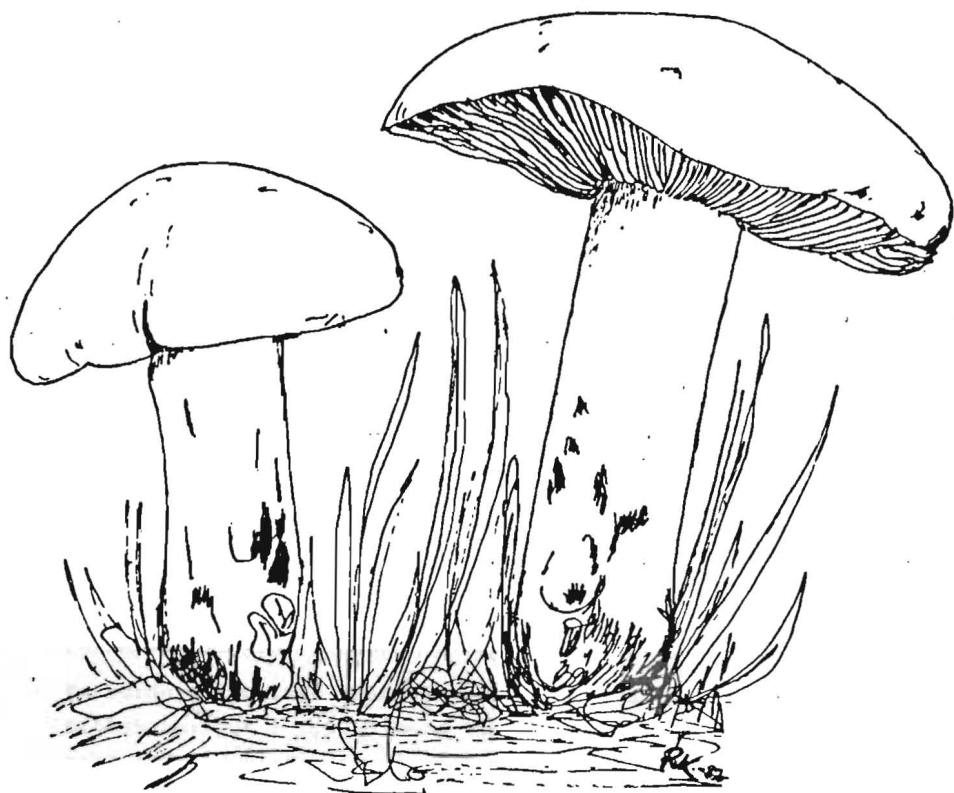


AGARICA

NR.5 JANUAR 1982 MEDLEMSBLAD FOR FREDRIKSTAD SOPPFORENING



VÅRFAGERHATT (CALOCYBE GAMBOSA)

REDAKSJONELT.

Godt nytt år !

Et nytt soppår er tilbakelagt, og mye har skjedd i løpet av 1981, -ikke minst en vellykket soppstilling.

Det vil være naturlig å reflektere litt tilbake på vårt siste nummer av Agarica, utgitt i anledning W.Ramm's 60års-dag,våren 1981.

Vi har forhåpentlig alle gjort oss opp en mening om dette spesialnummeret på over 200 sider.

For mange vil kanskje innholdet fortone seg noe fremmed og lite matnyttig,men de fleste vil vel allikevel ha glede av det, - i hvert fall en gang i fremtiden.

Responser fra nær og fjern har foreløpig vært meget positiv,og til nå har noe over 250 eksemplarer blitt solgt eller fordelt, både i inn- og utland.

Distribusjonen fordeler seg slik:

Norge	ca 175 ekspl.
Sverige	ca 50 "
Danmark	ca 25 "
Nederland	5 "
Frankrike	2 "
Tyskland	1 "
Island	1 "



Første opplaget var på 150 eksemplarer,men tegningen fra andre interesserte i Norge,Sverige og Danmark gjorde at vi lot trykke opplag nr.2 på 200 eksemplarer.Således er det fremdeles henimot 100 eksemplarer disponible,men vi regner med at det meste av restopplaget vil bli solgt i løpet av året.

En særdeles positiv reaksjon mottok vi fra biblioteket ved Rijksherbarium i Leiden(Nederland),-et av Europas største herbarier,-hvor vi ble forespurt om å opprette en bytteforbindelse med deres internasjonalt kjente tidsskrift "Persoonia"mot vårt Agarica.Til tross for at vi uttrykkelig gjorde oppmerksom på at vårt blad har et relativt primitivt utseende, og hvor stoffet/innholdet er av amatørmessig karakter, ble det allikevel vedtatt at de skulle inngå et bytte."Persoonia" vil være godt kjent i profesjonelle kretser som et meget godt tidsskrift, på et avansert nivå.To hefter pr.år. Tre hefter er allerede mottatt.

Andre positive reaksjoner gjør óg at vi føler en ennå større forpliktelse til å fortsette med i hvertfall to nr.pr.år, og vi villi framtiden forsøke å utgi et nummer myntet på våre medlemmer og med begrenset sideantall, og et nummer med utvidet sideantall og med et innhold tilnærmet vårt Agarica nr.3/4 for 1981.

Således mener vi å kunne tilfredstille både våre medlemmer, og andre mer avanserte amatører og profesjonelle utenfor foreningen.

Det viste seg også at 1981 ble et interessant soppår , til tross for en ikke helt god matsoppsesong.Det er fremdeles utrolig mange sopparter i distriktet som aldri har vært funnet før eller gjort innsamlinger av.Dette gjelder f.eks.hette-,reddik-,trakt-, sprø-,og blekksopper.Likeledes trevlesopper og sekksporesopper. Etter hvert vil det nok fremkomme et stort antall innen disse slektene som aldri er funnet hverken i Østfold eller i Norge. Vi har pr.januar 1982 ennå ikke full oversikt over hvor mange arter som ble funnet heromkring i 1981.

Bearbeidelse av innsamlet materiale tar tid,men vi håper å presentere en del av det i neste nummer av Agarica, som vi forsøker å utgi allerede før morkelsesongen begynner.

Dessverre råder det ennå en del usikkerhet omkring utgivelsen, av finansielle grunner.Vi håper imidlertid å få kulturstøtte i år.

Dersom noen av medlemmene kan bidra med forslag til rimelig (permanent) trykking av bladet , er vi meget mottakelig for det. Det er nemlig trykkingen som koster penger.

Hadde vi ubegrensede midler til trykking kunne vi lage en soppflora om Østfold om så var, - med fargebilder og det hele !

En ny soppsesong forberedes, og mange prosjekter står på programmet;først universitetsseminar på Biri 12.og 13.februar. Dernest arrangerer Norsk Soppforening en ukes sopptur til Italia 30.mai,hvor allerede flere har meldt seg på.

10. til 15. august avvikles så den Nordiske Mykologikongressen i Østersund (Jämtland),Sverige.

Her i byen forsøker vi med en ny sopputstilling i september.

Hilsen red.

TUR-OG MØTEPROGRAM FOR FREDRIKSTAD SOPPFORENING 1982.

18. FEBR.	MEDLEMSMØTE
26. MARS	HYGGEMØTE
6. JUNI	VÅRTUR, JELØYA
8. JUNI	MEDLEMSMØTE
22. AUG.	SOPPTUR, SØLVSTUFOSSEN
12. SEPT.	SOPPTUR, TORSNES
13. SEPT.	MEDLEMSMØTE
26. SEPT.	SOPPTUR, SON
30. SEPT.	MEDLEMSMØTE
10. OKT.	SOPPTUR, ROOS
21. OKT.	MEDLEMSMØTE
25. NOV.	ÅRSMØTE

5. SEPT. SOPPUTSTILLING

DETALJER OM SOPPTURENE OG MEDLEMSMØTENE BLIR UTSENDT
SENERE. DE FASTSATTE DATOER REGNER VI MED Å OPPRETTHOLDE
HELE SESONGEN, SÅ SANT DET IKKE BLIR ET MEGET DÅRLIG
SOPPÅR.

FREMMØTE TIL SOPPTURENE ER SOM VANLIG PÅ BUSSHOLDE-
PLASSEN KL. 10.00.

TA GJERNE MED VENNER OG BEKJENTE!

MOTTAKELSE AV TIDSSKRIFTER.

Alle som er medlem i FSF skal motta tidsskriftene VÅRE NYTTE-
VEKSTER, BLEKKSOPPEN og AGARICA.

Vi gjør oppmerksom på at nyinnmeldte medlemmer allikevål ikke
vil motta de to førstnevnte for året etter de er innmeldt.
Dette skyldes - beklageligvis - registreringsrutinen for de
nevnte tidsskrifter.

De av medlemmene som er innmeldt for 1981, og ikke har mot-
tatt alle nummer av VÅRE NYTTEVEKSTER eller BLEKKSOPPEN, bes
gi beskjed til Styret.

REFERAT FRA ÅRSMØTET I FREDRIKSTAD SOPPFORENING 26. Nov. 81

Årsmøtet 1981 ble avholdt på Seierstén Ungdomsskole, Fredrikstad, 26. november 1981, hvor 25 medlemmer var tilstede.

Årsmøtet ble gjort raskt unna, slik at foredragsholderen kunne komme til.

1. Årsberetning og regnskap ble godkjent uten bemerkninger.

2. Fremkomne forslag:

a) Endring av lovene, paragraf 3. Paragraf 3 blir lydende:

"Medlemskap: Årsmøtet fastsetter medlemskontigenten. Ved innmelding betaler bare hovedmedlemmene kontigent. Kun hovedmedlemmene får tilsendt foreningens skriv og tidsskrifter. Det gis adgang til livsvarig medlemskap for et beløp 10 ganger årskontigenten. Foreninges styre kan enstemmig og flertallig utnevne særlig fortjente til æresmedlemmer. Medlemmer som ikke betaler kontigent etter 1.gangs purring utmeldes automatisk av foreningen"

b) Forslag om heving av kontigenten til kr.50 pr.år ble begrunnet og godkjent.

3. Valg.Valgkomitéens forslag til nytt styre ble enstemmig godkjent, og det nye styret for 1982 består av:

Formann:	Rolf Hermansen
Viseformann:	Roy Kristiansen
Sekretær:	Grethe Böckmann
Kasserer:	Britt Thorstensen (gjenvolgt)
Styremedlem:	Øyvind Weholt
Varamenn:	Ingeborg Eidissen og Ingar Johnsen
Valgkomite:	Thor Dybhavn Ingar Pettersen Rolf Hermansen
Kaffekomite:	A.Nordenborg Ekteparet Dietzel Kari Nilsen
Revisor:	Solveig Barda (gjenvolgt)

Årsmøtet avsluttet.

Medlemsmøte fortsatte med kåseri av Tor-Erik Brandrud, Botanisk Hage og Museum, Oslo! "Slørsopper - ikke bare spiss giftslørsopp!"

Brandrud gav oss en enkel innføring i slørsoppens mangfoldighet, deres ulike biotoper, underslekter og både de aller giftigste og noen av de virkelige gode spiselige artene ble presentert med slides.

Under eventuelt ble det presisert at ukjente sopper som blir innlevert på soppkontrollene eller hos de soppkyndige alltid bør få finnerens navn påført selv om de blir innsendt til museene av andre personer.

Finneren bør så absolutt få "æren" av funnet, ikke innsenderen.

Møtet ble avsluttet på tradisjonelt vis med utlodning, kaffe og rundstykker.

R.K.



NB!

I den tilsendte medlemsliste i fjor høst rettes følgende:

26.Tormod Ileby Ilebakken 22 ikke Liebakken

71.Turid Kolberg ny adresse:Slevik allé16, 1620 Gressvik 31229

KONTINGENTFORHØYELSE 1982.

Årsmøtet 1981 vedtok en kontingentforhøyelse til kr. 50,- pr. år fra 1982.

Medlemmer som er innmeldt senere enn august 1981, og som har betalt kontingent i 1981, vil imidlertid ikke få nytt krav i inneværende år.

Selv om foreningen har hatt relativt god økonomi siste år i følge regnskapet, gir ikke dette et helt riktig bilde. En gjeld på vel 1000 kr. er nemlig ikke kommet med (kontingenter, ubetalte utgifter til Agarica), og vi har dessuten bevisst kuttet ned en del av de vanlige utgifter i 1981.

Vi har i denne sammenheng f.eks. bare sendt ut en orientering til medlemmene om tur- og møteprogram. Dette synes ikke å ha vært heldig, og vi vil i 1982 igjen foreta noe hyppigere utsendelser. Dette ved siden av økte portoutgifter, og vi skal for all del ikke glemme den ekstrautgift som Agarica representerer, vil medføre en merkbar utgiftsøkning.

Vi har hittil vært heldige og fått laget Agarica under "markedspris". Hvis bladet skal bestå er imidlertid dette for usikkert til å basere seg på i fremtiden.

Vi håper at også dere som ikke var tilstede på årsmøtet har forståelse for dette, og at dere føler at dere får noe igjen for pengene.

Tross alt innebærer denne kontingent tre tiasskrifter, og økningen utgjør ikke mer enn ca. 4 øre pr dag!

Kontingenten vil bli innkrevd i løpet av februar.

SOPPUTSTILLINGEN 1981.

For første gang arrangerte FSF den 30. august 1981 en sopp-utstilling. Som gode samarbeidspartnere hadde vi Fredrikstad Blad, Biblioteket i Fredrikstad og Næringsmiddelkontrollen.

Det skulle vise seg at vårt utgangspunkt var av de dårligste. Den forutgående tørkeperiode hadde gjort de fleste lokaliteter knusktørre med tilsynelatende håpløse soppforhold. Men allikevel, en kjempeinnsats av flere av våre medlemmer bidro til hva vi må karakteriseres som en vellykket utstilling. Selv om enkelte av de vanligste matsoppene manglet, gikk det ganske greit å rote frem - fra skog, busker og kratt - de ca. 140 arter som ble vist på utstillingen. Vi tør ikke tenke på hvor mange det kunne blitt i en normal sesong! Så mange sjeldne arter var kanskje ikke å se denne gangen, den største attraksjonen i så måte var nok den kraftige keisersoppen (Catathelasma imperiale).

Det kunne dessuten vartes opp med en rekke kremlearter, en slekt som - til tross for tørken - var fremtredende denne sesongen. De som ønsket det kunne også få en god illustrasjon i likheter og ulikheter mellom hvit fluesopp og snøballsjampinjong (Agaricus abruptibulbus).

Størst tiltrekning fikk nok imidlertid stanksoppen, som vi for anledningen med omhu måtte isolere fra omverdenen, dog i gjenomsiktig glass. Man bør tross alt prøve å holde på sitt publikum!

Soppkontrollørene hadde nok levd et travlere liv, men enkelte uventede og interessante arter kom da inn. Heldigvis var en ivrig og spirituell Wilhelm Ramm tilstede. Det tok ikke lang tid før en mystisk voksopp, funnet av Ingar Johnsen, ble bestemt til Hygrophorus monticola - en riktig lekkerbisen fra et sjeldenhetssynspunkt; i hvert fall i Østfold.

Vi må få rette en stor takk til både Ramm og til alle medlemmene som gjorde en innsats for at utstillingen skulle bli vellykket. Dette arbeidet gjorde det så mye enklere for oss i Styret, og bidro sterkt til at de vel 500 menneskene som besøkte utstillingen trolig kunne vandre ut med en erfaring rikere.

Vi håper flere av dere også kan stille ved neste korsvei !

En takk skal også rettes til våre medarrangører som gjorde at utstillingen var økonomisk mulig å gjennomføre.

Styret 1981

NOEN ORD FRA "AVTROPPEDE" FORMANN.

To år som formann bør normalt være nok. Selv om ikke formannen er noen "diktator", vil han ofte ha en spesiell innflytelse på hva som blir gjort og ikke gjort.

Nye ideer vil opplagt slå lettere ut i blomst hvis de "tenner" hos formannen.

I de to år som har gått har dette verv vært enkelt. Styret har langt på vei virket som et "team", og det har vært et godt samarbeid og en stor vilje til å få gjennomført ting.

Men ikke alle ideer som har vært oppe har blitt satt ut i livet. Det er mye som ennå kan gjøres - selvsagt. Dog kan det være vanskelig alltid å vite hva medlemmene ønsker. Mye tid er benyttet til "analyse" av dette, for å komme frem til tiltak som kan være av bred interesse.

Vårt mål har vært å stimulere våre eksisterende medlemmer, bl.a. ved å holde gammel visdom i hevd, men også å skape et tilbud til de som ønsker å utvikle seg videre, eller til og med utover mat-soppstadiet. Nettopp dette siste punkt mener jeg det er viktig å ta hensyn til, men selvsagt uten at dette skal gå merkbart på bekostning av det "matnyttige". Det burde her ikke være noen motsetninger, og jeg håper vi i så måte ikke har vært helt mislykket.

Men vi har også prøvd å skape interesse for sopp utover medlemskretsen. Soppkontroller, soppkurs, soppustillinger og utgivelse av et soppblad har vært et ledd i dette arbeidet.

Ikke minst er de kåserier som holdes i ulike foreninger og lag et glimrende middel å så måte.

Jeg håper alle de nevnte tiltak vil kunne fortsette. Bare på den måten kan vi nå ut til gryende sopplukkere, og således opprettholde en levende forening.

Spesielt i disse tider, med en sterkt økende soppinteresse blant folk, må dette være viktig. Her er vi inne på en hobby med umåtelige gleder, men - dessverre - like store farer. Bare et godt miljø med gode kunnskaper kan forhindre slike ulykker som hvert år skjer et eller annet sted i vårt land.

Av dette følger også at jo større aktivitet og jo større kunnskaper hos medlemmene, jo glattere fungerer foreningen. Det er derfor ønskelig at flere av medlemmene kunne engasjere seg i fremtiden. Dette gjelder f.eks. som bidragsydere til vårt medlemsblad "Agarica", kåsere om sopp, eller "innbyttere" ved soppkurs og -kontroller.

Det hadde derfor vært gledelig om flere ville bestemme seg for å gå opp til prøven for soppsakkyndige. Dette er ingen vanskelig sak, og det er opplagt flere i foreningen som med litt finpuss er godt kvalifisert.

Vi har i 1981 for første gang søkt våre "medlemskommuner" om kultur støtte. Vi vet nå at flere av våre søsterforeninger får slike midler, ja, til og med har direkte samarbeid med kulturmyndighetene! Dessverre ble vi møtt med liten forståelse, noe som har medført et relativt stort dugnadsarbeid for å få fullført våre planer.

Bare Rolvsøy syntes å anse oss for verdige en slump av budsjettert og det var vi takknemlige for.

Personlig har jeg store problemer med å se den prinsipielle forskjell på vår virksomhet og en rekke andre hobby-pregede foreninger. Ikke at alle kan forvente å få av en begrenset kake, men i det minste kunne det vel være mulig å la den som sulter ett år få en smakebit neste år. For ingen skal fortelle meg at det fra kultursektoren bare er de hungrige som mettes !

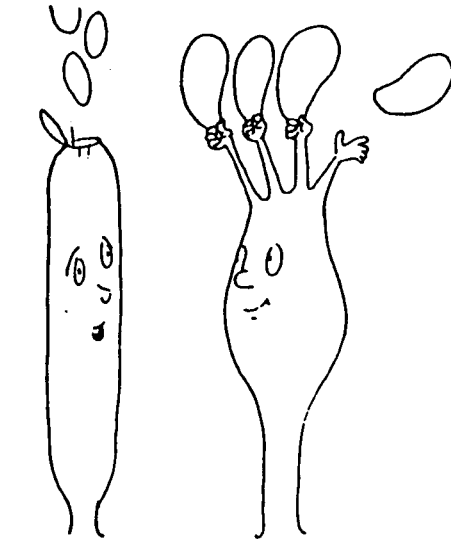
Skjønt nå er vi til vurdering, i allfall i Fredrikstad, så håpet får leve.

La så dette som her er sagt også representere mine nyttårs-ønsker for foreningen i 1982 og fremover.

Til slutt en takk til alle mine "undersotter" i det gamle styret, og samtidig :

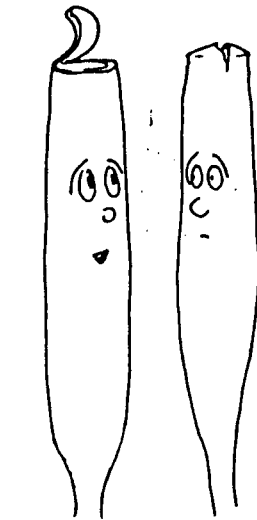
LYKKE TIL ROLF !

"Avtroppende" formann.



Is it easier your way?

#7



Why do you call yourself
operculate?

#7

EN HILSEN FRA DEN NYE FORMANNEN.

For å være høflig vil jeg begynne med å takke for den tillit jeg er vist ved å bli valgt til formann. Nå er ikke verv av denne type så ettertraktet at det bruker å bli kamp om en slik plass, og det har det heller ikke vært denne gang. Imidlertid er formannen og det øvrige styret viktige brikker i en hver forening. Og foreningen er selvfølgelig best tjent med et styre som er interessert i foreningens drift og ønsker å gjøre en god jobb, og dessuten har evnen til å gjøre det.

For min egen del oppfyller jeg de to første kravene, hvorvidt det tredje oppfylles får andre bedømme når året er omme.

Etter denne innledningen må jeg få lov til å ønske dere alle et riktig godt nytt år. Uten å trekke inn vår verdens små og store problemer kan man ønske seg et godt soppår med mange fine (s)opplevelser for våre medlemmer.

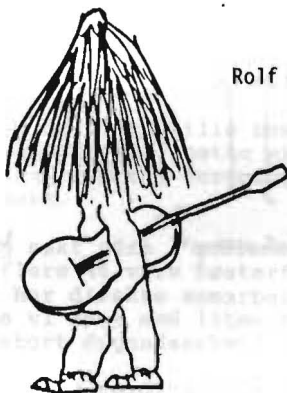
Jeg kan ikke komme med noen programerklæring for foreningens drift, hovedlinjene for dette mener jeg bør trekkes opp av et samlet styre. Det tidligere styre har imidlertid overlevert et velskikket bo, og her er mye bra å bygge videre på.

Etter fjorårets suksessrike soppstilling vil vi selvfølgelig gjenta et slikt arrangement i år. En ny utstilling er allerede plottet inn på høstens program. Det må imidlertid tas forbehold om endring av den oppsatte dato, bl.a. p.g.a. utstillingslokalet. Et slikt arrangement er avhengig av medlemmenes innsats, og jeg håper det blir riktig mange som følger en senere oppfordring om hjelp.

Årets tur- og møteprogram røper nok en reprise fra ifjor, et "hyggemøte" som skal arrangeres i mars. Selvfølgelig har vi det hyggelig også på de ordinære medlemsmøtene, men mitt inntrykk etter arrangementet ifjor var at mange satte pris på en slik sammenkomst med et noe annet innhold enn de andre møtene.

Som formann kommer jeg ikke til å glemme at soppinteressen til det store flertall av foreningens medlemmer begrenser seg til det matnyttige. Jeg vil allikevel gå inn for at aktiviteter som går utover matsoppstadiet også blir oppmuntret.

Til slutt vil jeg komme med nok et nyttårsønske, og det er at enda flere av foreningens medlemmer deltar på våre møter og turer.



Rolf Hermansen

EKTE MORKEL (MORCHELLA) - VÅRENS GJEVESTE MATSOPP ?

I Agarica nr.3/4 1981 hadde jeg en kort omtale av ekte morkler, og i løpet av våren 1981 ble det gjort ytterligere funn, både fra allerede kjente steder, samt fra enkelte nye lokaliteter.

I det følgende skal vi ta for oss de ekte morklene mer grundig enn forrige gang.

For å kunne vite hva vi virkelig skal se etter er det en del ting vi først bør ha kjennskap til:

- 1.Hva er en morkel og hvordan ser en ekte morkel ut?
- 2.Hvor vokser det morkler?
- 3.Når vokser morklene?
- 4.Hvorfor er ekte morkler så vanskelig å finne?

1.Morklene er sekksporesopper(Ascomycetes), d.v.s. sporene, oftest åtte, dannes inni en kølleformet celle, sporesekk eller asci, som står parallelt tettpakket i et hymenium sammen med ikke sporedannende hyfer, parafyser.

På morklene sitter den sporebærende del, hymeniet, på yttersiden av hatten.Morklene hører til de såkalte operkulate discomyceter, d.v.s. sporesekkene, asci, åpner seg med et lokk i toppen når sporene er modne.

Hatten, rund eller kjegleformet, har nettaktige ribber, folder, kamre eller hulrom, alltid med en tydelig relativt tykk røraktig steril stilk.Både hatt og stilk er hule.

Til daglig kan vi skille ekte morkler i to distinkte typer - , spissmorkel og rundmorkel, men innenfor disse to typene skjuler det seg en rekke varianter og former, som har gitt opphav til et utall av spesielle navn.Således er selve artsavgrænsningen innen slekten Morchella fremdeles meget uklar.

SPISSMORKEL (Morchella conica, elata, etc.) er en fellesbetegnelse som vanligvis omfatter en sopp med kjegleformet (mer eller mindre) hatt eller hette, med fremtredende langsgående (loddrette) ribber eller lister (se fig.1 - 7).Hatten, 3 - 8 cm høy og 2 - 4 cm bred, er gjerne lys til mørk gråbrun til olivenbrun, eller nesten svartbrun.Stilken, 3 - 8 x 1 - 2 cm, er blekbrun til hvitaktig, ofte litt kornet/grynet på overflaten.

Figur 1 - 7 viser variasjonene innenfor begrepet "spissmorkel", og alle er funnet omkring Fredrikstad.De har alle et felles kjennetegn: de mer eller mindre langsgående ribbene med små tverr-ribber, og en langstrakt hatt.

RUNDMORKEL (*Morchella rotunda, esculenta, etc.*) henspeller på en hatt som er nærmest rund eller noe eggformet/oval, med grove uregelmessige kamre eller hulrom (alveoler), nærmest som en svamp eller bikake. Hatten, 3 - 10 cm, ofte nesten like høy som den er bred, og vanligvis guloransje, gulbrun, lysebrun til okergul av farge, men også (sjeldnere) brunsvart til svart, -grønlig til nesten hvit. Stilk: 3 - 10 cm høy og 2 - 3 cm bred, oftest noe oppsvulmet basis, hvitaktig til gulhvitt, med noe kor-net overflate. Se figur 8 - 10 .

Spissmorkel er så absolutt vanligere enn rundmorkel her i landet.

2. Voksestedet er så klart et viktig kriterium for i det hele tatt å finne morkler. Ofte kan man finne morkler på steder hvor man minst forventer at det opptrer matsopper, f.eks. på gamle avfalls-hauger, på branntomter o. likn. .

Jordsmonnet bør antagelig alltid være omkring det nøytrale, pH~7. pH-målinger jeg har foretatt på voksesteder viser 6,5 til 7,5 .

Spissmorkel-typer opptrer både i bar- og løvskog, på åpne steder, langs skogsveier, på gamle hugstplasser, dikekanter, og i gamle hager under frukttrær. Og svært ofte, som allerede nevnt, på av-fallshauger og branntomter.

Eksempelvis vokste de illustrerte former på følgende steder:

Fig.1 På svart mulljord med skallrester under barlind, Onsøy komm. 1980 og 1981.

Fig.2 På brente papirballer under selje, Borge komm. 1981.

Fig.3 Nedlagt industriområde, på gammel lagerplass for kalkstein og natriumsulfat(I), under poppel, Borge komm. 1979 (opp til 22 cm høyel)

Også i gress under epletrær i gammel hage, Onsøy komm. 1979.

Fig.4 I høyt gress på brent mark under selje, Borge komm. 1980 og 1981.

Fig.5 På gammel søppelplass for industriavfall, - på brente celluloseballer med Bryum-mose, ca 45 eksemplarer knippe-voksende, Borge komm. 1981.

Fig.6 I dikekant på brente papirrester under selje, Borge 1980.

Fig.7 Blant kvister og pinner ved foten av selje i lite edel-løvskogsområde nær Glomma (nedbrent sagbruk, 1920-årene), Fredrikstad Ø 1979 og 1981.

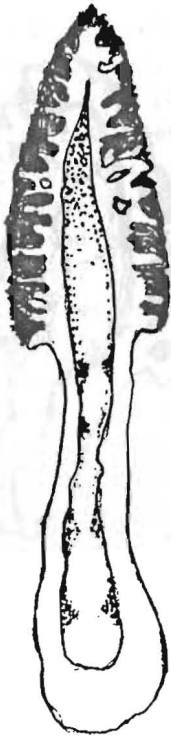


Fig. 1

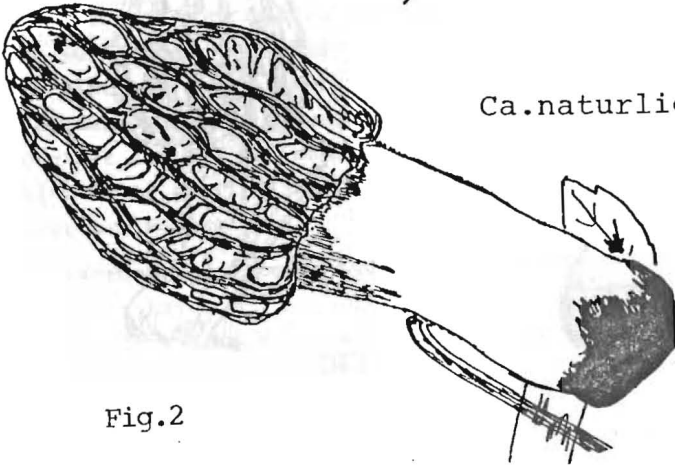


Fig. 3

Ca. naturlig størrelse

Fig. 2

Spissmorkel ¹⁴

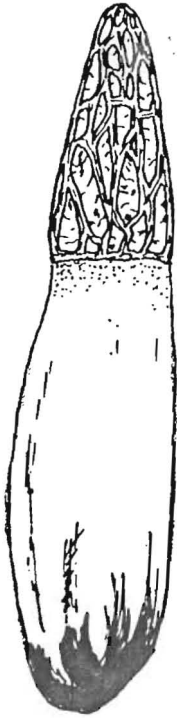


Fig. 4

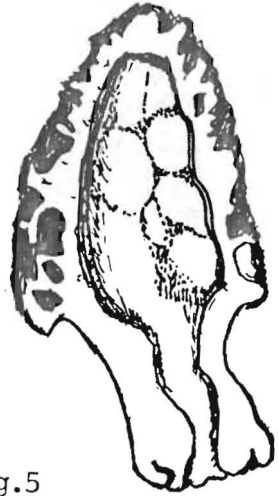


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

Ca. naturlig størrelse

RK-12

Rundmorkel-typer anses å være kalk-krevende. Voksested er gjerne langs fuktige elve- og bekkekanter og elvebredder i alme- og askeliet/lunder, omkring eller ved døde røtter og stubber av alm. Blant gress og på bar mulljord under busker i edelløvskog, hager og parker. I eplehager/frukthager.

Fig. 9 og 10 viser to uvanlige rundmorkler fra Kråkerøy komm. fra 1981. Begge vokser skyggefullt i en almeli like ved en bekk.

Fig. 10 ved foten av en stor død alme stubbe, - forøvrig med svart-brun hatt.

Fig. 8 viser vanlig rundmorkel som muligens forekommer i Nordland.

3. Mai-måned er morkel-tid i lavlandet. Til fjells kan man finne morkler helt mot slutten av juli (f.eks. Finse 1220 m.o.h.) Siste halvpart av mai har vist seg å være den beste tiden her- omkring, unntaksvis første uke av juni. Dersom det blir for varmt og tørt i mai/juni kommer morklene neppe fram.

Under gunstige klimatiske forhold (rikelig med nedbør og ikke alt for varmt, < 20°C) kan morklene finnes allerede de første dagene i mai.

Morklene vokser ikke om sommeren eller høsten i lavlandet.

I Syd- og Mellom Europa kommer morklene allerede i mars/april.

Morklene sies å vokse før ospe-bladene kommer, når slåpetorn og blåveis blomstrer, - eller når epletrærne blomstrer og eike-bladene er store som ekornører !

4. Selv om vi nå vet litt om hva en morkel er, - hvordan de vokser, og når de vokser, - er det ikke dermed sagt at det er lett å finne dem!

Morklene er noen riktig lunefulle skapninger, og det kan gå år mellom hvert funn dersom forholdene er ugunstige.

En viktig grunn til morklenes sjeldne opptreden må jo også skyldes den korte sesongen de har, - knapt nok en måned, og begrenset kun til mai-måned her omkring, unntaksvis kanskje i slutten av april eller begynnelsen av juni under særs gunstige betingelser.

Stikkordene er: Rikelig med fuktighet (nedbør) og ikke for varmt/ikke for kaldt.

Ved hjelp av tre sesonger (1979, 1980 og 1981) har jeg forsøkt å analysere forholdene/betingelsene.

Først: 1979 var et meget godt morkelår.

1980 var meget dårlig.

1981 bra, om ikke fullt så bra som 1979.

Rundmorkel

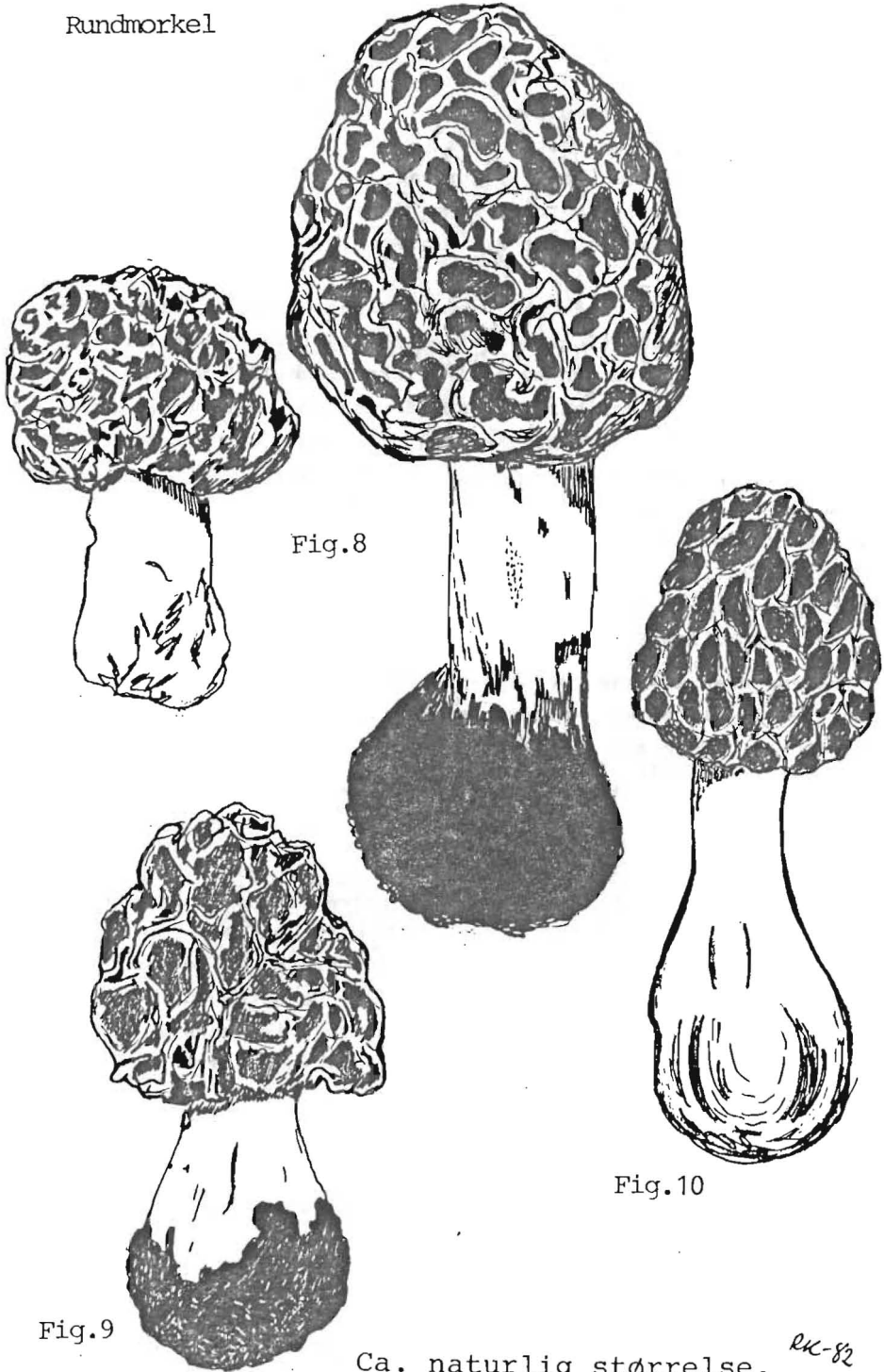


Fig. 8

Fig. 10

Fig. 9

Ca. naturlig størrelse.

RK-82

Dersom vi så tar fram de foreliggende klimatiske data for disse årene, og noen år tilbake i tiden begynner det å bli interessant.

	Total nedbør	Antall dager med nedbør	Maks.temp.	Min.temp.
Mai 1976	27,4 mm	10	24°C	1°C
Mai 1977	30,5 **	5	26 (6/5)	2
Mai 1978	30,7 ***	6	24	-1,5
Mai 1979	76,9 "	24	19(31/5)	1 (12/5)
Mai 1980	41,7 ****	7	27(18/5)	1 (2/5)
Mai 1981	53,0 "	10	27(12/5)	-4 (3/5)

* alt før 13/5 ** alt etter 18/5 *** alt etter 27/5

Vi ser straks at 1979 skiller seg ut med høy nedbørsmengde fordelt på hele 24 dager. Likeledes at maks.temp. ikke overskrider 20°C. Dette ble altså et godt morkelår.

Nå er det imidlertid ikke bare nedbørsmengden og temperaturen i mai alene som er avgjørende. Det vil óg være beroende av snømengden på våren, når snøen forsvinner, - og ikke minst hvordan april blir m.h.t. nedbør og temperatur.

Tar vi nå for oss 1980, som var et dårlig år, ser vi at nedbørsmengden er henimot halvparten av 1979, og det var bare 7 dager med nedbør. All nedbøren kom dessuten etter 27.mai ;altså vel sent. Midten av mai var også svært varm.

Sist år (1981) ble de første morklene observert 13.mai; de siste ble plukket 4.juni. Det var 10 dager med nedbør, som ga totalt 53 mm, fordelt nogenlunde jevnt over hele måneden.

Mai 1976, 1977, og 1978 så jeg overhode ikke etter morkler, men med så lite nedbør (~30 mm) og høy temperatur er det lite sannsynlig det har vært gode morkelår. I 1977 f.eks. kom all nedbøren før 13.mai.

Således, - antydningssvis, bør sannsynligvis nedbørsmengden i mai være over 50 mm, - helst maks.temperatur under 20°C, men heller ikke for kaldt på nettene. Nedbøren bør fortrinnsvis være nogenlunde jevnt fordelt; noen "dråper" titt og ofte er kanskje fordelaktig, fremfor et par kraftige byger(?).

Selv om det er umulig å svare på hvordan mai blir i år, - ha da i tankene at en riktig varm og skjønn mai-måned neppe gjør livet behagelig for morklene !

Spiselighet.

Ekte morkel anses som en av de aller beste matsopper i verden, og er sterkt ettersøkt i alle kontinenter.

Flere steder i Nord-Amerika f.eks. er det store morkel-festivaler hvert år i midten av mai, hvor hundrevis av morkelplukkere samles !

I nyere soppbøker anbefales nå en raske forvelling, uten at det fjerner smaken.

Ekte morkler må ikke forveksles med de falske eller uekte morklene, - og spesielt ikke den langt vanligere s a n d - m o r k e l (Gyromitra esculenta), som har tynnkjøttet hatt med hjerneliknende folder, rund og hul, lys rødbrun til svartbrun. Den vokser i månedskifte mai/juni eller første halvpart av juni.

Sandmorkel er dødelig giftig i rå tilstand, men giftstoffet, gyromitrin, kan best fjernes gjennom grundig forvelling, og soppen er da en meget god matsopp, selv om man må utvise forsiktighet, og ikke overdrive spisingen.

Sandmorkel finnes beskrevet i alle soppbøker, men vær oppmerksom på at enkelte eldre bøker behandler giftigheten noe overfladisk.

Blek sandmorkel, flatmorkel, lys og mørk høstmorkel er også falske morkler, og må behandles som sandmorkel.

Sluttbemerkninger.

Vi bør nevne at morklene som slekt er lettkjennelig, men på artsnivå er det store og vanskelige problemer.

Mikroskopiske karakterer på tilsynelatende helt forskjellige morkler kan være forbausende like, og gir svake holdepunkter. Den virkelige store forskjellen er makroskopisk, og det er her de lærde ofte strides. Variasjonene tilskrives som oftest voksestedet, jordsmonnet, temperatur, fuktighet o.a.

Dyrking av morkler har vært gjort (og gjøres) uten at det har lyktes å gi særlige mengder. Heller ikke er det funnet fram til en metode som gir avkastning som f.eks. shampinjongdyrking. Mange andre skivesopper dyrkes med hell, men svært mange (de fleste !) lar seg ikke overhode fremtvinges i kultur ! Forøvrig sies det at en kompost av papir og epleavfall er et egnet substrat for morkeldyrking.

Jeg håper at den franske morkeleक्सperten, Emile Jacquetant, skal kaste nytt lys over slekten med sitt kommende Morchella-verk, beregnet utgitt mot utgangen av 1982/tidlig 1983. Boken blir rikt illustrert i farger med både fotografier og akvareller (bl.a. enkelte norske).

Verket tar utgangspunkt i Emile Boudier's praktfulle verk fra 1904-10 (bind 2), og hans nomenklatur.

Basert på egne og andres innsamlinger gjennom en generasjon fra hele Europa og Nord-Afrika foreslår Jacquetant en ny klassifisering. Morklene blir inndelt i seksjoner og underseksjoner basert på makrokarakterer både i hatt og stilk, kjøttets beskaffenhet både friskt og tørket, og mikroskopiske data, samt enkelte kjemiske reaksjoner på kjøttet.

Økologien er dessuten et viktig kriterium, og det er skilt mellom to hovedtyper, - de morkler som alltid vokser i skog -, og de som vokser i hager, på avfallshauger, brente steder o. likn.. Flere nye arter blir presentert, deriblant flere norske fra mine innsamlinger.

Til slutt en oppfordring/etterlysning.

Skulle du komme over disse "lækkerbiskener" i løpet av mai dette år, ta kontakt med undertegnede! Jeg er ikke interessert i morkler fra et matnyttig synspunkt, men utelukkende for å kartlegge og prøve å bestemme hvilke typer morkler vi har i vårt distrikt. Om du skulle finne rikelig med materiale, nyd disse med velbehag, men vær vennlig å spare et par eksemplarer til meg! Friske morkler holder seg fint i en lukket eske i kjøleskap noen dager. Når du plukker dem, -ta gjerne et bilde (eller flere) om du har anledning, notér deg voksestedet så nøyaktig som mulig, d.v.s. vegetasjon, bar- eller løvskog, brent mark, søppelplass o. likn. Kjenner du plantene omkring, notér disse, og gjerne om det er jord, leire, sand eller grus på voksestedet. Dessuten dato og sted (kommune rekker). Så - lykke til med årets morkeljakt !

Roy K.

LITT OM VÅRFAGERHATTEN.

For alle soppvenner er det en kjensgjerning at det finnes langt flere skikkelige matsopper om høsten enn om våren i vårt land. Desssto hyggeligere er det da at det blant de relativt få vårsopper det er tale om, befinner seg noen riktig fine spiselige arter. Noen vil først og fremst tenke på visse sjampinjonger eller morkler. Men for mange vil den delikate vårfagerhatten stå i en klasse for seg!

I vårt distrikt er vi så heldige å ha flere lokaliteter hvor denne soppen kommer fra år til år. Og det er vel flere av oss som har sine "hemmelige" funnsteder omtrent som for kantarellens vedkommende.

Særlig i kystområdene rundt Fredrikstad med rikelig innslag av muslingkalk i jordbunnen er mulighetene gode, i utkanten av skogholt og glissen buskvegetasjon, eller på beitemark og små gressbevokste sletter. Vi kan også kikke etter den på gressplener og i veikanter, gjerne der hvor blåveisen kort tid i forveien sto og myste mot vårsolen.

Fordi vårfagerhatten er utpreget "familiekjær" opptrer ofte større eller mindre grupper på samme sted. Da gjelder det å ha med stor kurv!

Men la oss nå gå vår populære venn litt nærmere etter i sømmene. Selve slekten Fagerhatter (*Calocybe*) er skilt ut fra de egentlige musseroner (*Tricholoma*) og omfatter 5-6 arter i Norge. I motsetning til de fleste ekte musseroner danner ikke fagerhattene sopprot med trær og busker. Derimot lever de som råtesopp (saprophytter) eller såkalt strøsopp på råtnende planterester og humus, som oftest i mer eller mindre åpent lende uavhengig av skog.

I land med mildere klima kan vårfagerhatten komme alt i slutten av april (derav tilnavnet St. Georgsoppen, pga. tilsynkomst fra rundt 23. april og utover). Hos oss er det allikevel sjelden å se den før i slutten av mai eller først i juni. Sist i juni er vanligvis den korte og hektiske sesongen over, selv om en og annen "gjenganger" kan dukke uforvarende opp i september-oktober og sette grå hår i hodet på noen hver.

De andre fagerhattene er mer eller mindre sjeldne og har sesong utover høsten. Alle arter innen denne slekten har hvitt sporepulver og utrandet-avrundete skiver. Navnet fagerhatt skyldes at flere av artene har vakre hattfarger, fra hvitt til gult, rødt og fiolett. En av artene har ring om stilken (ringfagerhatt, *C. constricta*). De fleste er små til middels store.

Vårfagerhatten har gjerne en gulhvitt til lys brunlig farvete- ne over det hele. Den har buklet, innrullet hattkant og skiver som av og til kan virke nedløpende på stilken. Kjøttet er hvitt og kraftig, behagelig smak og lukt av mel. Oftest finner vi en lubben og tett utgave av arten, men det

forekommer også en spinklere varietet med tynnere stilk og hattkjøtt. Denne skiller av og til ut som egen art (C. graveolens).

På den tid av året når vårfagerhatten dukker opp, har den fra et matnyttig synspunkt få "naturlige fiender" blant giftsoffene. Imidlertid må det særlig advares mot vårtrevlesoppen. Den er egentlig ganske sjelden, men forekommer i vårt distrikt. (Bjørnevågen, Kråkerøy) - og på samme tid som vårfagerhatten! Dessuten bør nevnes sommermunkehatten, som kommer fra slutten av juni og kan vedvare til ut i august. Den vokser ofte på lignende steder som vårfagerhatten, og er i likhet med denne også en råte- og strøsopp.

Både vårtrevlesopp og sommermunkehatt er lyse av utseende. Særlig er små eksemplarer lette å forveksle med vårfagerhatt. Som eldre får vårtrevlesoppen mørkere skiver pga. det brune sporepulveret, og ofte innslag av teglrodt i den ofte sprukne hatten.

Munkehatten får etterhvert en lang, slank stilk med litt vridd eller riflet overflate, og tilløp til en pukkel på hatten. Begge disse dobbeltgjengere lukter ubehagelig, og man må ikke smake på dem. Spesielt er vårtrevlesoppen livsfarlig med sitt store innhold av giftstoffet muscarin.

Da vårfagerhatten ikke har ring rundt stilken - liksom vårtrevlesopp og sommermunkehatt - bør den ikke kunne forveksles hverken med sjampinjonger eller åkersopp, som alle har ring og brunt til svart sporepulver, og derav mer eller mindre mørk skivefarge.

Men det er dette med de unge eksemplarene som kan volde bekymring, da. Derfor skal vi som hovedregel være meget varsomme med plukking av små, lyse skivesopper, og det gjelder gjennom hele sesongen. Er man ikke aldeles bomsikker på hva man har funnet, må det ikke brukes som mat. Men ta gjerne slike funn med til en soppakkyndig, som kanskje ikke bare ser på det rent matnyttige. Og så kan vi ha dessto bedre sjanser til å få oppleve også neste års soppesong !

(Bilde av vårfagerhatt: Se forsiden).

Thor D.



HUNDETWASER

«Mushrooms» (1978/79, 46 x 76 cm).

MAITRAKTSOPP I NOVEMBER.

Slekten traktsopper hører ikke til de enkleste. Så farlig er nå heller ikke dette hvis man nøyer seg med å jakte på matsopp. Bare noen få arter vil kunne passere som gode, Mange holder seg også langt unna alt som smaker av traktsopp.

For de fleste vil vel den store og kjøttfulle puddertraktsoppen (*Lepista nebularis*) være mest kjent. En annen sak er det at denne egentlig ikke lenger skal være noen traktsopp, men en ridderhatt!

De fleste traktsopper kommer noe sent i sesongen; men allerede tidlig i april dukker den første opp, faktisk en av de aller første skivesoppene som kommer, vårtraktsopp (*Clitocybe radiculata*).

Vi skal imidlertid la denne ligge for denne gang, og i stedet rette søkelyset mot en annen relativt tidlig art, skjønt man møter den sjelden før et stykke ut i mai. Den har da også fått navnet etter sin typiske vokseperiode. Navnet er maitraktsopp (*C. sinopica*).

De siste sesonger er den funnet i Fredrikstaddistriktet i slutten av mai i store mengder på en gammel branntomt. Dette er for øvrig en type voksested som soppen synes å like. Maitraktsoppen må anses som en sjelden sopp i Norge, og det er nok ikke mange av våre medlemmer som ennå har fått stiftet bekjentskap med den. Imidlertid burde den være så karakteristisk, både når det gjelder farge og lukt - slik at dette, sammen med voksetidspunkt, skulle gjøre at den er ganske lett gjenkjennelig.

Men så er det dette med naturens luner da, at ikke alt går etter programmet.

I begynnelsen av november i fjor fant jeg en vakker sopp på en forlengst evakuert hytteplen i Slevik. Det var ikke fritt for at jeg stusset umiddelbart, da dette ikke var noe jeg kunne forbinde med tidligere høstfunn, til tross for at det utvilsomt måtte være en traktsopp.

En luktp prøve utløste imidlertid sterke assosiasjoner til et funn nesten et halvt år tidligere. Den sterke mellukten løvnet ingen tvil, jeg hadde funnet maitraktsopp i november!

Nå skal det innrømmes at direkte sensasjonelt er dette nok ikke, men et uvanlig tidspunkt er det utvilsomt. Bare navnet skulle borge for det. Enkelte steder i litteraturen kan vi imidlertid finne en angitt vokseperiode fra mai til oktober. Dog november har jeg aldri sett!

Voksestedet var typisk, på mark som er påvirket av mennesker (plen) nær furu. Altså denne gangen ikke på brent mark.

Det kunne være interessant om noen av medlemmene ville være litt ekstra på vakt overfor denne særegne traktsoppen, da en utbredelse i distriktet sammen med type voksested var ønskelig å få registrert.

For dere som vil ta opp denne tråden skal jeg gi en kort beskrivelse, hovedsakelig basert på mitt funn i november.

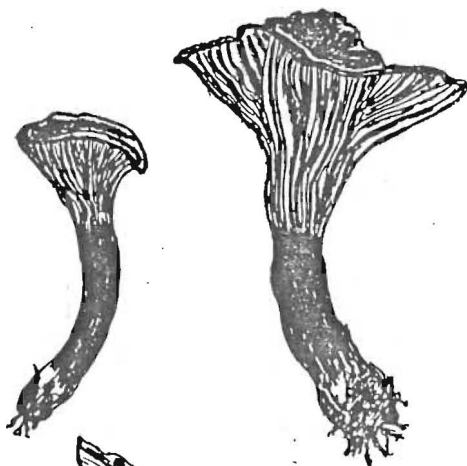
Hatt: Sterkt og vakker orange til orangebrun, ofte fint melet, spesielt i midten. Utvokste eksemplarer tydelig nedsunket i midten, enkelte med noe nedbøyd hattkant som også kan være noe bølget. Uten stripet hattkant. Størrelse 3-5 cm (men kan bli opptil 10 cm).

Skiver: Nesten hvite, etterhvert med svakt brungult skjær, i vakker kontrast til stilk og hatt, middels tette og tydelig nedløpende på stilken, spesielt på utvokste eksemplarer.

Stilk: Samme farge som hatt, med fint innvokste tråder eller små "skjell" som gir et noe glinsende inntrykk, de fleste noe spissere mot basis, men dette kan variere, ofte er stilken tynnast på midten. Basis har tydelig hvitt, filtaktig mycel, og normalt kan man finne tydelige rotforlengede tråder (rhizoider).
Lengde: 3-5 cm Bredde: 0,6 -0,8 cm.

Lukt og smak: Sterkt melaktig.

Mikroskopisk kan maitraksoppen kjennes på særs store sporer i forhold til andre traktsopper.



Maitraksopp
(*Clitocybe sinopica*)

Vi skal altså merke oss følgende "huskeknagger":

Hatt: Vakkert orange/orangebrun.

Skiver: Meget lyse i kontrast med stilk og hatt.

Stilk: Farge som hatt, ofte rotforlengede tråder.

Lukt: Sterkt melaktig.

SmaK: Sterkt melaktig.

Maitraksoppen kan spises, men regnes som mindreverdige.

Øyvind W.

PASS OPP FOR FLATKLOKKEHATT!

Vi liker ikke å plagiere. Men enkelte ganger faller det i vårt lodd å gjenta hva andre har sagt. Dette gjelder i særskilt grad når det dreier seg om advarsel mot forgiftning.

Da bør vi og må vi plagiere.

For de som ikke mottok "Våre nyttevekster" nr.4.1981, tillater vi oss kort å bringe den samme advarsel som her var proklamert.

Det har i år vært et alvorlig forgiftningstilfelle av flatklokkehatt (*Galerina marginata*).

Denne lille til middelsstore soppen ble forvekslet med Stubbeskjellsopp, altså en førsteklasses matsopp.

Soppen kan forveksles, men bare hvis man har utilstrekkelig kunnskap, og ulikhetene mellom de to arter burde kunne læres ganske enkelt.

Begge arter fremkommer på stubber og trær, og er altså i så måte like. Begge er brune og har en form for ring eller velumsone.

Forskjeller på Stubbeskjellsopp og flatklokkehatt

Vi anbefaler alle å merke seg disse hovedforskjeller mellom de to soppene. Det skulle da ikke være fare for at dere tar feil. Men sørg gjerne også for å få demonstrert begge arter neste sesong.

Flatklokkehatt er normalt noe mindre enn stubbeskjellsopp, men dette er ikke et sikkert kriterium.

Lukten er også forskjellig, men denne bør bare være en støtte i tillegg til de øvrige ulikheter.

	Stubbeskjellsopp	Flatklokkehatt
Stilk	Skjellet under ring	Ikke skjellet under ring
Hattkant	Ikke stripet i fuktig vær	Stripet i fuktig vær
Lukt	Svakt fruktaktig, behagelig	Mer eller mindre melaktig

Øyvind W.

SOPP TIL HVERDAGSMIDDAGEN.

1.

Seifilet, skåret i stykker,
løk i litt grove terninger,
god rørsopp (steinsopp, svartbrun rørsopp m.m.)
og en kladd margarin
får surre under lokk i ca. 20 - 25 minutter.

Bruk jerngryte eller lignende.

Krydder: Salt, pepper og persille.

Fordi retten i seg selv gir få kcal. kan det passe
med en litt kraftig grønnsak i tillegg, f.eks.
grønne erter og selvfølgelig kokte poteter.

2.

God sopp stekes i panne.

Kokt spagetti eller makaroni tilsettes og stekes litt.
Eggerøreblending helles over til slutt.

Den består av: til 1 egg - 1 ss.melk, 1 ss. vann og
litt salt.

Krydder: Salt og pepper og persille som dryss.

Tomat- eller bladsalat passer i tillegg.

3.

God sopp og løkterninger stekes i panne, (rødskrubb e.l.)

Krydre med litt salt og pepper.

Tilsett lungemos og dryss persille over til slutt.

Med kokte poteter og en råkostsalat i tillegg får
vi en velsmakende, billig og sunn middag.

Ingeborg Eidissen.

SOPP PÅ FRIMERKER.

Siden Agarica nr.2,1980, fortsetter det å komme frimerker med soppmotiver,men Norge lar vente på seg! Kanskje kunne det være en oppgave for Norsk Soppforening å fremme et forslag til Postverket om å lage en serie med soppmotiver i stedet for blomster ?! Postverket i Zambia f.eks.har nylig bestemt seg for å utgi en serie på fem merker med soppmotiver i 1983 etter å ha spurt en engelsk forstpatolog ved Forest Department of Zambia om motiv-valg!

Tillegg til tidligere lister:

Folkerepublikken Kina	1981	6 merker
Australia	1981	4 "

Forøvrig foreligger det nå en katalog over samtlige soppfrimerker, -alle avbildet i naturlige farger, og nesten like fine som originalene !

"Pilze in der Philatelie" Band I Ganze Welt. (1981) Pris DM21 (portofritt).

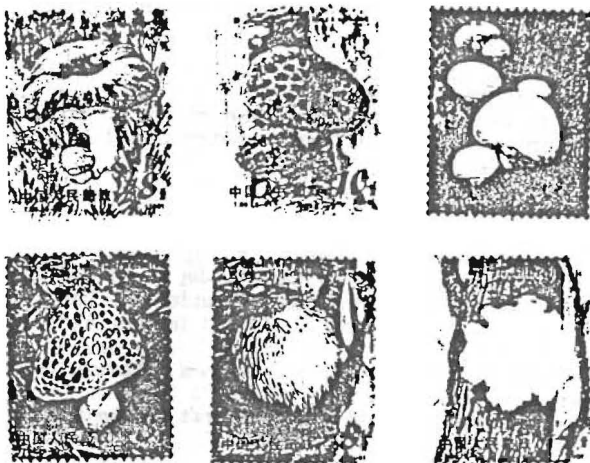
De siste seriene fra Kina og Australia har ikke kommet med.

Katalogen,såvel som de fleste av frimerkene kan skaffes fra:

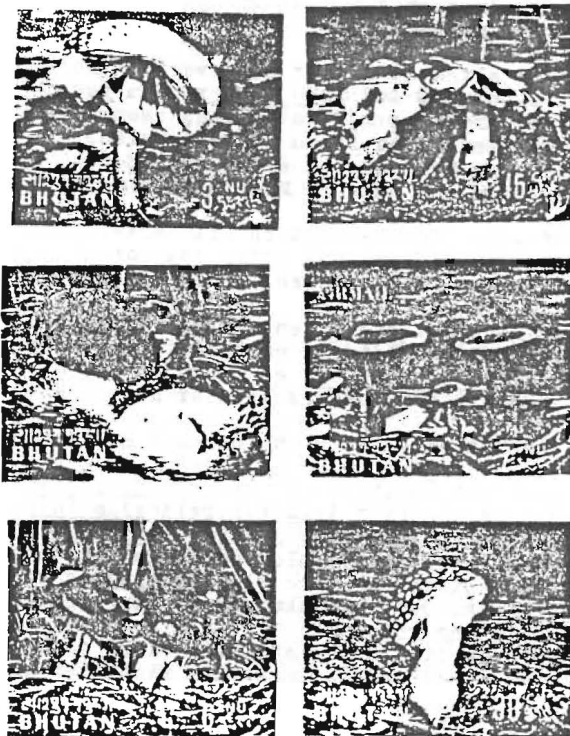
Briefmarken Callimici,Postfach 50,8184 Gmund am Tegernsee,BRD.
Be om "Preisliste nr.24,1982" .

Roy K.





Utakkede tredimensjonale merker fra Bhutan 1973.



BEITESJAMPINJONGER, BLODSJAMPINJONGER ELLER?

I AGARICA nr.2, 1980 prøvde vi å gi en kort innføring i noen av de "gulnende" sjampinjongene. Som kjent kan man skille sjampinjongene røfft og populært i to grupper etter deres fargeutvikling ved trykk eller overskjæring:

- . De som gulner
- . De som rødner

Som nevnt i den første artikkelen er sjampinjongene en vanskelig og på mange måter dårlig utredet slekt. Da en grundig artsbestemmelse må innbefatte også mikroskopiske undersøkelser, vil en populærinnføring selvsagt bli overfladisk, ja, kanskje heller ikke strengt faglig korrekt. Men dette må vi finne oss i, hvis vi skal tilfredsstille noe av den nysgjerrighet om sjampinjonger som opplagt en del har.

Det er da også bare meningen å få et visst bilde av de vanligste sjampinjongarter i distriktet. Dette medfører at vi mer må oppfatte artsnavnene som gruppebestemmelser enn som egne arter.

Således konsentrerte vi oss i den første artikkelen om snøballsjampinjonger og åkersjampinjonger.

Vi skal nå ta for oss beitesjampinjonger og blodsjampinjonger som begge tilhører den gruppe som utvikler mer eller mindre rødfarge i kjøttet. La oss prøve å ta det punktvis. Vi minner dessuten om de viktige momenter ved sjampinjongbestemmelse som ble nevnt i den første artikkelen.

I. Vi forutsetter altså at det er observert en rødning i kjøttet, eller i det minste at det ikke gulner. Man bør observere både overflaten ved trykk og kjøttet ved gjennomskjæring. Det ligger imidlertid en liten felle i veien, da det finnes både svak gulning hos enkelte arter som rødner, og svak rødning hos enkelte arter som gulner. Men la ikke dette forhindre oss fra å gå videre.

Vi skal også være klar over at enkelte arter bare har svake fargereaksjoner - ja, selv på arter som normalt har en kraftig fargeutvikling kan stor vasstrukkenhet og frost stikke kjepper i fjula!

Er vi så ivrige at vi ønsker en sikrere plassering ennfargeutviklingen, har vi heldigvis en bedre metode. Dette er den såkalte Schaeffer's reaksjon, en reaksjon som er uunværlig for "viderekomme". For interesserte er denne reaksjonen omtalt for seg selv.

Vi forutsetter således at vi har funnet en noenlunde "normal" utgave av en av de vanlige sjampinjonger.

Det er da viktig å observere rødningens intensitet. En svak rødning tyder på at arten tilhører beitesjampinjongene, eller på latin: Campestris-gruppen.

En intens, mer eller mindre blodrød farge i kjøttet ved overskjæring, viser at det må være blodsjampinjonggruppen, eller Silvatica-gruppen. Det latinske navnet kan egentlig oversettes med skogsjampinjong-gruppen.

Dette kan være verdt å merke seg, men vi må merke oss at gruppen bare omfatter de rødrende artene. Som vi husker har også enkelte

gulnende sjampinjonger : typisk voksested i skogsterreng.

2. Voksestedet er altså et kriterium som kan være til nytte. Som navnet indikerer finner vi beitesjampinjonger på åpne gressmarker (parker, plener etc.), mens blodsjampinjongene nesten alltid synes å foretrekke skogsterreng. Unntaksvis kan imidlertid også de finnes i parker, ja, til og med i blomsterbed:
3. Hattens farge og overflate er viktige kriterier. Blodsjampinjongene har alltid skjellet hattoverflate, og skjellene er brune. Merk imidlertid at hatthuden mellom skjellene ofte kan være meget lys, nesten hvit.

Det skal her nevnes at en sterkt brunskjullet art som ennå ikke har norsk navn - *Agaricus cupreo-brunneus* - og som tilhører beitesjampinjongene er funnet noen ganger i Fredrikstad-distriktet. Foreløpig må imidlertid denne anses som relativt sjelden.

Forenklet tillater vi oss imidlertid å kalle hvite sjampinjonger som ikke gulner, og som vokser på åpen mark, for beitesjampinjonger.

Vi kan også her legge merke til de delikate, sterkt kjøttrøde (uten grått) skivene på yngre friske fruktlegmer.

4. Blant blodsjampinjongene finnes det minst tre arter i Fredrikstaddistriktet. Alle synes å dukke opp med jevne mellomrom, selv om den man møter hyppigst uten tvil er rett og slett blodsjampinjong (*A. silvaticus*). Denne kan være vanskelig å skille uten å bruke mikroskopet, men vi skal allikevel prøve å gi visse holdepunkter. Størrelse på soppen bør vi merke oss, selv om dette kan være et svært usikkert kriterium. Hvis arten har en hattdiameter på over ca. 8 cm fullt utvokst, er det trolig en stor blodsjampinjong. Den omfatter to arter som vi ikke skiller "på norsk", nemlig:

- . *A. haemorrhoidarius* og
- . *A. langei*

Mindre robuste arter tyder på vanlig blodsjampinjong.

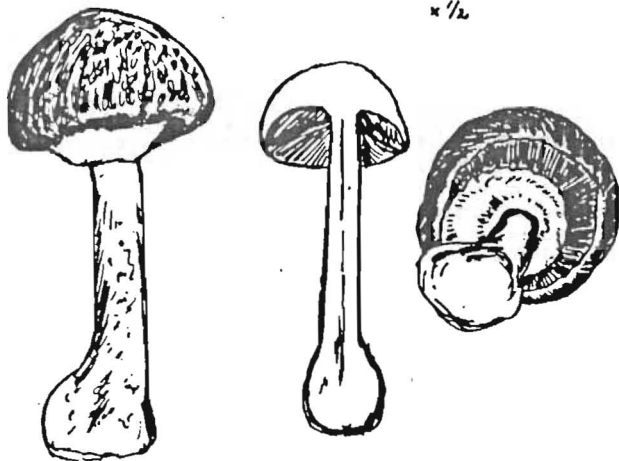
5. Skogstype kan ytterligere hjelpe oss. Finnes arten i granskog tyder dette enten på blodsjampinjong eller *A. langei*. *A. haemorrhoidarius* synes å trives best i løvskog.

Vi har således kommet dithen at en større, sterkt rødrende, brunskjullet sjampinjong i løvskog kan kalles *A. haemorrhoidarius*, eller for de som ikke er så nøye, stor blodsjampinjong.

6. Et kriterium som synes å kunne være av betydning for å skille *A. haemorrhoidarius* fra *A. langei* er forbasis. *A. haemorrhoidarius* synes alltid å ha mer eller mindre knollformet basis. *A. langei* har jeg alltid funnet med tydelig spiss

Blodsjampinjong
(*A. silvaticus*)

× 1/2



Unge fruktlegemer



Utvokst fruktlegeme

× 1/2

og også nærmest rotforlænget basis dypt ned i jorden.

BESTEMMELSESNØKKEL.

For å oppsummere hva som er fremkommet i de to artiklene om sjampinjonger skal vi driste oss på en kort nøkkel som kan brukes neste gang du finner en sjampinjong. Vi håper dette kan være til en viss hjelp, og at vi har belyst noen av de sjampinjongproblemer dere har sittet inne med. Høyst sannsynlig vil dere før eller siden finne arter som ikke passer inn i nøkkelen, eller som er tvilsomme. Men dette er kanskje også noe av spenningen med sjampinjonger, deres hemmelighet lar seg ikke avlure uten en viss innsats - og erfaring gjennom gjentatte observasjoner. Jeg er fremdeles svært interessert i å komme i kontakt med alle som finner sjampinjonger. Kom gjerne på soppkontrollen eller ta direkte kontakt med meg. Jeg skal love verken å spise opp dine sjampinjonger eller røpe dine sjampinjongplasser. Kanskje kommer du over arter som er av stor interesse for å kunne få en bedre kartlegging av sjampinjongfloraen i Norge.

1. Hatt eller kjøtt gulner ved trykk, skraping etc. 2
1. Hatt eller kjøtt gulner ikke, men mer eller mindre rødnende 5
2. Lukt mer eller mindre av mandler eller anis, i det minste i friskt snitt ved overskjæring 3
2. Lukt ubehagelig, karbolaktig, gulner meget sterkt ved skraping i hattkant og fotbasis.

GIFTSJAMPINJONG.

3. Vokser i typisk skogsterrang, hatten glatt uten utpregede skjell, mer eller mindre tydelig stjerneformet ring (undersiden) 4
3. Vokser utenfor skog eller i åpent terreng, ofte spor av skjell i det minste mot hattkanten, også ofte noe oppsprukket, tydelig stjernemønster på ringens underside.. .

ÅKERSJAMPINJONG.

4. Fotbasis relativt svakt knollet, ikke typisk knoll med utstående kant eller randet knoll.

SNØBALLSJAMPINJONG.

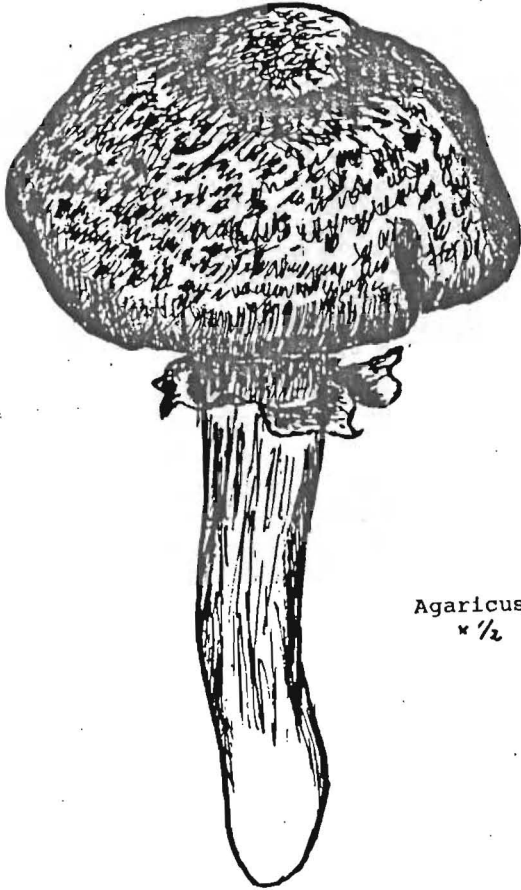
4. Tydelig knoll med utstående kant.

KNOLLSJAMPINJONG.

5. Hatt lys, ofte silkeglinsende hvit, bare svakt rødnende, i gress, åpne steder.

BEITESJAMPINJONG.

5. Sterkt rødnende ved overskjæring, hatt med tydelige brune, mer eller mindre trådaktige skjell, i nåle- eller løvskog 6



Agaricus langei
x 1/2

6. Middels stor til liten hatt, granskog eller nær gran.
BLODSJAMPINJONG.
6. Relativt stor art, utvokst hatt over 8 cm 7
7. I lövskog, fotbasis mer eller mindre knollet, ikke spiss.
STOR BLODSJAMPINJONG.
(A. haemorrhoidarius)
7. I nåleskog, fotbasis ikke knollet, mer spiss, stikker dypt i jorden.
STOR BLODSJAMPINJONG.
(A. langei)

Öyvind W.

SCHAEFFERS REAKSJON.

Schaeffer's reaksjon er den mest vanlige kjemiske reaksjon for å avgjøre hvilken gruppe sjampinjongene tilhører..

Bestemmelsen gjøres ved at det trekkes en linje over hattoverflaten med en glass-stav som er dyppet i anilin.

En annen glass-stav dyppes i konsentrert salpetersyre, og det lages med denne en linje som krysser den første.

I krysningspunktet for de to linjer vil det øyeblikkelig fremkomme en flammeorange farge hos åker- og snøballschampinjongene.

Fargereaksjonen vil derimot ikke skje hos giftsjampinjonger og de rødne sjampinjongene.

Hvis du vil utføre denne testen, så husk at begge kjemikalier er giftige, og du bør selvfølgelig ikke spise den del av soppen som har vært i kontakt med kjemikaliene. Bryt gjerne av en del av hatten hvor testen utføres.

HUSK AT DU MÅ KUNNE BEHANDLE KJEMIKALIENE RIKTIG. BEGGE ER GIFTIGE; SALPETERSYRE ER STERKT ETSENDE!



Herr Johansson:
- I min senaste kokbok rå-
kade under rubriken "Ätliga
svampar" hemma sådana
som var oätliga och tvärtom.
Jag vill verkligen uppriktigt
be om ursäkt för det lilla
misstaget.

ØKONOMISK STØTTE TIL SOPPFORENINGER I NORGE.

For å undersøke omfanget av offentlig og privat økonomisk støtte som gis soppforeninger her i landet foretok vi i desember 1981 en rundspørring blant landets 10 soppforeninger (eks. Norsk Soppforening).

Svar ble mottatt fra alle unntatt to foreninger, og resultatet er vist i tabellen under.

Vi har valgt ikke å oppgi foreningens navn.

Opplysningene kan være nyttige hvis det skal søkes om penger, da offentlig støtte ofte vil være avhengig av de forhold som generelt er gjeldende.

Forenings nr.	Bevilgende instans		
	Kommune	Fylkeskommune	Andre *
1.	900,-	-	350,-
2.	800,-	-	-
3.	2.300,-	1.000,-	-
4.	300,-	-	Diverse **
5.	-	-	-
6.	2.000,-	-	-
7.	-	-	-
8.	150,-	-	-

* Stort sett banker

** Ikke spesifisert

Konklusjonen er altså at de fleste foreninger mottar en eller annen form for støtte, spesielt fra kommunens kultur-
budsjett

Bare en forening (med "interkommunalt" navn) mottar også støtte fra Fylkeskommunen.

Det viser seg altså at det er vanlig at soppforeningenes aktiviteter anses som kulturelt arbeid.

Flere foreninger mottar støtte fra andre kommuner (nabokommuner) enn den navnet spesielt henspeiler på.

Dette må selvsagt være viktig da foreningene ikke er geografisk begrenset til det navnet de har.

DET GLADE BORD

Oksehale er kjempegodt og billig. Oksehale kan brukes til mange retter, til suppe — både ferske, jevnede og til buljonger etc.

Er man interessert i sopp kan man plukke disse selv og sette sammen vidunderlige retter med oksehale til. Oksehale trenger en ganske lang koketid fordi musklene i halen er nokså sterke.

Her kommer oppskriften:

Oksehale med sopp

Til 4—6 personer trenger vi:

2 kg oksehale
salt og pepper
1 st gulrot
1 st purreløk
1/2 sellerirot
timian
1 bunt frisk persille
1/2 l rødvin
500—800 g sopp (fåresopp/pigg-sopp/skrubb)

Slik tilbereder vi denne retten:

Be slakteren å skjære halen i biter — dette kan man også gjøre selv når man skjærer halen akkurat i leddene. Alle grønnsakene skjæres i pene biter og vaskes nøye. Av kjøttet, grønnsakene og rødvinen lages en marinade og står på et kjølig sted over natten. Timian kan god tilsettes marinaden.

Før vi begynner med selve stekingen helles kjøttet over et dørslag (sil) slik at marinaden kan renne av. Obs.: Rødvinsmarinaden må ikke kastes — av denne lager vi selve sausen.

Kjøttet brunes godt sammen med grønnsakene — pass endelig på at ikke grønnsakene blir brente. Etter at kjøttet er passe brunt surres det i litt mel og rødvinen helles over. Etter at gryten er kokt opp skrur den ned til meget svak varme, og 3 timer til skulle være tilstrekkelig koketid. De vaskede og snittede soppene tilsettes ca. 1/2 time før kjøttet er ferdig. Soppene blir bare stygge hvis de blir med i den lange koketid.

Til en slik rett passer det godt med en grønn salat, og kokte poteter er riktig slik at vi får med oss all den fine sausen.

En kraftig rødvin til er å foretrekke — en Burgunder eller lignende vin er et godt alternativ. Burgundervinene er nok kommet høyt i pris.

Vinmonopolets 598 Bourgogne Vieux til kr. 48,- er en grei sak.

En annen som har funnet stor vennekreis i Norge er Romano, oppført på listen som nr. 620 til kr. 27,-. Vinen er fyldig og et godt tilbud prisen tatt i betraktning.

AFTENPOSTEN 29. august 1981

VED CLAUD P. W. BIENEK

Stadig nye bøker oversvømmer markedet, den ene mer fargerik enn den andre!

På norsk er det dessverre lite nytt, som oftest også bare kjente svenske bøker oversatt til norsk.

De fleste skulle imidlertid ha glede av Finn-Egil Eckblad's : "Soppgeografi", Universitetsforlaget 1981. Den gir en fin innføring i sopp-kartlegging, soppfloristiske elementer, og plantegeografiske undersøkelser i Norge.

Velger man bøker på engelsk, tysk eller fransk har man en rekke muligheter, både generelle og mer avanserte spesialverker.

Først og fremst bør vi nevne det sveitsiske verk om sekksporesopper av J. Breitenbach & F. Kränzlin: Pilze der Schweiz. Band I Ascomyceten 1981. Her avbildes ca 400 sekksporesopper med nydelige fargefotografier, som vanskelig kan sidestilles med noe annet verk om samme emne. Her mangler ingen ting av mikroskopiske data, som er nødvendig for å bestemme de fleste artene. Boken ser ut til å bli svært populær, og hos oss har fem medlemmer allerede anskaffet den. Den koster nå noe i overkant av kr. 400, fra KRYPTO, F. Flück-Wirth, CH-9053 Teufen AR, Schweiz.

Det finnes både tysk og fransk utgave.

Et annet praktfullt 2-bindsværk er "Les Quatre Saisons des Champignons" av Heinz Clémenton et al. 1980, med ca. 800 fargefotos; pris ca kr. 500 (komplett).

Et lite, men verdifulle hefte om sopplitteratur av Roy Watling & Annie Watling: A literature guide for identifying mushrooms. 1980.

Fra Richmond Publishing Company, Orchard Road, Richmond, Surrey, England TW9 4PD, pris ca kr. 55. Dette er et godt utgangspunkt om man søker etter spesialartikler om bestemte skivesopplesker.

Fra samme sted (Richmond) anbefales også Helen V. Smith & Alexander H. Smith: The non-gilled fleshy fungi, - riktignok utgitt i 1973, men fortsatt verdifull. Den har nøkler til sekkspore-, gelé-, rør-, røyk-, pigg-, og stanksopper, samt til en rekke underjordiske sopper, o.a. . Den er uten fargebilder, men rikt illustrert med sort/hvitt tegninger. Med over 400 sider til en pris av ca. kr. 100 er den vel verd å satse på.

For tiden utgis nytrykksutgaver av et par klassiske verker, men som vel ligger langt utenfor det man betaler for bøker, eller.....

Emile Boudier: Icones Mycologicae ou Iconographie des Champignons de France, (originalen utgitt i Paris 1905-10), 4 kunstlærbind med gulltrykk, på ca 11 kg (!), 600 fargeplansjer, som betegnes som noe

av det ypperste som er prestert. Pris ca kr.4800 !Foreløpig har to bind kommet.

Bresadola, J. Iconographia Mycologica. Vol.1 - 26 (original utgitt 1927-33), 1250 fargeplansjer^m/ ca 1500 skive- og sekksporesopper. Pris ca kr.4500 komplett ! Ventes utgitt i løpet av 1982.

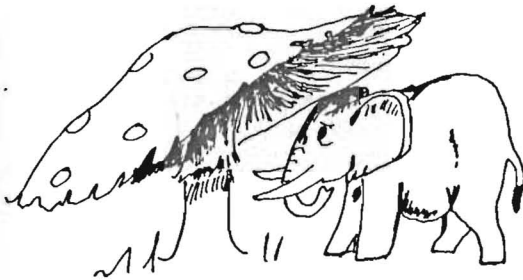
Som en kontrast til disse skal vi til slutt ta med et par rimelige, men ikke destomindre nyttige publikasjoner.

Edmund E. Tylutki: Mushrooms of Idaho and the Pacific Northwest. Discomycetes. 1979. 133 sider. Denne gir en enkel og fin innføring i de mest karakteristiske sekksporesoppene, de såkalte discomycetene. Pris ca kr.70 (Krypto).

På fransk foreligger nå en komplett nøkkel til alle parasollsopper i Europa, innkludert slektene Leucoagaricus og Leucocoprinus. Marcel Bon: Cle Monographique des "Lepiotes" d'Europe., publisert i Documents Mycologiques, Vol.11, hefte 43, april 1981, 77 sider, pris ca kr.20.

Redaksjonen er behjelpelig med anskaffelse dersom noen av de nevnte bøker/publikasjoner er av interesse, -eventuelt andre bøker.

Roy K.



" BUT HOW DO WE
SEND IT TO DR. PEARCE? "



GIFT

— Jeg beklager fru Hansen. — De er blitt forgiftet.
— Du store tid, var det kanskje soppen jeg spiste igår?

— Det kan jeg dessverre ikke si noe om før etter obduksjonen.

GEASTRUM UMBILICATUM FR. - VÅR SJELDNESTE JORDSTJERNE ?

Sent i oktober 1981 fant jeg ca 20 eksemplarer av en liten vakker jordstjerne på en gressplen på Asmaløy, Hvaler.

På våre kanter er ingen jordstjerner vanlige, men brun jordstjerne (*G. fimbriatum*/sessile) må ansees som den vanligste. Styltejordstjerne (*G. quadrifidum*) er nesten like vanlig. Begge vokser på barmatten i granskog.

Av små jordstjerner kjenner vi tre stykker i Norge, -dvergjordstjerne (*G. nanum*), småjordstjerne (*G. minimum*) og *Geastrum umbilicatum*. Alle tre er meget sjeldne, hvorav småjordstjerne er funnet noen få steder; dvergjordstjerne bare angitt fra Jæren, og Oslo. *G. umbilicatum* skal visstnok være funnet i Vestfold, men kun et foto eksisterer. Funnet fra Hvaler er således det første belagte i Norge.

I følge S. Sunhede (pers. medd. 1981), en av Nordens fremste eksperter på jordstjerner, er *G. umbilicatum* den sjeldneste blant små jordstjerner i Norden. Det foreligger noen få funn i Sverige (Nitare 1980), og arten er utførlig behandlet av Sunhede (1974). Den er også kjent fra Danmark og Finland.

Beskrivelse: Som ung er soppen nærmest rund, omgitt av mycel. Den sprekker opp i 5 - 7 fliker. Diameter på oppsprukne eksemplarer er 1,5 - 2,5 cm. Flikene ruller seg ofte litt innover, og løfter opp fruktlegemene fra underlaget.

Den kjøttfulle delen er lys brun til brun.

Selve røykballen, 0,5 - 1,0 cm diam., er uskaflet, gråbrun til skifergrå, og ofte litt nedsenket i fruktlegeme.

Munningen er utdratt og furet.

Sporene er små, 5 - 6 μ m, runde og vortete.

Voksested: Langs med røttene ved en ca 1 m høy død furustubbe, omgitt av gress, mose og nålestrø på gressplen ved en hytte, sammen med flere små parasollsopper, mørkpricket vokssopp, frostvokssopp, duftvokssopp, og en liten gulbrunlig ubestemt *Otidea*-art.

Nær riksveien til Skipstadsand, Asmaløy, Hvaler kommune, Østfold, 18. oktober 1981.

Funnet på Hvaler er belagt ved museene i Stockholm, Gøteborg og Oslo.

En takk til Lars E. Kers, Stockholm og Stellan Sunhede, Gøteborg for bekreftelse av *Geastrum umbilicatum*.

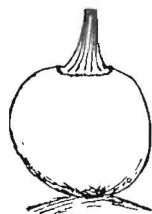
INGEN JORDSTJERNER ER SPISELIGE!

Nitare, Johan. 1980. Jordstjærnor i Sverige. 80 sider.

Fältbiologerna, Sollentuna.

Sunhede, Stellan. 1974. Studies on Gasteromycetes. II. Notes on the morphology and intraspecific variation in *Geastrum umbilicatum* Fr. Bot. Notiser, 127, 376 - 391.

Roy K.



Geastrum umbilicatum Fr., Asmaløy, Hvaler.

forstørr.

NEDBØR OG TEMPERATUR MÅLT VED FREDRIKSTAD BRANNSTASJON 1981.

	Total nedbør	Antall dager med nedbør	Min. temp.	Maks. temp.
April	6,4 mm (9,6)	3 (5)	-4,5°C (-5)	16 (17)
Mai	53,0 " (41,7)	10 (7)	-4 (1)	27 (27)
Juni	105,9 " (104,0)	18 (21)	2 (5)	21 (28,5)
Juli	65,9 " (71,0)	16 (11)	8 (9)	28 (29,5)
August	29,1 " (87,2)	10 (21)	5 (7)	24 (27)
September	62,2 " (63,4)	10 (14)	5 (3)	21 (19)
Oktober	88,9 " (115,2)	17 (19)	-3 (-8,5)	15 (17)

Tallene i parentes er for 1980.

1980 var som kjent et godt matsoppår. 1981 derimot ble dårligere, og det vil ovenfor straks kunne registreres at august var en tørr måned, med en nedbørsmengde ca. 1/3 av 1980.

Dessuten hadde vi ca. 100 mm mindre nedbør i april - oktober 1981 i forhold til 1980, - og 14 færre regnværsdager, 84 dager, mot 98 i 1980.

AGARICA - MEDLEMSBLAD FOR FREDRIKSTAD SOPPFORENING

REDAKTØR : ROY KRISTIANSEN

REDAKSJONSKOMITE : ØYVIND WEHOLT
ROLF HERMANSEN
ROY KRISTIANSEN

REDAKSJONENS ADRESSE: ROY KRISTIANSEN

POSTBOKS 19, 1652 TORP

UTGIVER : FREDRIKSTAD SOPPFORENING, STIFTET 1973.

MEDLEMMER AV FREDRIKSTAD SOPPFORENING FÅR BLADET TILSENDT.

AGARICA UTKOMMER MED TO NUMMER PR. ÅR, - FORTRINNSVIS
MARS/APRIL OG NOVEMBER/DESEMBER.

FØLGENDE NUMMER FORELIGGER:

NR.1 VÅREN 1980 13 SIDERKR. 6.00

NR.2 JULEN 1980 18 SIDERKR. 8.00

NR.3/4 VÅREN 1981 SPESIALNR.KR.30.00

DISSE KAN SKAFFES VED Å INNBETALE DET ANGITTE BELØP TIL
POSTGIRONUMMER 34 07 7 07

HUSK Å OPPGI HVILKET NUMMER AV BLADET DE ØNSKER.

BELØPET SENDES: FREDRIKSTAD SOPPFORENING,

c/o BRITT THORSTENSEN, POSTBOKS 1025,

SENTRALSYPKEHUSET I ØSTFOLD, 1601 FREDRIKSTAD.