mushroom Cultivation (Jeremy Bigwood). Reflections on Psychedelic Mycophagy (Andrew Weil). Appendix: Second International Conference on Hallucinogenic Mushrooms.

Morten og Bodil Lange: Goda matsvampar, -oversatt og bearbeidet av Olof Andersson. Stockholm 1979, 160 sider Sv.kr. 81
 (Dansk utgave utkom i 1978)

Dette er enkel og lettfattelig bok om de beste matsopper og deres plukking og tilberedningsmetoder. Godt illustrert med fargefotos, og enkelte fristende oppskrifter.

For den som vil fordype seg i noe så spesielt som jordstjerner finnes et utmerket (og billig!) hefte på svensk av Johan Nitare: "Jordstjärnor i Sverige", 80 sider, utgitt 1980, rikt illustrert med tegninger. Ca sv.kr. 20.

Når vi først er inne på mykologisk litteratur, kan vi nevne en del løpende tidsskrifter som er verdt å kjenne.

BLYTTIA (norsk) 4 nr.pr.år, utgis av Norsk Botanisk Forening. Fra tid til annen finnes artikler om sopp på det mer seriøse plan.

NORWEGIAN JOURNAL OF BOTANY 4 nr.pr.år Fagtidsskrift på høyt nivå, ikke alltid artikler om sopp; på engelsk.

POLARFLOKKEN 2 nr.pr.år, utgis av Nord-Norsk avd. av Norsk Botanisk Forening, Tromsø Museum. Kr. 10 pr.år. Generell botanikk, ofte med sopp-artikler.

BLEKKSOPPEN 2 nr.pr.år, utgis av Norsk Soppforening, forhåpentligvis kjent av de fleste.

VÅRE NYTTEVEKSTER 4 nr.pr.år, utgis av Nyttvekestforeningen. Vel også godt kjent !

SVENSK BOTANISK TIDSSKRIFT 6 nr.pr.år (sv.kr.70 pr.år), et meget godt tidsskrift om generell botanikk, inkl. artikler om sopp på vitenskaplig plan, gjerne med flotte fargefotos i hvert nr.

SVERIGES MYKOLOGISKA FÖRENING MEDLEMSBLAD 2 nr.pr.år, for 1981 svkr.40 Medlemsblad for de svenske sopp-foreningene.

GÖTEBORG SVAMPKLUBBS ÅRSSKRIFT et nr.pr.år Ca kr.30 Et mer avansert magasin, ofte på engelsk.

SVAMPE (dansk) utgis av Foreningen til Svampekundskabernes Fremme 2 nr.pr.år, dakr.40 Popularisert sopptidsskrift, godt stoff!

ZEITSCHRIFT FÜR MYKOLOGIE 2 nr.pr.år (DM 35), det ledende tyske fagtidsskrift, utgis av Deutsche Mykologische Gesellschaft, relativt høyt nivå, ofte med stoff av almen interesse.

BULLETIN SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE FRANCE 4 nr.pr.år, det ledende franske fagtidsskrift på høyt nivå.

DOCUMENTS MYCOLOGIQUE (fransk) 4 nr.pr.år. Noe dårlig papir og trykkmessig ikke helt på topp, men mye bra stoff. (FF60 pr.år)

PERSONIA, det ledende hollandske fagtidsskrift, som regel på engelsk.

MYCOLOGIA de ledende amerikanske fagtidsskrifter

MYCOTAXON

De fleste av de nevnte tidsskrifter kan lånes gjennom nærmeste folkebibliotek.

VISSTE DU AT

den romerske keiser Claudius Caesar ble forgiftet av sin hustru Agrippina ved at hun i en sopprett blandet grønn fluesopp.

LITT . METEOROLOGI.

Dette har lett for å bli tabeller og tørre tall, men det er jo helt klart at både nedbør og varme er livsnødvendige for at skal bli sopp, og hvorvidt^{iet} skal bli et godt eller dårlig soppår. Det siste er gjerne forbundet med lite nedbør og /eller for mye varme (tørke). Tilsvarende vil for mye regn "drukne" soppen.

En jevn tilgang på nedbør og varme skaper de gunstigste betingelser for de fleste sopper, og trolig vil årets tall (se tabellen) være en indikasjon på hvordan det bør være for å få en god sesong, bortsett fra våren, som ble for lang og tørr.

Nedbør og temperaturer målt ved Fredrikstad Brannstasjon 1980.

	Total nedbør	Antall dager nedbør	Laveste temp.	Høyeste temp.
APRIL	9,6 mm	5	- 5 °C	17 °C
MAI	41,7 "	7	1 "	27 "
JUNI	104,0 "	21	5 "	28,5 "
JULI	71,0 "	11	9 "	29,5 "
AUGUST	87,2 "	21	7 "	27 "
SEPTEMBER	63,4 "	14	3 "	19 "
OKTOBER	115,2 "	19	-8,5 "	17 "

