

INNHold

SIDE

Redaktørens spalte .....	1
Formannens side .....	3
Avtroppende formann .....	4
Referat fra årsmøte 1983 .....	6
Arsberetning for FSF - jubileumsåret 1983 .....	7
Soppstillingen 1983 .....	11
Arrangementer 1984 .....	13
Prolog-FSF 10 års jubileum .....	14
Referat fra Jubileumsfesten 19.nov.1983 .....	15
Brev fra Siw Muskos .....	18
Svar til Siw Muskos .....	19
Forvelling eller avkoking .....	20
Mine favoritter .....	22
Sopp på frimerker .....	24
Spiselige musseronger i Østfold .....	26
Blomkålsoppen i Østfold .....	32
Furuskrubb - også en "rødskrubb" .....	34
Gullrørsopp - bare i Østfold ? .....	37
Vårbegersopper - nok en gang .....	39
Hygrophorus calophyllus - en vakker og sjelden vokssopp	42
Historisk tilbakeblikk .....	45
Verdens første Østfold-sopp! .....	46
Litteraturnytt .....	47
Soppkontrollen -83 .....	51
Nedbør og temperatur 1983 .....	52

IN MEMORIAN

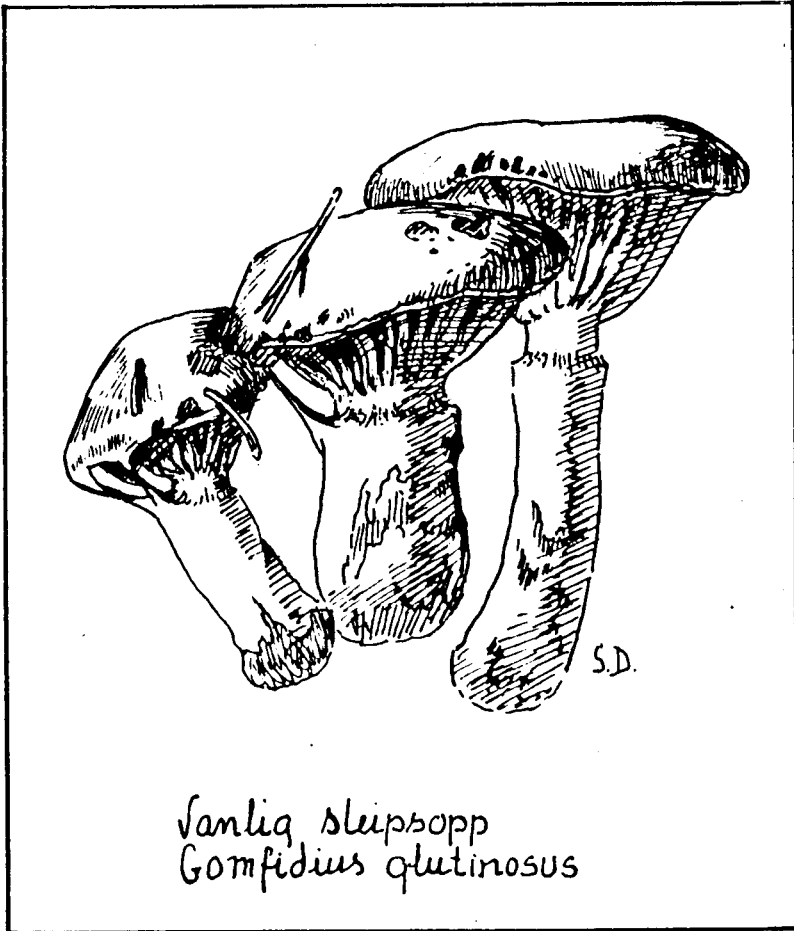
# AGARICA

mykologisk tidsskrift

NR. 9

5. ÅRGANG

MARS 1984



I S S N 0800 - 1820

# AGARICA

nr. 9 årg. 5  
mars '84

Mykologisk tidsskrift utgitt av Fredrikstad Soppforening

**REDAKTØR:**

Roy Kristiansen

**REDAKSJONSKOMITE:**

Roy Kristiansen tlf. 032/46870

Rolf Hermansen " 032/11863

Øyvind Weholt " 032/21928

**REDAKSJONENS ADRESSE:**

Roy Kristiansen, Postboks 19,  
1652 Torp

Nr. 9 sendes gratis til medlemmer  
av Fredrikstad Soppforening.  
Løssalgspris kr. 20.- + porto.

**BESTILLINGER PÅ AGARICA**

sendes til redaksjonens adresse.  
Betaling skjer først etter at  
bladet er mottatt.

**ETTERTRYKK**

tillatt når kilde oppgis.



**FREDRIKSTAD  
SOPPFORENING**

**STYRE 1984 :**

**FORMANN :**

Per Bugge Amundsen, Skovbølevn.7,  
1600 Fredrikstad

**VICEFORMANN :**

Ingar Johnsen, Gunnerød 50 b,  
1600 Fredrikstad

**SEKRETÆR :**

Kari Nilsen, S.Bangorsvei 3,  
1652 Torp

**KASSERER :**

Ingeborg Eidissen, Greåkeravn.98,  
1720 Greåker

**STYREMEDLEM :**

Rolf Hermansen, Aas-Wangsvei 4a,  
1600 Fredrikstad

**VARAREPRESENTANTER :**

Jan Holmberg, Furulyvn. 8a,  
1600 Fredrikstad

Astri Nordenberg, Oredalsbuen 12,  
1600 Fredrikstad

**MEDLEMSKONTINGENT :**

kr. 65,- pr.år.  
Innmelding kan skje til  
foreningens kasserer.

**POSTGIROKONTO :**

3 40 77 07

## REDAKTØRENS SPALTE

Fredrikstad Soppforening begynner sin 11. sesong, samtidig som Agarica går inn i sin 5. årgang.

Fjorårets jubileumsnummer på ca. 350 sider ble meget vellykket og det er hyggelig å kunne spore stor interesse både i inn- og utland.

Vi tror mer og mer at det er behov for et organ som Agarica med informasjon om nye soppsfunn eller andre nyheter, fra Østfold, såvel som annetsteds fra.

Det er viktig at ny viten om vår soppflora kommer på trykk så snart som mulig, og blir kjent både blandt profesjonelle og amatører.

Desverre makter vi ikke alltid å komme med alle nyheter umiddelbart; tiden blir for knapp; det krever en del arbeide å bearbeide innsamlet materiale; det kan bli slitsomt og en risikerer og ikke få formidlet alt man ønsker innenfor en begrenset tidsramme. Også andre interesser skal ivaretas, men det er alltid spørsmål om prioritering og forsakelse, dog innen visse grenser.

Etter de siste sesongers intensive feltarbeide og innsamling har vi forsåvidt nok materiale for flere år fremover, men det er tross alt lite fristende å "hoppe over" en sesong !

1983 ble heller ikke den helt store matsoppsesongen, men for de som var ute på våren og forsommeren vil nok vårmusserongen bli husket best. Sjelden har vi opplevd slike mengder, - og av ypperlig kvalitet ! Selv om mai og juni neppe forbindes så mye med sopp er det allikevel gledelig at flere og flere blir oppmerksom på morkler og vårmusserong- to av våre aller beste matsopper.

For de som var tilstede på jubileumsfesten 19. november (-83) håper vi den blir husket som den helt store dagen i Fredrikstad Soppforenings historie. Vi vil benytte anledningen til å takke gjestene fra Halden, Oslo og Stavanger for at de tok seg tid til å komme denne merkedagen.

En ny sesong er i anmarsj og 1984 bli vel heller neppe noe "hvileår", selv om vi kanskje har fortjent det!

Et nytt styre er etablert, og nye idéer og impulser kan forventes.

Til høsten blir det muligens et fellestreff på Østlandet, men denne gang forhåpentligvis uten "kollisjoner" med hverandres arrangementer.

Den 7. Nordiske Mykologikongressen går av stabelen 10.-16. september, denne gang i Norge, ved Randsfjorden.

Allerede nå kan vi begynne å tenke på 1985. Da avholdes nemlig den 9. Europeiske Mykologikongressen i Norge, hvor det allerede er forventet en viss innsats fra vår side !

Vi beklager forsinkelsen av bladet denne gang, noe som helt skyldes at redaktøren har vært indisponibel en tid.

Takk for alle bidrag - store og små, og lykke til med vår-  
fangsten !

Til slutt vil jeg rette en takk til Anne Stryker for maskinskriving av enkelte manuskripter.



“ Jeg befinner meg i stuen hjemme hos familien Walesa. Pappa Lech har rømt til skogs. For å plukke sopp og for å tenke over hva som har skjedd. Han er blitt fredsprisvinner og vil være litt for seg selv.”

## FORMANNENS SIDE

FREDRIKSTAD SOPPFORENING går nå inn i sitt annet decennium. Vi har en livskraftig og driftig forening med over 100 medlemmer.

En sopp kan sees med matspesialistens øyne, eller med forskerens øyne. Soppen kan havne i stekepannen, i søplekassen, eller enda til på museum! Våre medlemmers kunnskapsnivå på det mykologiske området er svært forskjellig og mangesidig, og slik vil det alltid være, heldigvis. Dette gir grobunn for inspirasjon, utvikling, diskusjoner og man knytter nye kontakter.

La oss trekke mer barn og ungdom tilbake til naturen. Det kan være en idé å rette inn vervingsarbeid mot lærerstanden, som bør kunne gi ungdomsskoleelever noen drypp fra vårt soppmiljø. Våre soppturer i skog og mark med erfarene sopp-sankere betyr mye for å skape kontakt mellom mennesker og natur. Her hviler også et stort ansvar på oss voksne. Vi har hatt svært få forgiftningstilfeller i foreningen, og slik må vi fortsette.

Som nyplukket formann ser jeg frem til en ny soppsesong med mye sopp og hyggelig samvær.

p1ba



## En hilsen fra avtroppende formann

Mine to formanns-år er over, og det er tid for noen refleksjoner over fortid og framtid. Det er blitt tradisjon i vår forening at formannen sitter i to år, og dersom vi klarer å opprettholde en slik syklus tror jeg det har mange fordeler. Fredrikstad Soppforening har ofte blitt karakterisert som en svært aktiv og initiativrik forening, jeg tror noe av forklaringen til dette ligger i at det stadig er tilførsel av nye krefter til styret, og to-års syklusen på formannsvervet.

Jeg antar at det er naturlig for en avtroppende formann å sitte igjen med en følelse av at noe er utrettet, men at det fortsatt er mye ugjort, slik er det iallefall med meg. De to årene som formann har dog gitt meg mange gleder og få skuffelser. Den største skuffelsen var kanskje at vi ikke klarte å få til et "sopptreff" sist sesong, dette måtte avlyses pga. for liten interesse. Den samme skjebne måtte det planlagte sopptreffet til Tønsberg Soppforening lide. Her er nok stikkordet samarbeid mellom flere foreninger.

Det er ingen tvil om at hjertebarnet til Else Wiborg (formann i Norsk Soppforening), nemlig et samarbeidsutvalg dannet av landets soppforeninger, er det vi bør ha som en målsetting. Det ville utvilsomt bli et fint organ for å løse og koordinere oppgaver av felles interesse.

Som nevnt har jeg opplevet mange gleder disse to årene, som f.eks. at vi fikk anledning til, og maktet å gjennomføre kurs på soppsakkyndig-nivå, og at foreningens 10-års jubileum fikk en verdig markering.

Agaricas fine utvikling og den positive mottakelse bladet har fått i vide kretser er svært hyggelig. Utgivelsene er imidlertid avhengig av litt for få personer, det hadde vært fint om noen flere av medlemmene kunne bidra med stoff, spesielt til "matsopputgaven" som du nå leser et nummer av.

Jeg håper at det nåværende styret med den nye formannen i spissen fortsatt vil forsøke å ha et tilbud til medlemmer på alle kunnskapsnivåer, og dessuten legge forholdene slik til rette at de som ønsker det kan utvide sine kunnskaper.

De som har vært sammen med meg i styret vil jeg takke for godt samarbeide, de gjorde det lett å være formann. Samme takk retter jeg til medlemmene av foreningens eneste, men svært viktige komite.

Lykke til Per !

Rolf Hermansen



REFERAT FRA FREDRIKSTAD SOPPFORENING'S ÅRSMØTE 1983.

Årsmøtet ble avholdt på Gudeberg Barne- og ungdomsskole 29.nov.1983, 19 medlemmer hadde møtt fram.

1. Som møteleder og referent ble henholdsvis Thor Dybhavn og Grethe Simensen valgt.
2. Årsberetningen ble opplest og vedtatt.
3. Regnskapet ble gjennomgått og godkjent, men i tillegg til regnskapet kommer honorar fra soppkurs og soppkontroller.

4. Innkomne forslag.

Styret fremmet forslag om å heve årskontingenten fra kr.50,- til kr. 65,-, noe som ble enstemmig vedtatt.

Det var også kommet forslag fra styret om å splitte regnskapet for F.S.F og Agarica. Dette ble godkjent. Agaricas regnskap underlegges F.S.F.'s kasserer og revisor.

Thor Dybhavn foreslo at redaktøren av Agarica får møterett på foreningens styremøter slik at kontakten mellom styret og Agarica opprettholdes. Dette ble vedtatt.

5. Valg.

Valgkomiteens forslag til nytt styre ble enstemmig godkjent, og består således av følgende :

Formann	Per Bugge Amundsen
Viseformann	Ingar Johnsen
Sekretær	Kari Nilsen
Kasserer	Ingeborg Eidissen
Styremedlem	Rolf Hermansen
Vararepresentanter	Jan Holmberg og Astri Nordenborg
Kaffekomite	Nora Lo, Alf Berg, Lillian Berg, L.Holmberg
Revisor	Grethe Simensen
Valgkomite	Ingar Pettersen, Øyvind Weholt, Per Bugge Amundsen

Etter årsmøtet holdt Roy Kristiansen et kåseri om vokssopper illustrert med lysbilder.

Grethe

ARSBERETNING FOR FREDRIKSTAD SOPPFORENING - JUBILEUMSÅRET 1983.

Roy Kristiansen og Grethe Simensen

Fredrikstad Soppforening kunne i 1983 feire sitt 10 års jubileum, - ti aktive og fremgangsrike år.

Styret i 1983 har hatt følgende sammensetning.

Formann: Rolf Hermansen

Viseformann: Roy Kristiansen

Sekretær: Grethe Simensen

Kasserer: Ingeborg Eidissen

Styremedlem: Ingar Johnsen

Vararepresentanter: Jan Holmberg og Liv Pedersen

Foreningen hadde ved utgangen av 1983 107 medlemmer.

Det er avholdt 6 medlemsmøter, 4 styremøter og det er arrangert 5 soppturer med godt fremmøte, tross en dårlig sesong med lite matsopp.

Medlemsmøtene er preget av foredragsvirksomhet som vi selv forestår, samt tilberedning av soppretter og soppbestemmelser. Bare et fåtall medlemmer arbeider med systematisk registrering av sopp i Østfold.

Den primære oppgaven er fremdeles å lære nye og gamle medlemmer de vanlige spiselige og giftige soppene, samt ytterligere å utvide deres kjennskap til andre arter.

Det er registrert et tilfelle av en mild forgiftning ved inntak av honningsopp. Hvorvidt det skyldes bedervet sopp, allergiske reaksjoner eller om det skyldes en annen honningsoppart er ikke oppklart. Som kjent eksisterer det mer enn en honningsopp, jfr. Thor Dybhavn's artikkel i Agarica's jubileumsnummer 1983.

Grønn og hvit fluesopp, samt spiss giftslørsopp var fremme i beskjedne mengder. Giftig rødskivesopp ble overhode ikke observert i 1983.

Sesongen ble usedvanlig lang i 1983, - selv i januar (nesten snøfri) ble det funnet en del arter, de fleste begersopper, men også konglepiggsopp (Auriscalpum vulgare) ble observert flere steder.

Bare februar måned hadde sammenhengende snødekke.

Vinteren (82-83) ble kort og mild, og under slike uvanlige omstendigheter er det interessant å konstatere at soppfloraen "blomstrer" selv midt på vinteren!

På årets aller første dag (1983) fant Ingar Johnsen velutviklede eksemplarer av den sjeldne svartpokalen (Urnula hiemalis) i Kråkerøy kommune. I april ble den også påtruffet i Rolvsøy og Onsøy kommune.

Denne relativ store svartbrune urneformede begersoppen utvikles ennå mens snøen ligger, og er helt borte før mai-måned. Forekommer i løvskog (or, selje og hassel).

Av andre typiske vårsopper noterer vi oss funn av den sjeldne begersoppen Desmazierella acicola, som vokser på råtne furunåler under snøsmeltingen. Den ble funnet i store mengder 31. mars på Kirkøy i Hvaler kommune. I april funnet i Onsøy kommune. Arten er tidligere bare registrert fra to steder i Vestfold. Soppen er høyst 5mm. i diameter, og er antagelig oversett. Men - den er neppe vanlig, - å dømme etter de mengder furubar som er undersøkt på en rekke steder. Skarlagen vårbeger (Sarcoscypha coccinea) har det ennå ikke lyktes å finne i Østfold. Antagelig

beroende av et lengre snødekke.

I løpet av vinteren (82) og våren (83) ble det gjort over 50 innsamlinger av de små fargerike begersoppene av slektene Octospora og Lamprospora, som er knyttet til spesielle mosearter. Dette er slekter som ennå er lite utredet i Norge.

I slutten av april gjorde Ingar Johnsen et storfunn av den uvanlige og vakre fagerbollen (Caloscypha fulgens) i gammel granskog på nålestrø og i torvmose på sur skogbunn i Fredrikstadmarka. Noe senere også påtruffet i Skjeberg kommune. Arten er tidligere kjent fra 4-5 steder rundt Oslo, men bare på kalkrik mark. Våre funn har mer likhet med slik den opptrer i Nord-Amerika. Denne oransjegule begersoppen kjennetegnes ved at utsiden blir irrgrodd ved alder og håndtering. Fagerbollen ble funnet i så store mengder at flere av foreningens medlemmer fikk prøvesmake denne uvanlige vårsoppen, - neppe smakt av andre her i landet!

På voksestedet til fagerbollen ble det, noe senere, for første gang i historien, funnet fruktlegemer av en liten stilket begersopp som vokser på sklerotier av hårfrytle (Luzula pilosa). Sklerotiene har vært kjent fra litteraturen siden 1896, men fruktlegemer er aldri funnet. Arten tilhører slekten Myriosclerotinia. Trond Schumacher (Botanisk Institutt, Oslo), som arbeider med en monografi om slekten, var selv på befaring av lokaliteten i begynnelsen av mai. Senere og registrert i Borge og Skjeberg kommune. Funnet ble omtalt som førstesidestoff i Fredrikstad Blad.

Tidlig i mai kom vi over en masseforekomst av en annen stor og spiselig begersopp, Disciotis venosa, tidligere bare kjent fra et funn i Oslo og Akershus. Forekomsten i Østfold ligger på Lisleby ved Glommas bredde. Denne store begersoppen, opp til 15 cm., minner overfladisk om rødbrun flatmorkel (Discina perlata), men har en kloraktig lukt og annerledes sporer.

Spissmorkler og rundmorkler uteble heller ikke på våren, og førstnevnte må sies å være ganske vanlig enkelte år, med brukbar nedbørmengde og ikke alt for høy temperatur. Den opptrer i flere varianter i alle kommuner omkring Fredrikstad. Nå også kjent fra Skiptvedt kommune i Indre Østfold.

Årets første sopptur (i mai) i foreningens regi gikk tradisjonelt til Alby gård på Jeløya, og adskillig vårfagerhatt ble funnet. Også medlemmer fra Norsk Soppforening, Halden Soppforening og Tønsberg Soppforening deltok.

Om våren ble rik på matsopp og annet interessant så ble sommeren og høsten desto dårligere. Tørken og varmen i juni, juli og august ble ennå "verre" enn fjorårets, og den helt store matsoppsesongen uteble. Noe kremler, kantareller, steinsopp og andre rørsopper forekom dog i beskjedne kvanta. Oppslutningen på høstens soppturer var allikevel god, noe som også tilskrives soppkursdeltagerne. I oktober ble det blant annet funnet bra med svartbrun rørsopp og smørsopp. Den meget sjeldne gullrørsoppen (Aureoboletus cramesinus) ble funnet av Ø. Weholt ved Ulfeng i Borge kommune i oktober. Dette er det første funn utenfor Kråkerøy kommune, som inntil nå var eneste sted i Norge. Et par andre sjeldne arter ble også funnet senhøstes, gul rørsopp (Boletus impolitus) i Kråkerøy kommune og gullskjellsopp (Phaeolepiota aurea) på Jeløya. Sett fra et myko-floristisk synspunkt ble imidlertid sesongen igjen meget givende, og en rekke skivesopper (Ø. Weholt), og enkelte

andre er notert som nye for Norge.

Av kjuker skal nevnes Rolf Hermansen's fine funn av tårekjuke (*Inonotus dryadeus*) på eik i Onsfjord kommune. Ny for Norge. Også blomkålsoppen (*Sparassis crispa*) er nå registrert fra flere kommuner i Østfold, selv om den så absolutt er meget sjelden. En fin matsopp som enkelte har erfart.

Den sjeldne begersoppslekten *Boudiera* er registrert for første gang i Østfold, i Rakkestad kommune ved elvebredden av Glomma. Dette er fjerde funn i verden av *Boudiera acanthospora* - hittil ikke funnet utenfor Skandinavia. Funnet i Østfold er det sydligste. Også en albino-form av den samme er funnet for første gang i Europa. En liknende art er tidligere påtruffet i USA og Argentina.

Systematisk registrering og innsamling av uspiselige og ukjente sopper fortsetter, og i 1983 ble enkelte steder i Indre Østfold undersøkt med godt resultat. Det er lagt spesiell vekt på innsamling av rødskive-, hette-, trevle- og blekksopper, og flere interessante og ukjente arter er dukket opp. Innsamlinger av begersopper (Operkulate discomyceter) går sin gang, og ca. 200 arter er nå funnet, fordelt på 53 slekter. De mest problematiske artene tilhører slektene *Peziza*, *Scutellinia* og *Otidea*. Vi regner med at majoriteten av artene nå er funnet. Særlig vår og forsommer var rik på begersopper.

Årets soppstilling, avviklet 18. september, hadde færre besøkende enn fjorårets, men må kunne tilskrives den dårlige matsopp-sesongen. Vi klarte imidlertid å samle sammen ca. 150 arter; det meste av hva publikum ønsker å se var representert. "Sjefsplukker" Ingar Johnsen bidro med det meste av materialet, og gjorde en stor innsats i så måte. Av "kanoner" som ble utstilt kan nevnes blomkål-sopp og keisersopp. Utstillingen av tørkede jordstjerner var i år noe større enn fjorårets - i alt 14 arter. Et nytt innslag ved årets utstilling var montasjen av Roy Kristiansen's nær komplette samling av soppmotiver på frimerker, - i alt ca. 200 merker. Samlingen vakte stor interesse blant en del besøkende.

To soppkurs er avholdt, og deltagelsen var god. Det ene kurset, i Aftenskolens regi, ble ledet av Ø. Weholt. Det andre ble avviklet over to week-ender i september under ledelse av Thor Dybhavn. Dette kurset var arrangert av Nyttevekstforeningen i samarbeid med Fredrikstad Soppforening, og var først og fremst myntet på de som ønsker å avlegge soppakkyndigeksamen. Flere av foreningens medlemmer har kåsert om sopp i forskjellige fora.

Også i år har foreningens soppakkyndige bemannet den offentlige soppkontrollen i Fredrikstad som drives av Næringsmiddelkontrollen. Det har vært 9 kontroll dager (søndager) med besøkstall som har vært i takt med matsoppsesongens utvikling.

I løpet av 1983 har enkelte medlemmer gjort innsamlinger av interessante arter (både skive- og sekk sporesopper) utenfor Østfold i forbindelse med ferie og/eller arbeid. Materiale er innsamlet i Bamble, Telemark (Ø. Weholt), Hallingskarvet (R. Kristiansen), Setesdal (I. Johnsen og R. Kristiansen), Sør-Trøndelag (Ø. Weholt) og Bodø (I. Johnsen).

Den 26. februar deltok Roy Kristiansen på danskenes "Svampedag" i København. Der var samlet ca. 150 amatører og profesjonelle fra hele Danmark. Dagen fylles med korte foredrag om aktuelle og interessante emner, ikke nødvendigvis om matsopp. Noe liknende burde også kunne gjennomføres årvis i Norge i løpet av vinterhalvåret.

Vårt medlemsblad *Agarica*, som etter hvert antar anselig dimensjoner, har utkommet med to nummer, som planlagt. Matsoppnummeret i februar var på 56 sider. I august utkom vårt jubileumsnummer på 350 sider, med bidrag fra 20 forfattere fra 7 nasjoner. Dette nummer har fått en meget god mottagelse både i inn- og utland. Driftsutgiftene har bedret seg, og det bør gå lettere med fremtidige utgivelser.

Jubileumsåret ble avsluttet med en vellykket jubileumsfest på Phønix den 19. november (stiftelsesdagen), hvor ca. 55 personer deltok, derav også flere gjester fra våre botaniske institusjoner i Oslo, samt Nyttvekestforeningen, Halden Soppforening, Norsk Soppforening og Stavanger.

I denne anledning ble Thor Dybhavn utnevnt til æresmedlem.

Selv om det kom rikelig med nedbør og var forholdsvis mildt i september og oktober ble soppsesongen aldri den helt store i denne tiden. I midten av november kom kulda for alvor, men vi må si oss godt fornøyd med en nær 10 måneders sesong!

# AGARICA JUBILEUMS- NUMMER

*Agarica*'s jubileumsnr. (nr.8) 1983 har allerede blitt referert til i et par utenlandske tidsskrifter, nemlig:

Kosonen, L. 1983. *Volvariella bombycina* found in Tampere, Etelä-Häme (Tavasti australis). *SIENILEHTI*, 35, 97 - 98.

Artikkelen er på finsk med sammendrag på engelsk.

Det refereres til utbredelsen av *V. bombycina* i Norge, *Agarica*, 4 (nr.8), 80 - 91, 1983.

Maas Geesteranus, R.A. 1983. *Studies in Mycenae* 93 - 121. *Proc. Konin. Neder. Akad. Wet.*, Ser. C, 86, 499 - 516.

Artikkelen er på engelsk, og det refereres til *Mycena arcangeliana*, *Agarica*, 4 (nr.8), 215 - 219, 1983, samt til *Mycena/Delicatula invisibilis* og dens validitet og typifisering, *Agarica* 4 (nr.8), 77, fig. 3A-D, 1983.

Kriegelsteiner, G. 1983 i Beiheft zur Zeitschrift für Mykologi, 6.

Artikkelen er på tysk og refererer til *Amanita friabilis*, *Agarica* 4 (nr.8), s. 197-203.

# Sopputstillingen 1983

- OG NOEN REFLEKSJONER OM FRAMTIDIGE UTSTILLINGER

Tradisjonen tro kunne Fredrikstad Soppforening også denne sesongen presentere en velarrangert og artsrik sopputstilling. Når dørene ble åpnet for publikum om ettermiddagen den 18. september var det nedlagt et betydelig arbeid av en del foreningsmedlemmer. Arbeidet med innsamling av materiale var denne gang større enn tidligere år, det var jo en ekstrem tørr sommer. Takket være stor innsats fra enkelte medlemmer, med Inger Johnsen i spissen, ble det hele 150 arter med smått og stort. Utrolig nok lot det seg gjøre å presentere det vanligste av mat- og giftsopper, og det er vel det som er viktigst ved en slik utstilling hvor man henvender seg til det brede publikum.

Under utstillingen i 1982 ble besøkstallet anslått til ca. 700, men denne gang var det langt lavere, kanskje under halvparten. Den vesentligste årsaken til differansen i besøkstallet antar vi skyldes forskjellen i "matsoppesesongene". Utstillingstidspunktet i 1982 falt sammen med en god "matsopptid", vi husker jo ennå all den fine steinsoppen som faktisk spratt opp på dette tidspunktet.

Bortsett fra våren med morkler og vårfaghatt var jo 83-sesongen mager med hensyn til matsopp.

Hensikten med sammenlikningen foran er bare å konstatere at soppinteressen hos det brede lag av folket svinger med svingningene i forekomsten av matsopp.

Utstillingen -83 hadde en meget spesiell attraksjon, nemlig Roy Kristiansens samling av frimerker med soppmotiver. Det er i verdenssammenheng utgitt ca. 200 slike merker, og den viste samlingen var nærmest komplett.

De besøkende hadde anledning til å se på sopplitteratur fra biblioteket og de kunne se lysbilder av sopp og sopplukkere. Men det viktigste ved arrangementet var selvfølgelig å vise frisk sopp.

Det var nedlagt mye arbeid i å montere soppen inn i vegetasjonsgrupper. Spesielt artig var det å vise fram den sjeldne keisersoppen (*Catathelasma imperiale*) og også den gode matsoppen blomkålsopp (*Sparassis crispa*) som det nå er gjort mange funn av i distriktet (se egen artikkel).

Som medarrangør hadde vi også denne gang med oss Næringsmiddelkontrollen og Fredriksstad Blad.

Foruten dekning i byens aviser ble det også innslag i NRK-Østfold.

Personlig mener jeg at foreningen i framtiden ikke bør føle det som en forpliktelse å arrangere utstilling hvert år, men heller se hvordan matsoppsesongen utvikles. Er det et dårlig matsoppår kan man med fordel hoppe over utstillingen. Noen vil sikkert hevde at man da heller bør arrangere en "amputert" utstilling, men det er jeg ikke enig i, jeg tenker ikke da på miniutstillinger i tilknytning til soppkontrollen.

De utstillinger vi arrangerer bør etter mitt syn legges opp etter samme hovedprinsipp som de vi har avviklet, men det er mange detaljer som kan gjøres annerledes. Hovedintensjonen bør være at utstillingen skal ha noe å gi alle soppinteresserte, helt fra den famlende nybegynner til den avanserte amatør.

Vi bør ikke være redde for å påta oss det arbeid det er å arrangere en utstilling av det format som til nå har vært vanlig, men vi er avhengig av at en del mennesker er villig til å "ofre" en lørdag og en søndag.

herman.-



FREDRIKSTAD  
SOPPFØRENING

# Arrangementer 1984

26. MARS	Medlemsmøte
27. MAI	Sopptur JELØYA
4. JUNI	Medlemsmøte
26. AUGUST	Sopptur SØLVSTUFOSS
29. AUGUST	Medlemsmøte
9. SEPTEMBER	Sopptur RØRFJELL
23. SEPTEMBER	Sopptur REGIMENTSMYRA
24. SEPTEMBER	Medlemsmøte
7. OKTOBER	Sopptur HALDEN
24. OKTOBER	Medlemsmøte
23. NOVEMBER	Arsmøte

Medlemsmøtene holdes på Gudeberg skole (Fredrikstad Ø). På alle møtene vil bl.a. være et foredrag el.l. med tilknytning til sopp. Nærmere detaljer om møtene sendes ut senere.

Soppturene starter fra bussholdeplassen i Fredrikstad (Escaria) kl. 1000 på søndager. Vi kjører i privatbiler, men de som ikke disponerer bil kan bare møte opp - det er alltid plass. Ta med hele familien, og gjerne venner og kjente på sopptur.



PROLOG VED Fredrikstad Soppforenings 10 ÅRS JUBILEUM

I PHØNIX - 19. november 1983.



Velkommen til fest her i salen i kveld,  
hver enkelt blant soppenes venner !  
Fem rødskrubber små og et snes kantarell,  
blekksopper, rimsopper, smørsopper lell  
storsopp og småsopp fra skog og fra fjell  
- ja, endog den hviteste fluesopp selv  
- sin hilsen til oss nå de sender !

Fordi vår forening er ti år i år,  
har risiker og kremler gått sammen  
med alle de andre, og tar seg en tår  
til ære for fødselsdagsbarnet, som får  
ønsker om fortsatt å stå der den står,  
ja, tilmed bli større enn den var i går  
- og knoppskyte mer ifra stammen !

Med glede vi takker hver eneste sopp  
som ønsker oss lykke på ferden !  
Vi mener jo alle, at sopp det er topp,  
vi plukker og gransker med sjel og med kropp  
vi renser og steker og spiser dem opp  
fra vår og til høst - ja det går helt non stop  
- det er vel gått opp for all verden !

Og når vi nå samles til tiårets fest  
da la det bli liv her i gården,  
så stemningen smitter hver eneste gjest !  
Men la oss i festrusen minnes som best:  
i mulden den mørke, i øst som i vest  
slumrer myceliene uten protest,  
- de starter festen til våren !

T.D.

# JUBILEUMSFEST

på Phønix 19. november 1983



Den 19. november 1973 ble Fredrikstad Soppforening stiftet, og allerede 1982 ble det foreslått å markere 10 årsdagen med en jubileumsfest i 1983. En festkomité ble nedsatt under ledelse av Thor Dybhavn, en av stifterene.

Høsten 1983 ble en invitasjon utsendt til alle medlemmer samt til en del utvalgte soppentusiaster utenbys. Responsten uteble ikke, og tegningen ble såpass stor at de nødvendige forberedelser ble igangsatt.

Lørdag 19. november kl. 1900 stilte 52 festglade mennesker i Phønix selskapslokaler.

Etter en liten "oppvarming" ble dørene åpnet til selve festlokalet-, hvor langbordene var dekket med blomster, frisk og tørret sopp.

Dagens meny besto av jegergryte basert på årets "elgfangst" samt moltefromasj til dessert.

Festkveldens toastmaster var, naturlig nok, Thor Dybhavn, som gjorde sin jobb på en utmerket måte.

Formann (daværende) Rolf Hermansen ønsket velkommen til bords og Thor Dybhavn leste noe senere en prolog (gjengitt annetsteds i dette nr.).

Etter såvidt å ha prøvesmakt maten var det på tide å introdusere de tilreisende gjestene, presentert av Roy Kristiansen.



Halden Soppforening stilte med dens mangårige forkvinne og stifter Signe Diesen, og den meget yngre og lovende Eva Weme. Riktig langveisfarende var fru Randi Haukebø og hennes mann fra Stavanger. Norsk Soppforening var representert med dens "matglade" forkvinne Else Wiborg og hennes gemal Bjørn.

Formann i Nyttevekstforeningen Dag Guttormsen (forøvrig Kråkerøy-gutt!) ble fulgt av dens mangeårige sekretær Anna-Elise Torkelsen (også konservator ved Botanisk Museum, Oslo).

Fra Botanisk Museum, Oslo, stilte de to "ungguttene" Thor Erik Brandrud og Egil Bendiksen (begge med slørsopper som spesialitet).

Botanisk Institutt, Blindern, var representert med to av landets fremste spesialister på kjuker og begersopper, resp. Leif Ryvarden og Trond Schumacher.

Senere, under middagen, ble flere av gjeste "taletrengte", og toastmaster måtte stadig foreta "knebyninger" etter hvert som strømmen av talere meldte seg, og måtte presenteres.

Det ble overrakt blomsterhilsen og uttrykt mange lovord om vår forening fra Halden og Norsk Soppforening ved resp. Signe Diesen og Else Wiborg. Dag Guttormsen overbrakte hilsen på vegne av Nyttevekstforeningen. Rolf Hermansen og toastmasteren hadde ved flere anledninger mere på hjertet.

Trond Schumacher og Leif Ryvarden ga uttrykk for at vårt organ, Agarica, har blitt et meget lovende og seriøst tidsskrift, og presiserte bl.a. den gode markedsføring vi har drevet.

Kveldens høydepunkt var utnevnelsen av Thor Dybhavn til æresmedlem av Fredrikstad Soppforening. Som initiativtager til opprettelse av foreningen i 1973 var det han vel fortjent. Morsomt var det også at han ble "behengt" med en sølvmedalje som viser hans æresbevisning.

Flere av de tilstedeværende medlemmene, som var med fra starten av eller som på en eller annen måte har utmerket seg, ble belønnet for innsatsen med blomster.

Et telegram fra Øyvind Weholt, med gratulasjoner til foreningen, ble lest opp. Han befant seg i Zambia på festdagen.

"Sjefsplukkeren" personlig, Ingar Johnsen var på sykehuset, men ble oversendt en blomsterhilsen.

Middagen ble avsluttet med noen tilbakeblikk på Agarica's utvikling, ved Roy Kristiansen.

Bjørn Wiborg, Norsk Soppforening takket for maten.

Etter middagen inntok vi salongene med hyggelig samvær, og praten gikk livlig.

Noe senere ble det kaffe og bløtekake, sistnevnte for anledningen dekorert med soppmotiver (Elisabeth Hermansens verk).

Under det senere samvær, med dans og "nogo åttåt", ble det utlodning og for de heldige vinnerne av bokpremier ble det anledning til å få disse signert av forfatterne, Else Wiborg, Anna-Elise Torkelsen og Leif Ryvarden

For å få riktig fart i loddsalget mot slutten, ble "auksjonarius" Grethe Simensen engasjert, og da gikk loddene unna!

I det hele tatt må vi kunne si at dagen ble en opplevelse, og vi håper da også at, du som var der, vil minnes denne dagen. Det bli i alle fall lenge til neste gang vi får en slik anledning. Vel blåst!





SUNDSVALLS  
MYKOLOGISKA SÄLLSKAP

Sundsvall 1983-04-05

Till Redaktören för Agarica  
Roy Kristiansen

Hjärtligt tack för senaste numret av Agarica. Det är alltid intressant att läsa tidskriften, den är mycket ambitiös och variationen av artiklarna är mycket god.

Jag saknar Agarica nr 5 och kan inte förstå varför jag inte fått den. Kan Du möjligen sända mig den vore jag tacksam?

Förmodligen har inte senaste forskningsresultaten om svart-riskan nått Dig. Mig har de nått ryktesvägen, jag har inget påtagligt bevis. Saken är emellertid den att en finsk forskare och en svensk forskare har arbetat med bl a svartriskan, vilken visat sig vara, enl rykten, cancerogen och mutagen.

Detta nämner jag med anledning av Er artikel "Svartriske - en delikatess". Finländaren hann tydligen före med slutresultatet av forskningen, men Du kan ta kontakt med Professor Börje Wickberg, Mätaregränden 1, 222 47 Lund för närmare upplysningar.

Om sid 18 i Agarica nr 7 angående "forvelling" vill jag nämna följande:

I Sverige talar vi om förvällning när vi kokar svampen i eget späd eventuellt med tillsats av lite vatten. Detta förvällningsspad kan sedan användas vid tillredning av svamprätter (soppa, sås, stuvning, gryta etc).

Avkokning kallar vi förfarandet vid behandling av skarpa riskor och giftiga murklor, Avkokning sker i mycket vatten och spadet (=kokvattnet) måste slås bort. Detta är giftigt när man avkokat giftiga murklor, och olämpligt när det gäller riskor.

Går detta att "översätta" till norska? Har ni två olika benämningar på dessa två metoder eller använder ni "forvelling" för båda? Det vore mycket intressant att få veta. Jag hör gärna av Dig i den frågan.

Med hopp om en snar vår hälsningar från

*Siw Muskos*  
Siw Muskos  
Klörevägen 13  
S-864 00 Matfors



FREDRIKSTAD  
SOPPFØRENING

### SLUTTEN PÅ SVARTRISKEN ?

Takk for hyggelig brev, Siw, med interessante opplysninger. Dessverre hadde vi ikke hørt om de siste forskningsresultater om kreftfare ved å spise svartriske når artikkelen ble skrevet. Så vidt vi vet er resultatene heller ikke publisert ennå. I tillegg til det du forteller i ditt brev har vi senere sett et intervju med Børje Wickberg i Kemisk Tidsskrift nr.9, 1983. Professor Wickberg hevder der at den mutagene (kreftfremkallende) effekt for de fleste sopper som er undersøkt er bare meget svak. Et unntak er imidlertid svartrisken. Det blir sagt at en *anri- ket* fraksjon av denne soppen ga i en test et utslag som kan li- kestiltes med de verste aflatoksiner (Vi husker disse fra im- portforbudet mot paranøtter noen år tilbake!). Arbeidet med dette fortsetter imidlertid i en finsk forsker- gruppe. Som kjent benytter finnene store mengder svartriske, bl.a til industriell konservering.

Vi vil inntil vi har flere opplysninger om disse undersøkelser være forsiktig med å avskrive svartrisken for alltid som spise- sopp. Vi vet fra andre lignende undersøkelser at mutagenforskø- ofte blir gjort under betingelser med ekstremt store doser, langt over det som inntas ved normalt konsum.

Vi skal selvsagt allikevel aldri overse slike resultater. På ingen måte. Vi vil således anbefale at man foreløpig er svært forsiktig med - eller kanskje unngår - å spise svartriske, til de endelige resultater foreligger.

Vi har prøvd å komme i kontakt med professor Wickberg for å få nærmere opplysninger, uten at dette har lyktes.

Vi kan love å følge opp saken, forhåpentligvis med nærmere detal- jer i Agarica nr.11.

For kommentarer til begrepene *avkokning/horvelling* vises til annet sted i bladet.

ØyWe

## FORVELLING ELLER AVKOKING ?

Foranlediget av Siw Muskos' brev som er referert annet sted i dette nummer, har vi funnet det på sin plass å se nærmere på begrepet FORVELLING. Hva mener vi egentlig når vi sier at sopp skal FORVELLES?

Enkelte tenker sikkert på en oppvarming av soppen i sitt eget vann, altså uten tilsetning av vann. Eller rett og slett en STEKING før videre lagring, som f.eks nedfrysing.

Andre forbinder uttrykket i større grad med forvelling av grønnsaker, og således at vi varmer opp soppen i en viss mengde vann som tilsettes.

Det finnes vel ikke noen "offisiell" betydning av ordet i sopp-sammenheng, men det er ingen tvil om at det er den siste betydning som er aktuell når FORVELLING blir anbefalt for skarpe risiker.

Nylen og Stordals bok "Soppene, fotografert der du finner dem" (1980) gir følgende definisjoner:

"STEKING av sopp er en enkel og god tilberedningsmetode. Den rensede og oppdelte soppen legges i en stekepanne eller kaserolle og varmes opp. Det skilles da ut saft som fordampes og siles fra. I denne tilstand er soppen klar for oppbevaring i lengre tid. For videre tilberedning behøves litt smør (margarin eller olje) samt salt og pepper etter ønske. Soppen kan senere spises som den er eller videreberedes til stuing, sauser, supper o.s.v."

"AVKOKING(FORVELLING) av sopp må gjøres med bl.a sandmorkler, visse skarpe risiker og gjerne også med puddertraktsopp og andre morkler. En kaserolle fylles halvt opp med kaldt vann, og den oppdelte soppen legges i. Kaserollen varmes opp og annett får koke i ca. 10 minutter. Så slås det bort gjennom en sil. Soppen er nå klar for videre tilberedning."

I Sverige har man et mer nyansert syn på saken, selv om det heller ikke her synes å være fullstendig klarhet om hva det skal legges i de ulike begreper (Kfr. Ake Strid, 1980).

Ake Strid anvender begrepet FORVELLING, men i tillegg taler han også om AVKOKNING.

AVKOKNING har samme betydning som vår FORVELLING, altså et oppkok med vann i 5-10 minutter. Vannet slås så bort og kastes.

FORVELLING kalles det imidlertid når soppen varmes opp i sitt eget vann, eventuelt med en liten ekstra tilsats. Dette er altså nærmest det vi rett og slett kaller STEKING.

Således foretas en AVKOKNING først og fremst når vi skal fjerne vannløslige giftstoffer - slik som tidligere anbefalt for skarpe risiker bl.a.

FORVELLING gjøres - fortsatt ifølge svenske definisjoner - på sopp som ikke har de foran nevnte ulemper, men for å gjøre soppen myk, eller for sopp med giftstoffer som ødelegges ved oppvarming. FORVELLING i denne betydning er anbefalt før sopp fryses ned, og det foretas altså ingen tilsats av smør eller krydder.

Bør vi så innføre de samme begreper i Norge?

Ulempene synes umiddelbart å være at FORVELLINGSBEGREPET er godt innarbeidet fra behandling av grønnsaker, og vil derfor få en annen betydning for sopp.

Fordelen er at vi får ens betydning av begrepene i Norge og Sverige - når det er snakk om sopp - og vi får en mer nyanisert uttrykksmåte, da FORVELLING og AVKOKNING vil ha hver sin betydning.

Allikevel, jeg er personlig stemt for at vi beholder det innarbeidete begrepet FORVELLING som før. Så får vi heller finne et mer egnet ord for en oppvarming av soppen i sitt eget vann, uten tilsetning av smør og krydder. AVKOKNING får vi således ikke plass til, og STEKING betegner en full tilberedning. Kanskje kunne vi rett og slett kalle det OPPVARMING? Skjønt det lyder litt for generelt.

Hva med AVVANNING? For gåtefullt. Ordene kan kombineres selvsagt, til VARMEAVVANNING - eller kanskje finere med PYRODEHYDRERING?

Til alle lesere: Kom igjen! Vi tar gjerne imot meninger og forslag.

#### REFERANSER.

Nylen, B. og Stordal J. 1980. Soppene fotografert der du finner dem. H. Aschehoug & Co., Oslo.

Strid, A. 1980. Vad betyder forvelling av svamp? Medl.blad for Sveriges Mykologiska Forening, (1)2, s.22-23



## MINE FAVORITTER.

\*\*\* EKTE KANTARELL - en delikatesse. Men bare ved omhyggelig tilberedelse.

---

Smaksopplevelsen står i direkte forhold til hvor mye flid vi oss gjør med tilberedelsen. Fra plukking til servering må vi huske på at smaksstoffene i \*\*\* EKTE KANTARELL er lett forgjengelige, ja meget lettere enn i mange andre soppslag.

Hva kan og bør vi så gjøre for at kantarellmåltidet skal bli til en soppglede?

1. Plukke rent - så rent at vasking kan sløyfes. (De største og de aller minste eksemplarene lar vi stå i skogen.)
2. La den oppdelte soppen tørke litt. Soppen skal da ligge noen timer i enkelt lag, slik at frisk luft kommer til fra alle kanter.
3. Dypfrys rå i små glass, som er aromatette.
4. Den dypfryste soppen has rett i kasserolle og smørdampes under lokk ca. 12 - 14 minutter.
5. Bruk bare litt salt, ingen krydder.

\*\*\* MATBLEKKSOPP - er godt egnet til dypfrysing.

---

Smaken "blir ikke borte" selv etter flere måneders dypfrysing.

\*\*\* MATBLEKKSOPP skal renses i vann. Den skal forvelles og dypfryses i sin egen kraft og oppbevares i vanlig fryseemballasje uten tilsetning av salt.

\*\*\* MATBLEKKSOPP egner seg utmerket til suppe eller stuing, med en jevning av smør og mel (lys).

Bruk lite salt og bare litt fløte. Det skal smake sopp og ikke fløte.

Den som er så heldig å finne en eller et par \*\*\* ÅKERSJAMPINJONG samtidig med \*\*\* MATBLEKKSOPPEN kan få en ekstra velsmakende suppe eller stuing.

\*\*\* SVARTBRUN RØRSOPP - skal oppi kjøttgryten.

-----

Til \*\*\* SVARTBRUN RØRSOPP knytter seg spesielle minner fra barndommen: Om søndagen vendte vi storbyen ryggen og syklet til skogs med niste, kurv og teppe. Altid hadde vi noe med oss hjem: lyng, kongler m.m. eller sopp. Det var den \*\*\* SVARTBRUNE RØRSOPPEN som havnet oppi gulaschgryten eller fikk surre i sammen med steken. Sausen med soppen oppi ble det beste av alt og var en vesentlig bestanddel av søndagsmiddagen. -

Aldri har jeg kunnet glemme D E N S M A K E N .

\*\*\* ÅKERSJAMPINJONGEN - overrasker like mye hver gang.

-----

Den opptrer i naboens hage. - Jeg kan være sikker på at i går var der ingenting. Men i dag - et blikk ut av vinduet er nok: Der står den stor og hvit.

\*\*\* ÅKERSJAMPINJONG, rå - skåret i skiver er fin-fin brødpålegg. Ørlite salt kan vi drysse på. - Men soppen må være helt nyplukket og fin!

Sopp på frimerker.

Tidligere her vi presentert sopp på frimerker i Agarica nr.1 (1980), nr.2 (1981 og nr. 5 (1982), og det er forsøkt å holde dere underrettet om nyheter.

I de siste par årene har det tydeligvis blitt større interesse for soppmotiver på frimerker, og antall utgivelser har etter hvert tiltatt betydelig, men Norge ligger fortsatt etter ! Finland har f.eks allerede rukket å utgi tre serier.

Det er på tide at Postverket våkner, særlig med tanke på den 9. Europeiske Mykologikongressen 1985, som avholdes i Norge. Det hadde vært noe for utlendingene - å sende førstegangs-brev hjem med soppmotiver !

Interessen for soppmotiver har allerede nådd så langt at det nå er opprettet en egen soppfrimerkeklubb. Interesserte kan kontakte Rune Tumert, Postboks 1053, 3121 Haukerød. Medlemskontigent kr. 25.-

Siden sist (Agarica nr. 5, 1983) har følgende land utgitt frimerker med soppmotiver :

Algerie	1983	4 merker
St.Helena	1983	4 "
Lesotho	1983	4 "
Norfolk Island	1983	4 "
Botsvvana	1982	4 "
Jugoslavia	1983	4 "
Ascension Island	1983	5 "
Zambia	1983	1 "

Dessuten skal det visstnok være utgitt merker med soppmotiver fra Seychelles, Salomon Islands, Fiji, Christmas Islands, Vuanatu, Mocambique og Thailand (T.Schumacher, pers.med.1984)

FUNGI

Official First Day Cover



11p



15p



St. Helena



St. Helena

59p



St. Helena



St. Helena

ST. HELENA



Flora '83

JUGOSLAVIA



PIT - 6/83

## SPISELIGE MUSSERONGER I ØSTFOLD.

ØYVIND WEIHOIT

### Hva er en musserong?

I litteraturen ser man enkelte steder at ordet "musseronger" omfatter flere slekter. Jeg skal imidlertid her begrense betydningen til "ekte musseronger", d.v.s den slekten som på latin kalles *Tricholoma*.

Alle som har gått på soppkurs har lært at musseronger kjenne- tegnes som kjøttfulle sopper med såkalte "musserongskiver" og hvitt sporepulver. Skivene er altså lyse selv på eldre eksemplarer.

Som oftest er det ikke lett å beskrive en slekt så godt at enhver art i slekten alltid kan tilpasses beskrivelsen. Dette skyldes i stor grad at en slekts særegenskaper ikke bare er bestemt av de synlige trekk, men vel så mye av de mikroskopiske karakterer.

Allikevel er det forbausende hvor ofte en slektsplassering kan fortas i felt, skjønt ofte bare etter nitid felterfaring.

Således er det i høy grad med musserongene. Etter noen års erfaring med slekten, vil en sjelden bomme på en feltbestemmelse av denne slekten.

Som nevnt er et godt kjennetegn at soppen har *musserongskiver*. Mer korrekt kalles denne type skivefeste *utrandet med tann* og betyr at skivene avrundes brått mot stilken, for deretter å gå inn mot denne før de ender i en nedløpende tann. En typisk musserongskive samt musseronghabitus er vist i fig. 1 og 2.

Ordet "musserongskiver" kan være villedende, da det også finnes arter i andre slekter med den samme skivestilling.

Av konsistens er musserongene ganske trevlete i stilken, og de aller fleste er meget kjøttfulle.

Således skulle følgende kriterier være en god hjelp til å bestemme slekten i felt:

- . Kjøttfull art
- . Trevlet stilk
- . Utrandete skiver med tann
- . Hvitt sporepulver, kan som regel ses på at skivene ikke blir brune eller spesielt mørke på eldre eksemplarer.

### Spiselighet.

Musserongslekten er en av de slekter som - takket være konservator Gro Guldens arbeider (Gulden, 1969) - er best kartlagt her i landet. Allikevel er det flere vanskelige grupper i slekten, noe som ikke alltid gjør det lett med en sikker artsbestemmelse.

Kanskje gjelder dette spesielt arter innen den brune og den grå gruppen.

Med dette forbehold kan det kjente antall musserongarter i Norge i dag antydes til ca.40.

Av disse er omlag halvparten angitt som spiselige, d.v.s med en til tre stjerner. Disse fordeler seg som følger:

En stjerne (\*) -- 9 arter

To stjerner (\*\*)-- 8 arter

Tre stjerner(\*\*\*)- 6 arter

Av de resterende er 15 angitt som ikke spiselige (Δ), mens bare 4 oppgis som giftige (†).

De arter som angis som giftige er:

Kastanjemusserong -- *Tricholoma albobrunneum*

Dråpemusserong -- *Tricholoma pessundatum*

Såpemusserong -- *Tricholoma saponaceum*

Brunhvit såpemusserong-*Tricholoma sudum*

De to første tilhører den brune gruppen, mens de andre begge rødner i kjøttet og står svært nær hverandre blandt de lysere arter.

Brunhvit såpemusserong synes ikke å være funnet i Østfold.

Det er således bare et fåtall musseronger som kan sies å være direkte giftige. Flere arter har en ubehagelig til stinkende lukt, eller smaken er mer eller mindre sterkt bitter eller brennende.

Lukt og smak er således viktige karakterer når musserongenes spiselighet skal avqjøres, men disse kriterier md selvsagt ikke brukes alene!

Ca. 15 arter kan forkastes p.g.a mer eller mindre besk smak og ubehagelig lukt.

Det finnes flere arter i den brune gruppen som ikke er spiselige, og to av dem anses som giftige. Arter i denne gruppen kan også være svært vanskelige å bestemme.

Av disse grunner er det ikke anbefalt å spise musseronger med tydelig brun hattfarge. Jeg synes heller ikke vi skal bry oss med en-stjernes artene.

Det gjenstår da 11 arter som kan anses som aktuelle spisemusseronger. Hele 10 av disse er funnet i Østfold:

*** Svartspettet musserong	-- <i>T.atrosquamosum</i>
*** Kransmusserong	-- <i>T.caligatum</i>
*** Silkemusserong	-- <i>T.columbetta</i>
*** Riddermusserong	-- <i>T.flavovirens/T.auratum</i>
** Grdmusserong	-- <i>T.portentosum</i>
** Gulnende jordmusserong	-- <i>T.sculpturatum</i>
** Grd jordmusserong	-- <i>T.terreum</i>
** Brungul musserong	-- <i>T.sejunctum</i>
** Lakrismusserong	-- <i>T.apium(=T.helviodor).</i>

Bare rosaskivet musserong (*T.orirubens*) synes ennå ikke å være funnet i Østfold.

Svartspettet musserong er en sjelden art, og er funnet bare et par ganger, bl.a i 1981 på Asmaløy på Hvaler av Roy Kristiansen. Dette viste seg også å være en to-sporet form.

Jeg kjenner bare til ett funn av *kransmusserong*. Denne ble funnet av A.Bilet på Hankø i 1978, og synes ikke å være registrert fra andre lokaliteter.

*Gulnende jordmusserong* er opplagt en sjelden art i Østfold, og personelig har jeg bare gjort ett funn av arten nær Roos i Våler kommune.

Begge de sistnevnte arter tilhører gruppen med grå, noe skjellede hattstruktur.

*Riddermusserongen* er nå oppdelt i to arter, og selv om disse ennå ikke er utskilt på norsk, skal de allikevel tas med her. *T.auratum* anses for å være en art med kort og noe kraftig stilk, nesten hvitt kjøtt og klebrig, relativt livlig gulbrun hattfarge. Voksestedet er furuskog.

Hvis vi godtar en adskillelse, er det helt på det rene at begge *riddermusseronger* er funne i Østfold. En klar oppfatning av hvilken som er vanligst er det nok noe for tidlig å angi med sikkerhet, men ut fra min erfaring tyder det klart på å være den mer langstilkede art fra gran-/blandskog, gjerne i nærheten av osp. Denne heter altså *T.flavovirens* på latin.

Både *silkemusserong* og *grdmusserong* er relativt vanlige. *Silkemusserongen* kjennes jo lett på sin hvite silkeglinsende hatt, og kjøttet får ofte blågrønne og rosa flekker.

*Gråmusserongen* er en kraftig art med stilk som vanligvis stikker dypt i mosen eller jorden, og som kan gulne noe. Den lukter behagelig av mel, og kjennes også på den grå hatten med innvokste, mørkere fibre.

*Grå jordmusserong* er meget vanlig om høsten, ofte noe sent i sesongen (september-oktober). Den kan ofte finnes i store mengder helt til den første frosten kommer. Spesielt synes den å trives på skjellsandrike (kalkholdige) områder i glissen furu-/blandskog på Hvaler og Kråkerøy.

*Lakrismusserong* må karakteriseres som en svært sjelden art, og er bare funnet en gang i fylket. Dette funn ble gjort av Wilhelm Ramm for noen år siden på Kråkerøy. Det skal også opplyses at hans funn representerer en utgave som av mange anses som en variant av lakrismusserong, ja, noen mener det også bør være egen art. Hvis vi begrenser oss til det første vil den på latin ha navnet *T. apium* var. *helviodor*. Dette betyr at den lukter som *lakrisriske* (*Lactarius helvus*).

*Brungul musserong* anses som en ganske vanlig art på Østlandet, men min erfaring er at den ikke er lett å finne i Østfold. Jeg kjenner ikke til sikre funn utover det som er gjort av Wilhelm Ramm fra Kråkerøy.

Gjør vi nå opp status står vi altså igjen med bare 5 arter som kan anses å være aktuelle spiselige musseronger i Østfold, da de øvrige må anses som så sjeldne at de bare av den grunn bør forskånes fra kulinariske aktiviteter.

Tre av disse anses som tre-stjernes sopper (*silkemusserong* og de to *riddermusseronger*), mens *gråmusserong* og *grå jordmusserong* regnes å ha noe lavere matverdi. Personlig vil jeg allikevel klart vurdere *gråmusserongen* til den beste av de to.

Til syvende og sist er det kanskje bare *riddermusserongene*, *silkemusserong* og *gråmusserong* som vi bør konsentrere oss om når musseronger ønskes som mat. Men disse kan da også anbefales.

#### Nøkkel til spiselige arter i Østfold.

For at det -forhåpentligvis- skal bli noe lettere å finne frem til de arter som er nevnt foran, er det på neste side utarbeidet en nøkkel til alle spiselige musseronger som til nå er påvist i Østfold. Det er å håpe at nøkkelen også kan være en inspirasjon til å prøve og finne noen av de arter som er ansett som sjeldne, men som altså helst ikke bør spises - bare overlates "videnskapen".



- 1 Hatt hvit, silkeglinsende, ofte med blågrønne og rosa flekker. Mild.  
*Silkemusserong*
- 1 Farge anderledes ..... 2
- 2 Dominerende gule farger, med gulgrønt og brunlig innslag, hvis brunlig da med sterk lakrislukt eller kraftig sopp med ring på stilken ..... 3
- 2 Grå fargetoner dominerende ..... 7
- 3 Kraftig sopp, ofte over 10 cm i diameter, dominerende brunfarget, tydelig ring på foten.  
*Kransmusserong*
- 3 Mindre art, uten ring ..... 4
- 4 Med sterk lukt av anis, lakris eller fenikkel, relativt lys som ung, eldre mørkere i det brune, også med oliven komponent.  
*Lakrismusserong*
- 4 Gule og gulgrønne farger dominerende ..... 5
- 5 Skiver lyse, nesten hvite, smak og lukt av mel.  
*Brungul musserong*
- 5 Skiver tydelig farget gule eller gulgrønne ..... 6
- 6 Relativt langstilket, kjøtt- og skivefarge tydelig gul, hatt ikke spesielt klebrig. Vanligvis i blandskog.  
*Riddermusserong*  
(*T. flavovirens*)
- 6 Mer robust, lyst, nesten hvitt kjøtt, gulaktig i kanten, hattsentrum orangeaktig til rødbrun. Vanligvis i sandig furuskog.  
*Riddermusserong*  
(*T. auratum*)
- 7 Hattoverflate glatt, ikke skjellet, med innvokste, mørke tråder, ofte dypt i mose eller i bakken, langstilket, nærmest rotforlenget, ofte med blekt sitrongult skjær i hatt, stilk og skiver, svak melaktig lukt.  
*Gråmusserong*
- 7 Hattoverflate mer eller mindre skjellet, tørr ..... 8
- 8 Tydelig gulnende skiver, svak melaktig lukt ved gnidning.  
*Gulnende jordmusserong*
- 8 Stilk og hattsentrum med mørke, små skjell, relativt kraftig sopp.  
*Svartspettet musserong*
- 8 Stilk lys, hvitaktig uten svarte skjell, relativt kjøttfull, hatt puklet til flat, ikke kjegleformet, rent grå, men kan ha et flyktig fiolettaktig skjær, fint skjellet-grovfibret.  
*Grå jordmusserong*

LITTERATUR.

Gulden, G. 1969. Musseronflora. Universitetsforlaget.

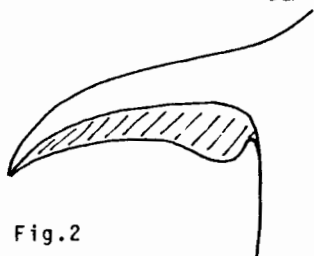


Fig.2  
Musserongskiye  
(utrandet m/tann)

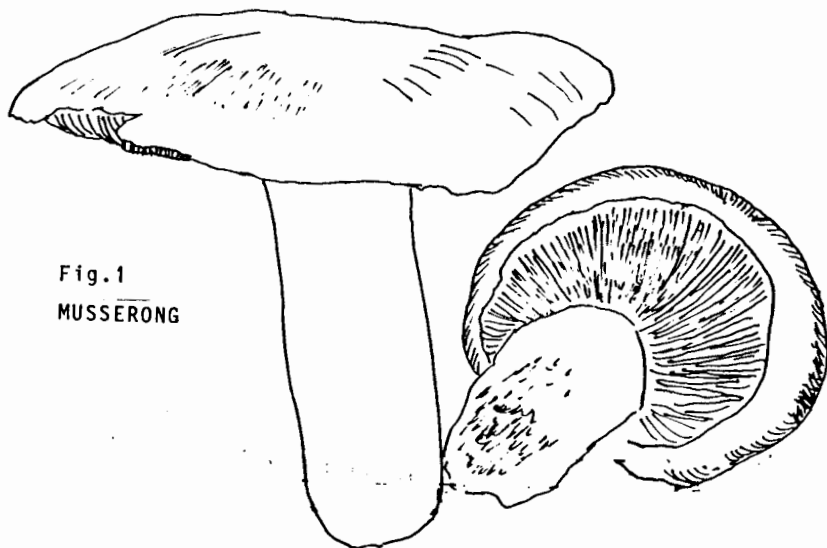


Fig.1  
MUSSE<sup>ER</sup>ONG

#### SUMMARY

A discussion and a survey of edible *Tricholoma*-species are presented. Today about 40 species in the genus are known from Norway.

Somewhat more than half of these are considered edible, and only 4 as poisonous.

The brown species (except for *T.caligatum*) are not recommended as food in Norway.

In the county of Østfold in the south east part of the country, 10 species of the 11 two- and three-stared (grade of edibility) species are hirtherto recorded.

*T.atrosquamosum*, *T.caligatum*, *T.scalpturatum* and *T.apium* are considered rare, and are represented by one or two finds only.

A key to the most attractive edible species are given.

## BLOMKÅLSOPPEN I ØSTFOLD.

I de siste sesongene har jeg ved flere anledninger latt meg fortelle at blomkålsoppen er funnet enkelte steder omkring Fredrikstad. Selv om soppen ikke er til å ta feil av, og vanskelig kan forveksles med andre sopper (dog muligens enkelte fingersopper) har jeg allikevel vært noe skeptisk til disse meddelelsene, så lenge de ikke er "dokumentert", og belagt.

Blomkålsoppen er tross alt ennå en meget sjelden sopp (iflg. Eckblad 1975), som trolig også fruktifiserer like sjeldent.

Den er kjent nord til Trøndelag og knyttet til furu. Soppens kystutbredelse i Norge (Eckblad 1981) synes å være klimatisk betinget. Eckblad har allerede publisert to utbredelseskart (1960, 1981). Derav skulle det fremgå at blomkålsoppen ikke er kjent fra Østfold.

Nå viser det seg imidlertid at Botanisk Museum, Oslo, faktisk har belegg fra Østfold. Den er funnet på Løvøya i Aremark kommune 1981 (Leg.A.Simonsen).

Den ble òg funnet i Kråkerøy kommune ca. 1970 (Ingar Pettersen), men ikke belagt.

Likeledes er den tatt 1981 og 1982 i Oredalen, Fredrikstad (leg. Astri Nordenbørg) Belagt O. Slutligen fant Ingar Johnsen og Øyvind Weholt et praktekseplar (ved furu) i Bevø, Torsnes i Borge kommune 18 september 1983 Belagt O. Dette eksemplaret ble delt mellom de to nevnte og undertegnede, og det er vel ingen tvil om at blomkålsoppen er en fin-fin matsopp, men neppe mange forunt å smake.

Vi ser frem til flere funn. Det er ingen grunn til å illustrere soppen her. Den finnes avbildet i de fleste soppbøker.

Litteratur.

Eckblad, Finn-Egil. 1960. Note on some larger Basidiomycetes and their distribution in Norway.  
Nytt. Mag. Bot., 8, 179-188

Eckblad, Finn-Egil 1975. Bidrag til Vestlandets Soppflora. *Blyttia*, 33, 245, 255

Eckblad, Finn-Egil 1981. Soppgeografi. Universitetsforlaget.

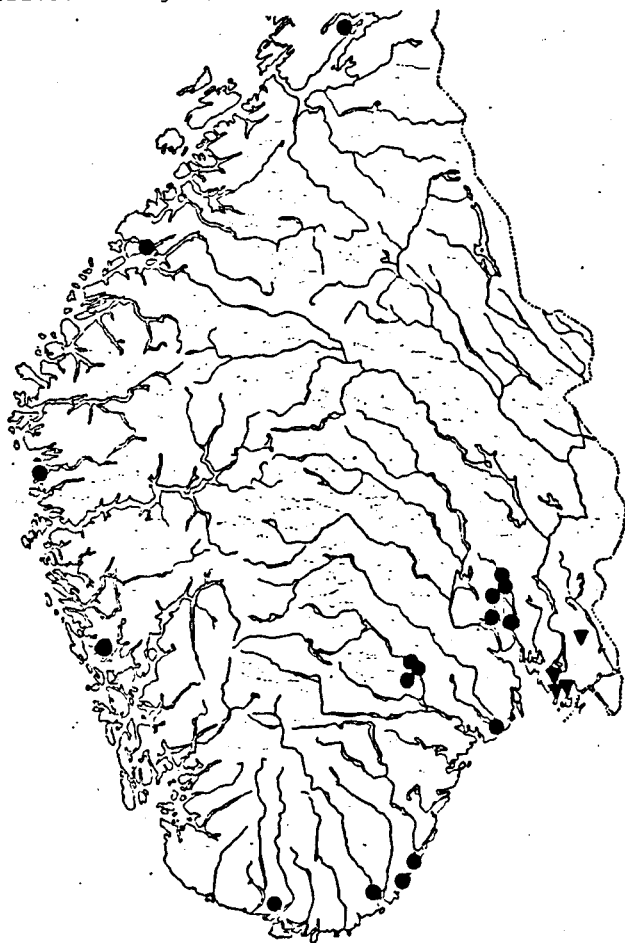


Fig.1 Utbredelsen av blomkålsoppen (*Sparassis crispa*) i Norge.

(etter Eckblad 1981)

▼ Nye funn (Østfold).

211

FURUSKRUBB (*LECCINUM VULPINUM*) - OGSÅ EN "RØDSKRUBB".

ØYVIND WEHOLT

Det er ikke lengre tilstrekkelig å kalle en spade en spade - heller ei en rødskrubbe en rødskrubbe. Stadig dukker det opp nye arter blandt de rød skrubbene i litteraturen, og en kan få inntrykk av at artsbegrepet etterhvert er blitt trangt i denne gruppen.

Hvor mange "rødskrubber" som vokser i Norge er det ingen som idag vet, da neppe noen har befattet seg særlig grundig med disse store, kjøttfulle rørsoppene.

I det siste praktfulle verk om skrubber - eller mer korrekt slekten *Leccinum* - av Heinz Engel (1978), er det omtalt 8 "rødskrubber" i Europa. Fire av disse synes med sikkerhet å vokse her i landet:

- . Ospeskrubb (*L.aurantiacum*)
- . Eikeskrubb (*L.quercinum*)
- . Rødskrubbe (*L.testaceoscabrum*)
- . Furuskrubbe (*L.vulpinum*)

Det ses altså at bare en av disse egentlig skal ha det norske navnet *rødskrubbe*.

Som det fremgår av de norske navnene er en viktig skillekarakter soppenes vertstre, det som vi også kaller mykorrhiza. Navnene er imidlertid ikke helt dekkende, da artene også en gang i blandt kan finnes under andre trær. Et annet trekk er fargen på stilkens "skrubber", samt fargeutvikling ved over-skjæring. Dette er viktig å merke seg ved artsbestemmelsen. Av de nevnte røde skrubber er det bare en som danner sopprot med bartrær. Det er *Furuskrubben* med navnet *Leccinum vulpinum* på latin. Som navnet sier finnes den i første rekke sammen med furu, men kan en sjelden gang også vokse nær gran.

Arten ble først beskrevet som egen art av den kjente engelske mykolog Roy Watling i 1961. Så sent som i 1974 ble en annen "rødskrubbe" under bartrær beskrevet. Denne skal vokse under gran og har det latinske navnet *Leccinum piceinum*. Jeg ser ikke bort fra at også denne arten kan vokse her i landet.

Fra egen erfaring har jeg et bestemt inntrykk av at *Furuskrubben* ikke er vanlig i Østfold, ja, trolig i hele landet. Det er mye som tyder på at den først og fremst vokser på sør-østlandet. Det eneste kjente tidligere funn jeg kjenner fra Østfold har Wilhelm Ramm gjort på Kråkerøy.

Selv har jeg bare registrert den en gang, nemlig på Asmaløy på Hvaler høsten 1983.

For de som ønsker å få navn på skrubbene burde denne være relativt enkel å bestemme. Foruten voksested kjennes den også på sine rødbrune skrubber på stilken (ofte hvite som ung), og minner således om *ospeskrubben*. Stilken blir først mørk purpurrosa i nederste del, deretter gråfiolett, gråblå eller gråpurpur, ofte også tydelig blågrønn i *føtbasis*.

I motsetning til de andre skrubbene i denne gruppen farges altså bare stilken svakt i øvre del mot rørlaget.

*Furuskrubben* har selvsagt den samme gode matverdi som de andre skrubbene.

Jeg skal her gi en beskrivelse av mitt tidligere nevnte funn. Dette synes karakteristisk bortsett at eksemplarene var uvanlige kraftige.

For alle som er interessert i skrubber vil jeg sterkt anbefale Heinz Engels bok "Rauhstielrøhrlinge". Fargeillustrasjonene, som er ubeskrivelig gode - er hovedsakelig utført av den meget gode soppillustratør Aurel Dermek, men det er også noen få bidrag av Roy Watling.

Boken kan bestilles fra:

Heinz Engel,  
Wiesenstrasse 10,  
8621 Werdhausen b. Coburg,  
West Germany.

Prisen er DM 28,- + porto.

Beskrivelse av et funn av *furuskrubb*.

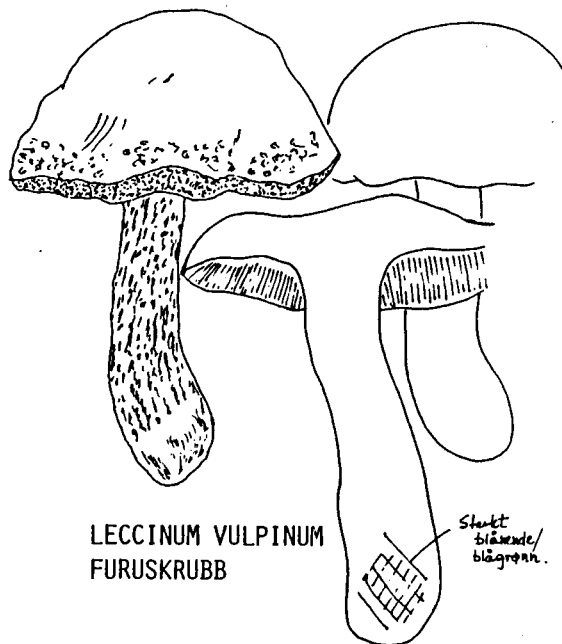
**HATT:** Mørk rødbrun, oransjerød til reverød, livlig, tydelig med mindre oppsrukke "sår" over det hele, hattkanten strekker seg over rørlaget. -12 cm.

**RØRLAG:** Skittent grålig beige på eldre eksemplarer.

**STILK:** Med lys brune, rødbrune til etterhvert nesten svarte fnokker.  
- 10/2,2 cm.

**KJØTT:** Svakt brunlig, uten spesiell fiolett eller svart, men tydelig blågrønn farge i basis.

**KJEMI:** Jernsulfat: Grålig blågrønn  
Phenol: Negativ  
Melzer: Negativ  
Ammoniakk: Etterhvert gulaktig



LECCINUM VULPINUM  
FURUSKRUBB

Støtt  
blående/  
blågrønt.

VOKSESTED: I gress, blåbærlyng under stor furu, åpent i jordkant, også eiketrær i nærheten.

Liestranda, Asmaløy, Hvaler, Østfold

DATO: 1983-10-29

LEG./DET.: Ø. Weholt

#### LITTERATUR:

Engel, H. 1978. Rauhstielröhrlinge. Die Gattung *Leccinum* in Europa.

#### SUMMARY

*Leccinum vulpinum* is one of the four red *Leccinum* species that are known to grow in Norway.

The species is growing near *Pinus*, and is apparently not common in the country.

The characteristic features of the species are discussed, and a find from the county of Østfold in south-east Norway in the autumn 1983 is reported.

## GULLRØRSOPP (PULVEROBOLETUS CRAMESINUS) - BARE I ØSTFOLD?

I Blyttia for noen år siden (1955) ble den sjeldne rørsoppen GULLRØRSOPP for første gang rapportert fra Norge. Funnet ble publisert av Wilhelm Ramm og Jens Stordal, og lokaliteten for dette interessante funn var Allerød på Kråkerøy utenfor Fredrikstad. Finner var Wilhelm Ramm.

Første funn ble gjort i 1953, men det fortelles i artikkelen at den også dukket opp i 1954. Siden er den ikke funnet før Roy Kristiansen i 1980 fant et eneste eksemplar ved Wennersberg, Kråkerøy, ca 2 km SØ for tidligere funnsted (Kristiansen & Weholt-81). Sist høst dukket den opp igjen, men på en helt annen lokalitet, denne gang nær Ulfeng i Borge kommune. Voksested er ikke ulikt Allerød-biotopen, i kanten mot åpent jorde, nær fjellrabb. I nærheten vokste mindre løvtrær, bl.a bjørk og selje, men nærmest eik. Høyst sannsynlig er denne siste vertstre. Eksemplarene var for øvrig omkranset av to vakre eikeutgaver av SKJØRKREMLE (*Russula fragilis*).

GULLRØRSOPP skiller seg sterkt ut fra andre rørsopper. De noe grove, gullgule rørene som har gitt arten navn, den klebrige stilken, samt den spesielle hattfargen med tydelig rødlig komponent skulle være sikre kjennetegn.

Den er heller ikke blant de største rørsoppene og blir sjelden over 6-7 cm i hattdiameter. Rørene løper også tydelig nedover stilken, og de forblir klart gule, selv etter tørking av soppen.

Soppen blåner ikke som f.eks ildrørsopp og blodrørsopp, og skiller seg sterkt fra disse. Kjøttet synes også mykere og mer vassent.

GULLRØRSOPP - som nå skal hete PULVEROBOLETUS *craesinus* på latin - synes altså bare å være funnet på de to nevnte lokaliteter her i landet. Det finnes imidlertid også funn - men få - i Sverige og Danmark ellers i Norden.

Soppen er mild i smak, og skal kunne spises. Den kan imidlertid ikke anses som noen stor delikatesse, og matsoppinteresserte bør nok heller søke blant andre rørsopper etter mat. Arten er dessuten så sjelden at dette er grunn nok til ikke å la den ende sine dager i stekepanna.

Men, for all del, vær på vakt hvis dere skulle komme over en



løvskogsvoksende rørsopp med sterkt gule rør. Det kan være et stort funn. For alle funn av GULLRØRSOPP - både i Østfold og andre fylker - ville vi være interessert i å høre om.

LITTERATUR.

Kristiansen, Roy og Weholt, Øyvind. 1981. Aktiviteter i Fredrikstad Soppforening 1980. Våre Nyttevekster, 76, 14 - 18.

Ramm, W. og Stordal, J. 1955. Gull-rørsopp, *Boletus auriporus* Peck 1872 funnet i Norge. Blyttia, 13, 96 - 100.

SUMMARY.

A new discovery of *Pulveroboletus cramesinus* in Norway is reported. The species was first found in Østfold in the SE part of Norway 1953. It was also found in 1980, approx. 2 km SE of the originally reported locality. This note reports a third find in another community, approx. 4 km E of the previous locations. The habitat was almost similar to the biotope from the former finds. The mushroom is not yet recorded outside the county of Østfold.

ØYVIND WEHOLT

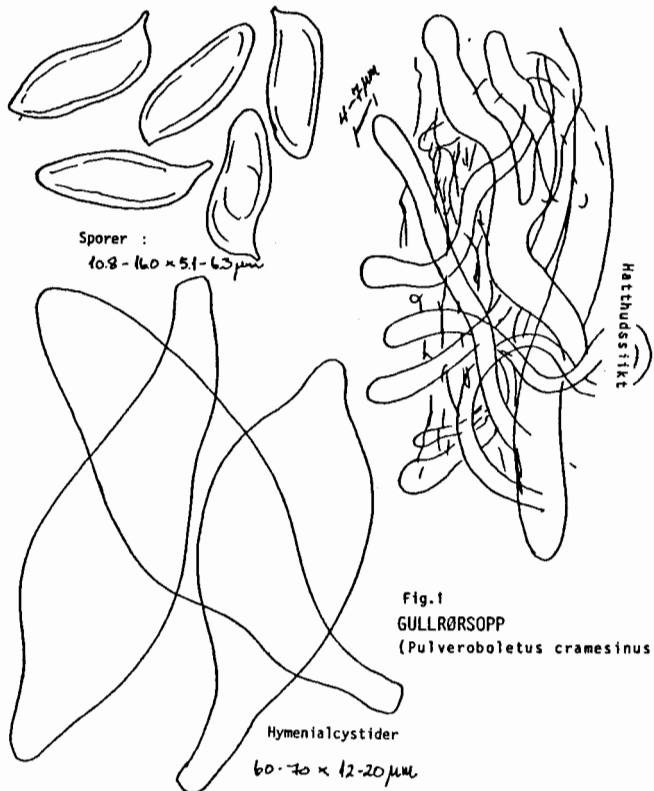


Fig. 1  
GULLRØRSOPP  
(*Pulveroboletus cramesinus*)

## VÅRBEGERSOPPER - NOK EN GANG.

I 1983 etterlyste jeg en del typiske vårbegersopper (se Agarica Nr.7,1983), og det resulterte bl.a. i funn av et par interessante arter, som tidligere ikke var kjent i Østfold.

Vi må kunne anta at flere av begersoppene om våren er beroende av et visst snødekke (snødekke-periode), og det blir ofte langt mellom hvert funn.Således kan man ikke engang ,tilnærmelesvis, forvente de samme soppmengder på våren som høsten.

Ikke destomindre er det spennende å gjøre funn om våren ennå mens snøen ligger !

Våren 1983 ble følgende arter funnet og belagt:

Desmazierella acicola Lib. (Ill. i Agarica Nr.7,1983)

Denne små, knapt 5 mm, brunlige begersoppen , med lange mørke hår langs kanten, vokser på gamle råtnende furunåler, men er vanskelig å se selv om den opptrer i store kolonier.Ofte må man løfte på furubaret for å kunne finne fruktlegemer, hvis den overhode er til stede !

Etter å ha gått igjennom adskillig mengder med furubar,i flere kommuner,har jeg allikevel gjort bare to funn.

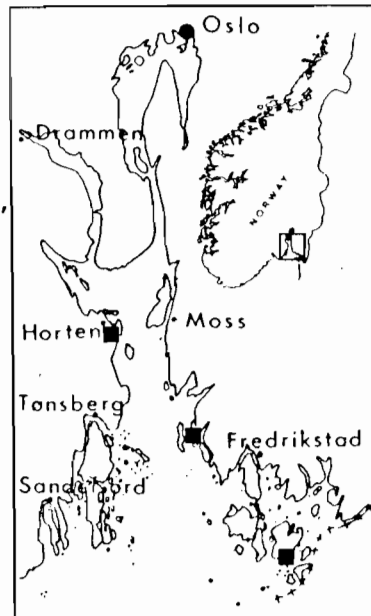
Først, - den 31.mars(83) på ca et år gammelt furubar i et hogstfelt nær Hvaler kirke,Kirkøy,Hvaler kommune. Flere hundre fruktlegemer ble inn-samlet.

Det andre funnet ble gjort 1.mai (83), på gammelt furubar etter avkvisting, i Engalsvik,Onsøy kommune.

D.acicola , som mangler norsk navn,var tidligere bare kjent fra et funn i Vestfold (Eckblad 1968).

Fig.1

Utbredelsen av Desmazierella acicola i Norge, bare kjent fra Ytre Oslofjord. ■



Et av de mest iøyenfallende vårfunn 1983 var Ingar Johnsen's Fagerbolle (*Caloscypha fulgens*), tidligere ikke kjent fra Østfold. Denne vakre egge-gule begersoppen (fig.2) med mer eller mindre irrgroenn utside (ved håndtering) ble først funnet i Norge 1944 (Størmer 1946) i Oppland. Den er senere funnet 4 - 5 steder i Oslo-området, og hittil bare kjent fra kalkrike områder. Det er òg gjort et funn nylig ved Leinøra, Gaula i Trøndelag (S. Sivertsen, pers. medd. 1984).

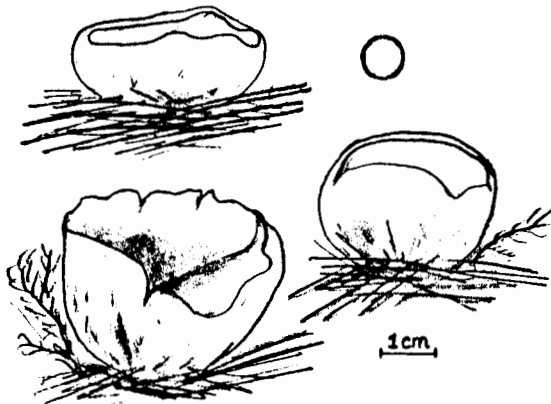


Fig.2 Fagerbolle  
*Caloscypha fulgens* (Pers.) Boud.  
Fredrikstad, Østfold.  
Spore oppe til høyre.

Funnet i Østfold er imidlertid gjort i torvmose (*Sphagnum*) i gammel granskog på sur grunn (pH 4,3). Dette er mer likt slik den opptrer/forekommer i Nord-Amerika's granskoger, hvor den er relativt vanlig (Ginns 1975).

I tiden 30.april til 13.mai ble fagerbollen funnet i store mengder på et par steder i Fredrikstad-marka, og mengden gjorde at det også ble anledning til å prøvesmake denne lekke soppen, - slettes ikke verst !

Den 7. mai fant Ingar J. og jeg likeledes 3 eksemplarer av den samme soppen i gammel granskog på nålestrø, Ullerøy i Skjeberg kommune.

Fagerbollen er meget sjelden i Sverige, og er kun kjent fra Uppland og Stockholmstraktene.

Den er ikke funnet i Rana, som er en av de rikeste begersopp-lokalitetene i Norge, og det er mulig at den hører til det mer sørlige flora-element da den er langt vanligere i Mellom-europas bergtrakter.

### Svartpokal.Urnula hiemalis Nannf.

Denne store krukke - urneformede begersoppen er tidligere kjent fra Kråkerøy kommune (Agarica Nr.7,1983), og kommer årvis (1982, 1983,1984) lenge før snøen har smeltet, og utvikles i tøvær midt på vinteren.Det er artig å konstatere at svartpokalen ble funnet på Kråkerøy (samme sted) både 1.januar og 31.desember 1983 !

I 1983 ble det gjort ytterligere to funn i Østfold,- 2.april fant Ingar J. 8 eksemplarer i et løvskogsområde ved et bekeleie, nær Høydal i Rolvsøy kommune.

9.april fant jeg selv et eneste eksemplar i en oreallé, langs en bekkekant, ved Levvelstranda,Engalsvik,Onsøy kommune.

Skarlagan vårbeger (Sarcoscypha coccinea) med sine meget iøyenfallende røde fruktlegemer er fremdeles ikke funnet i Østfold, men nå er det vel snart på tide !Vær obs på den under snøsmeltingen kommende vår !

I skrivende stund har dagene blitt både lengere og lysere, men fortsatt noe kaldt på nettene, og vi må nok vente noen uker enda.

Litteratur.

Eckblad,Finn-Egil.1968.Nytt Mag.Bot.,15,1 - 191.

Ginns,J.1975.Caloscypha fulgens.Fungi Canadenses No.66.

Størmer,Per.1946.Caloscypha fulgens ny for Norge.Blyttia 4,81-82.

### **Øket interesse for chitin**

Chitin, poly- $\beta$ -(1-4)-N-acetyl-D-glukosamin, er en biopolymer som er meget utbredt i naturen. Chitin finnes i hvirvelløse sjødyr, i insekter, sopp og gjær. Både chitin og chitosan (deacetylet chitin) utvinnes industrielt i Japan i ganske stor målestokk.

Det viktigste råstoff for chitin utvinning er krabbeskall, så også her i landet kan det være mulig å produsere chitin.

Chitin er et råstoff for glukosamin som brukes ved antibiotikaproduksjon, og chitosan brukes til vannrensing. Man har nu klart å fremstille flere nye produkter av chitin som gjør at interessen for dette stoff har øket.

Chitin er ikke løselig i vanlige løsningsmidler. Det er krystallinsk og biologisk nedbrytbart. En har nu funnet at det er mulig å løse chitin i dimetylacetamid tilsatt 5% litiumklorid. En slik oppløsning kan brukes til å spinne tråder. Ved koldstrekking av slike tråder kan de få øket styrke. Slike tråder kan brukes som suturer innen kirurgien. Chitin har vist seg å være ikke-allergisk, absorberbart, og fremmer sårhelbredelse.

Ved en forsiktig hydrolyse har det vist seg mulig å fremstille mikrokrystallinsk chitin. Molekvekten er redusert fra ca 800 000 til ca 750 000. Denne mikrokrystallinske chitin har vist seg å fremme veksten av bifido-bakterier i farmene. Disse bakteriene fremstiller laktase som er nødvendig for å fordøye melkesukker. Ved å tilsette mysepulver og mikrokrystallinsk chitin til kyllingfôr vil man få øket vekst. (Science 212 749-751 (1981))

HYGROPHORUS CALOPHYLLUS -EN VAKKER OG SJELDEN VOKSSOPP.

ØYVIND WEHOLT

Sent på høsten 1983 kom jeg over flere eksemplarer av en stor vokssopp som umiddelbart tiltrakk min oppmerksomhet. Ikke minst fordi voksestedet var på kalkrik grunn i nåleskog og delvis blandingsskog, hvor flere sjeldne og også nye arter for Norge er funnet de siste årene. Nevnes kan *Rhodocybe stangliana*, *Limacella guttata*, *Limacella glioderma*, *Inocybe tarda*, *Marasmius cohaerens*, *Lepista irina*, *Delicatula invisibilis*, *Tephrocybe cf. fibrosipes* etc.

Den vakre vokssoppen hadde ovenfra en viss likhet med *sotvokssopp* (*Hygrophorus camarophyllus*), men hattfargen var noe mer dominert av brunt enn hva jeg normalt finner hos *sotvokssopp*. En titt på skivene fjernet all tvil. Den praktfulle, sterkt laksrosa fargen kunne bare tilhøre en art innen slekten *Hygrophorus*, nemlig *H. calophyllus*. Arten står nær *sotvokssopp*, men har ennå ikke norsk navn.

Skivenes utseende gjør at denne soppen er lett å kjenne, dens størrelse at den skulle være enkel å få øye på.

En forespørsel ved herbariet ved Botanisk Museum i Oslo viste at arten tidligere var angitt fra Akershus, men så langt tilbake som til Blytt (Gjervan, 1979). Belegg kunne ikke finnes. En feilbestemmelse av denne art må anses som umulig, og det oppgitte funn bør nok anses som sikkert - og representerer altså det først rapporterte i Norge.

Jeg kjenner ikke til andre funn enn de to nevnte, og vil med dette oppfordre alle som mener å ha funnet arten til å kontakte undertegnede.

*H. calophyllus* er tidligere funnet både i Sverige og Finland, og flere funn burde absolutt være mulig i Norge.

Arten er - om ikke så godt, men typisk nok - avbildet i Bruno Cetto's "Der Pilzführer" bind 2, s.457 (plansje 675).

Et bedre bilde finnes hos Andre Marchand i "Les champignons comestible et veneneux, bind 2, s.149.

Mitt funn ble gjort på kalkrik grunn i glissen furu-/granskog med relativt rik undervegetasjon, gress, noe blåbærlyng, mose etc. Stilken stakk ganske dypt i grunnen. Flere eksemplarer vokste sammen, men ikke i knipper.

På neste side er gjengitt den korte beskrivelse som ble gjort. Funnet er belagt ved Botanisk Museum, Oslo (herb.O).

BESKRIVELSE.

HATT: Mørk brun, nesten sepia, med små innvokste mørkere fibre som er svært tydelige, kanten svakt krenulert, noen blekere i beige-leirefarge mot kanten, ung med nedrullet kant og nesten flat i midten, deretter helt flat med også nedtrykt midte, noen til og med med oppstående kant, bølget, farger mye lik *Melanoleuca vulgaris*, noe mat til svakt skinnende, noen nesten veluraktig når tørr, klebrig når våt. - 8,8 cm-

SKIVER: Nedløpende, temmelig tykke, vakkert laks-oransje-rosa farget, falmer til blass oransje-gulig, nesten krem når eldre, temmelig brede.

STILK: Blassere enn hatt, men med samme fargetone, grålig brun, innvokst stripet eller svakt mørkere punktuert, vanligvis med tykt, hvitt vattaktig belegg mot basis, nærmest like tykk over det hele. -7,2/1,1.

LUKT: Ingen spesiell

SMAK: God, svakt søtlig, mild.

KJØTT: Mykt, noe svampet.

VOKSESTED: Åpen skog under furu og noe gran, kalkrikt, i klynger.  
Eik, Bamble, Telemark.

DATO: 1983-10-30.

LEG:/DET.: Ø.Weholt.

BELAGT: Herb 0.

SUMMARY

A find of *Hygrophorus calophyllus* is reviewed. The species is previously only reported by Blytt at the beginning of the century in Norway, and consequently seems to be very rare in the country.

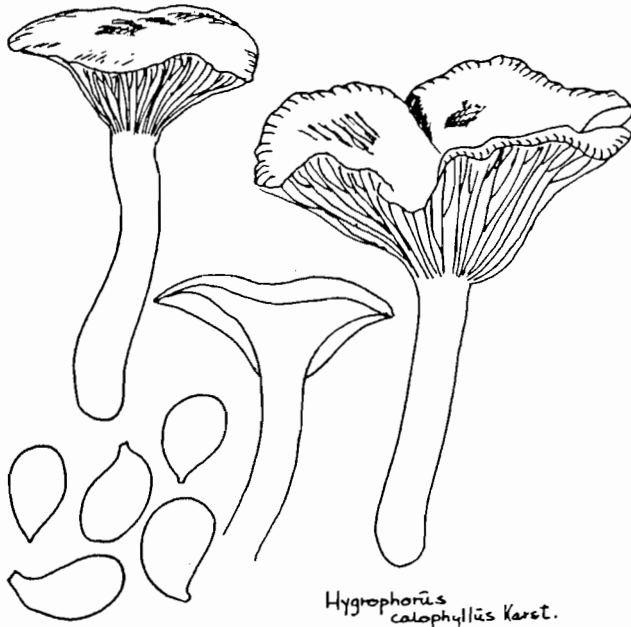
The mushroom was found on calcareous soil in mixed *Pinus/Picea* wood in the county of Telemark (southern Norway).

LITTERATUR

- Gjervan, A. 1979. *Hygrophorus* Fr. s.str. (Fungi, Agaricales) i Norge, med spesiell vekt på artenes forekomst, taksonomi og voksestedskrav i Midt-Norge. Hovedfagsoppgave i spesiell botanikk (cand.real). Universitetet i Trondheim.

ETTERLYST!!

ETTERLYST!!



Sporer  
6.8-9.4 x 4.6-6.0 µm

*Hygrophorus  
calophyllus* Karst.

### HYGROPHORUS CALOPHYLLUS

Arten ble funnet på kalkrik grunn i nåleskog i Bamble i Telemark 29.10.83.

Den skal tidligere være funnet i Akershus fylke, men er ikke bevist.

Andre funn fra Norge er ikke kjent, og alle som mener de har sett arten bes om å kontakte:

Øyvind Weholt,  
Atriumsvn. 32,  
1600 Fredrikstad

Tlf. 032-21988.

Funnsted, kort beskrivelse av voksested, og helst funn-  
dato er ønskelig.

## HISTORISK TILBAKEBLIKK

Det er ikke bare i våre dager at enkelte sopparter føles som en plage. Noen har vel fått "smake" den skremmende hussoppen også kalt "gråtende serpula" etter det latinske navn *Serpula lacrymans*.

Bedre var det ikke for 3500 år siden, hvis det kan være noen trøst.

En herre ved navn Moses har tydelig gitt uttrykk for dette i etterfølgende sitat. Om det er hussopp, kjellersopp eller noe annet "svineri" er ikke godt å si, men "Loven" taler sitt tydelige språk.

### *Loven om sopp på hus*

"Herren talte til Moses og Aron og sa: "Når dere kommer inn i Kanaan, som jeg gir dere til eiendom, og jeg lar det komme sopp på et hus i deres land, "skal husets eier gå til presten og si: «Det ser ut til å være kommet sopp på huset.» "Da skal presten la huset rydde før han selv kommer for å se på flekkene, så ikke alt det som er i huset, blir urent. Så skal han komme og se på huset. "Finner han da at flekkene på veggene er grønnlige eller rødlig fordympninger som synes å ligge dyper enn veggen, "skal han gå ut av huset, låse døren og holde huset stengt i sju dager. "Den sjuende dagen skal presten komme tilbake. Finner han da at flekkene har bredt seg på veggene i huset, "skal han sette folk til å bryte ut de steinene som det er flekker på, og kaste dem på et urent sted utenfor byen. "De skal skrape huset rundt omkring innvendig, og leiren som er skrapt av, skal kastes på et urent sted utenfor byen. "Så skal en ta andre steiner og sette inn i stedet for de gamle og ta ny leire og pusse huset med.

"Bryter flekkene ut igjen på huset etter at steinene er tatt ut og huset er skrapt og pusset, "skal pres-

ten komme og se på det. Finner han at flekkene har bredt seg, er det urent sopp på huset. Det er urent. "Da skal huset rives ned, både steinene, treverket og all leiren, og føres til et urent sted utenfor byen. "Den som går inn i huset så lenge det holdes stengt, blir urent til kvelden. "Den som ligger i huset, skal vaske sine klær, og den som spiser i huset, skal vaske sine klær. "Finner presten, når han kommer og ser på huset, at flekkene ikke har bredt seg etter at huset ble pusset, skal han erklære det for rent. For skaden er leget.

"For å rense huset skal han ta to fugler, litt sedertre, karmosinrød ull og isop. "Den ene fuglen skal han slakte over et leirkar som er fylt med friskt vann. "Så skal han ta sedertreet, isopen, den karmosinrøde ullen og den levende fuglen og dyppe det i blodet av den fuglen som er slaktet, og i det friske vannet og stenke på huset sju ganger. "Når han således har renset huset for synd med fugleblodet, det friske vannet, den levende fuglen, sedertreet, isopen og den karmosinrøde ullen, "skal han slippe den levende fuglen og la den fly ut av byen. Slik skal han gjøre soning for huset. Da er det rent.

"Dette er loven om alle slags hudsykdom og om skurv. "Om mugg på klær og sopp på hus. "Om hevelse, utslett og lyse flekker. "Så dere kan vite når noe er urent, og når det er rent. Dette er loven om hudsykdom, mugg og sopp.





VERDENS FØRSTE ØSTFOLD-SOPP !

I 1982 fant Øyvind Weholt en hette-liknende sopp i Torsnes, Borge kommune, som har vist seg å være en ny art, tidligere ikke kjent fra noe sted i verden.

Den kjente hollandske mykologen Dr. C. Bas, ved Rijksherbariet i Leiden, har sammen med Øyvind beskrevet arten i det internasjonale mykologiske tidsskriftet "Persoonia".

Nedenfor gjengir vi et utdrag av artikkelen, slik den foreligger på trykk. Latinsk diagnosering av nye arter er i dag helt nødvendig, i følge internasjonal botanisk nomenklatur, for å få de validisert.

VI GRATULERER !!

Dette blir nok ikke den eneste nye art for Østfold !!

PERSOONIA

Published by the Rijksherbarium, Leiden  
Volume 12, Part 2, pp. 119-122 (1984)

HYDROPIUS CONICUS, A NEW SPECIES FROM NORWAY

C. BAS\* & Ø. WEHOLT\*\*

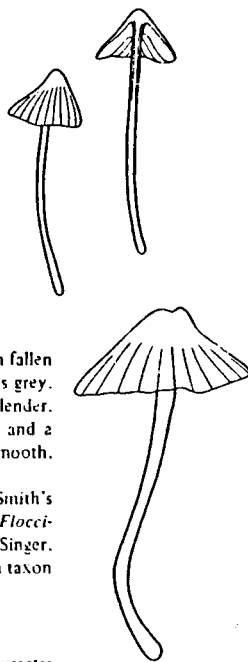
*Hydropus conicus* spec. nov., belonging to *Hydropus* section and subsection *Floccipedes*, is described from fallen needles of *Pinus* in Norway.

A rather unusual looking mycenoid agaric was collected by one of us (Ø. W.) on fallen pine needles in southeastern Norway. It is characterized by a conical, olivaceous grey, subviscid pileus, very distant, adnate lamellae, non-amylloid spores, very long, slender, thin-walled, smooth pleurocystidia arising from just below the subhymenium, and a pileipellis consisting of a broad-celled subpellis and a thin suprapellis of narrow, smooth, repent hyphae.

It is clear that this material does not fit in *Mycena* proper. In fact, in both Smith's (1917: 60) and Kühner's (1938: 159) monographs of *Mycena* s.l. it keys out in '*Floccipedes*', a group of species now considered to be a section of the genus *Hydropus* (Singer, 1975: 401, 1982: 112). We have been unable, however, to find a description of a taxon belonging to that group covering the specimens described here.

*Hydropus conicus* Bas & Weholt, spec. nov. —

Pileus 14-30 mm latus, conicus, olivaceo-griseus, subviscidus. Lamellae adnato-subdecurrentes vel emarginatae, valde distantes, pallide olivaceo-griseae, intervenosae. Stipes 30-39 x 1.2-2 mm, albidus vel pallide griseus, deorsum pallide olivaceo-griseus, probabiliter subpruinosis, subviscidus vel siccus. Sporae 8-9.3 x 4.3-5.6 µm, inamyloideae. Basidia 2- et 4-sporigera. Pleurocystidia abundantia, 85-115 x 8-12 µm, sublageniformia vel cylindracea, tenui-tunicata. Pileipellis cutis hyphis tenuibus, repentibus, glabris composita. Fibulae frequentes. — Typus: 'Norway, Østfold, Borge, Bevø, 27.XI.1982, Ø. Weholt' (L, O).



OK

## LITTERATURNYTT

### V Å R E S O P P G L E D E R .

Else Wiborg :

"Mine soppgeler."

Kolibri forlag 1983.

Norske kokebøker med sopp som utgangspunkt har vi aldri vært bortskjemt med på det innenlandske marked. Bortsett fra noen spredte tilløp fra tid til annen - supplert med enkelte oversatte bøker fra Sverige og andre land, har soppelskere her i Norge stort sett vært henvist til tilfeldige oppskrifter i ukeblader og lørdagsbilag, samt det de ellers måtte ha funnet i vanlige kokebøker og enkelte soppbøker. Man kan derfor trygt fastslå at det er et såkalt lenge følt savn som fylles når vi nå står med en skikkelig norsk soppkokebok i hånden. Og la det være sagt med en gang : Dette var en meget gledelig overraskelse ! Bokomslag, layout og papirkvalitet gir et sobert og delikat førsteinntrykk. Dette er en bok man gjerne stifter nærmere bekjentskap med ! Er man da i tillegg soppinteressert og glad i god mat, har man i realiteten ikke en sjanse - boken fengsler en totalt. Og det går som en rød tråd gjennom alt stoffet mellom disse permer at dette er skrevet både i glede og for å glede. Else Wiborg demonstrerer hele tiden at dette med å lage mat av sopp - det er noe hun har lang erfaring med, en erfaring hun meget gjerne vil dele med alle oss andre. Her er det så mange artige oppskrifter at det bokstavelig talt skulle være noe for enhver smak, og hele veien er det strødd rundhåndet med praktiske tips og anvisninger. Det er helt åpenbart at forfatterinnen kjenner disse oppskriftene godt, og vet hvor eventuelt "skoen trykker" i de forskjellige tilberedningsstadier - derfor de mange råd og vink. For mange vil det være gledelig at de fleste oppskrifter er basert på lett tilgjengelig norsk sopp, og at rettenes komposisjon ikke er for omstendelig. Det lyser formelig ekte matglede ut av bokens sider. Dette skyldes også i meget høy grad de ledsagende fotografier. Disse er uten forbehold i særklasse, og støtter teksten på en nesten eventyrlig måte : ja, det er så man faktisk får lyst til å prøvesmakte rettene direkte ut av bildene ! I denne forbindelse bør nok også Bjørn Wiborg få sin rikelige del av hyllesten - til tross for at Else selv er utdannet fotograf og således "kan kunsten" ! Dette er fotos av topp internasjonal klasse, og hjertelig takk for det ! (Det eneste jeg savnet var vin i glassene !!) Mens vi taler om bilder må også Thor Wiborgs tegnede soppvignetter nevnes. De er helt førsteklasses og "kler" stoffet på en fremragende måte. Spesielt for undertegnede var gjensynet med denne kunstners strek gledelig - allerede som barn satt jeg og beundret (og kopierte !) hans tegnning

-ger fra barnebøker, blader og "Speiderens Jul." Ja, dette var virkelig morsomt !

Vel, kommet litt ned på jorden igjen skal vi forsøksvis være litt mer nøkterne og se på hvorledes stoffet i boken er sammensatt og disponert. Alt i forordet får vi høre at Wiborgs er en matglad familie. Det tror vi så gjerne. Og dette glade kulinariske evangelium forsterker seg etterhvert gjennom hele boken. Forfatteren forteller enkelt og greit om "gammelt og nytt i bruk av sopp." Hun nevner bl.a. norske tradisjoner med kjuker, røksopp og "løpekuler" - og understreker at alt dette ble brukt til helt andre ting enn å lage mat av. Videre omhandler et kapittel diverse tips for plukking, stell og oppbevaring av sopp - alt sammen ting som anmelderen uten videre kan konfirmere. Omtalen av hvordan man dypfryser, hermetiserer og tørker sopp er helt mønstergyldig - jeg har ikke sett den bedre noe annet sted. Og finnenes anvendelse av skarpe risiker bør bli bedre kjent, derfor er det betimelig av forfatteren å ta med noen ord om dette. Det artige kapitlet om "Duxelles - en spesiell form for oppbevaring av sopp" var meget interessant, og helt ukjent for undertegnede.

Selve matavdelingen starter forsiktig med en 10-12 oppskrifter på supper og sauser, samt en kuriøs liten gjengivelse av tre suppeoppskrifter fra Olav Sopps legendariske soppbok fra 1883. Deretter begir vi oss inn i for- og smårettens kulinariske landskap, og våre tenner løper allerede kraftig i vann. Her er det samlet et 50-tall meget varierte og til dels avgjort gøyale oppskrifter - greit og tiltalende presentert. Så kommer da hovedrettene, først fisk og sopp, deretter de med kjøtt, sopp og grønnsaker. Vi finner her en fornøylig blanding av måltider med de til dels mest uventede ingredienser, som kun kan sette en i godt humør og skjerpe appetitten ytterligere. Mot slutten får vi så noen av herr Sopps gamle kjøttretter med sopp, før boken avrundes med hederlig omtale av sopp som pickles, soya, mel, krydder og snacks. Bildet på s. 162 med de to flasker soppsoya fra "Preståsen Soya Fabrikk" er jo helt herlig - det er slik det skal gjøres ! Til slutt i boken gis en mindre oversikt over soppfloraer, kildeanvisninger samt et register. Utmerket. Det forsterker inntrykket av at boken er ment å skulle være en skikkelig bruksgjenstand, praktisk og fornuftig innrettet, og solid nok til å kunne tåle jevnlig bruk.

Har da anmelderen ingen innvendinger ? Jo, noen ganske få. Men de er nærmest for mikroskopiske å regne, og skal bare få danne skjønnhetspletter på denne presentasjon av "Mine soppgleder." Enkelte latinske artsnavn er ikke helt korrekt gjengitt, og korrekturleseren kunne med hell variert litt på enkelte gjen-tagelser i teksten. Ellers er boken gledelig fri for vanlige trykkfeil. Under omtalen av grovrensing av sopp ute i terrenget kunne med fordel vært nevnt at på alle store rørsopper bør rørlaget fjernes med det samme - både for å sikre at sporene forblir på stedet, og for å spare plass og vekt i kurven. Og generelt bør man vel unngå selv den aller minste flørt med slørsoppene - også Phlegmacium-artene. Her lurer farer nesten

bak hver busk. Når det gjelder sopp som råkost kunne artslisten utvides ytterligere, f.eks. med vårfagerhatt. Avsnittet om næringsinnhold i sopp er muligens litt snaut, og advarselen mot vanlig sandmorkel etter min mening i sterkeste laget. Men for all del, den er sikkert forsvarlig rent pedagogisk - særlig for nybegynnere uti soppenes verden !

Hovedkonklusjonen er imidlertid helt klar. Denne norske soppkokeboken står bokstavelig talt i en klasse for seg. Den vil for lange tider fremover forbli et standardverk i sin genre, og fortjener egentlig maksimal spredning her til lands og i utlandet. Faktisk er den et viktig bidrag til vår matkultur. Else Wiborg har med denne boken virkelig levert en prestasjon til glede og nytte for vårt soppmiljø, det store publikum og ikke minst for det norske kjøkken. Dette må være ønskeboken for alle matglade soppfolk! For med "Mine sopp-gleder" har hun sannelig gjort sine soppgleder til våre soppgleder - og hjertelig takk for det !

Thor D.

PS. Og la for all del Kolibri forlag få del i hyllesten ! Det er et meget fint stykke bokteknisk arbeide som her er presteret !

FREDRIKSTAD SOPPFORENING HADDE HØSTEN -83 ET MØTE SOM I SIN HELHET VAR VIET TILBEREDNING AV SOPPRETTER. DET BLE LAGET, OG SPIST, 8-10 FORSKJELLIGE SOPPRETTER, DE FLESTE HENTET FRA ELSE WIBORGS " MINE SOPP - GLEDER ". JEG TROR SAMTLIGE SOM DELTOK I GILDET KAN UNDERSKRIVE PÅ AT DET SMAKTE UTMERKET. NEDENFOR GJENGIS EN AV OPPSKRIFTENE SOM VI FØRSØKTE MED GODT RESULTAT.

herman.-

## Ostesmørbrød med sopp

*Elizabeth er svært glad i både sopp og varme ostesmørbrød, så en kveld slo hun to fluer i en smekk og serverte familien varme ostesoppsmørbrød til aftens. Absolutt vellykket og velsmakende, de anbefales på det varmeste.*

**Egnede sopparter: Blandet sopp, eller den sopp dere måtte ha for hånden eller i dypfryseren.**

Til 4 personer

ca. 200 g sopp  
1 ss smør  
salt, pepper  
sveitser-, jarlsberg- eller gaudaost  
sennep, ketchup  
oregano  
(hvittløkpulver)  
4 skiver brød  
1 tomat

Rens soppen og skjær den pent opp, og stek den i smør til den er pent brun. Smak til med salt og pepper.

Fordel soppen på brødskivene, og dekk dem med et par osteskiver.

Smør litt sennep og ketchup på ostene, og dryss så litt oregano og eventuelt litt hvittløkpulver på.

Dekk nå brødskivene godt med nytt ostelag, og legg et par tomatkiver på toppen.

Stek smørbrødene i varm ovn, 250 °C, i ca. 7-10 minutter eller til smørbrødene er gjennomvarme og ostene begynner å få farge.

Man kan også bruke grillelementet i stekeovnen, men pass da på å sette smørbrødene langt nok ned så de ikke blir brent.

Helvella, 2. årgang, nr. 1, 1983.

Medlemsblad for Tønsberg Soppforening, v/Per Marstad, Næringsmiddelkontrollen, VBS, 3100 Tønsberg. kr. 15,- + porto.

Det foreliggende hefte, ca. 40 sider, er det andre siden starten i 1982. Denne gang er det større bredde i bladet med bl.a. innslag av et par forfattere utenfor foreningen.

Rapporten om nyfunn i Vestfold er nyttig, men det hadde vært ønskelig med flere kommentarer på en del av de mer ukjente skivesoppene, f.eks. *Velviriella taylori*.

Refleksjonene om soppenes økologi, og artsantallet i Norge er interessant. Det kan tillegges at antall ascomyceter til en viss grad er kjent når det gjelder operkulate discomyceter (omkring 300).

"Sopper på brannflekker" gir en anelse om hva en kan finne på en sådan biotop, men er illustrasjoner uteglemt?

En artikkel om sinnøberslørsopp (bare kjent fra Vesterøy, Hvaler) og dens økologi er utførlig behandlet.

Kort sagt - utviklingen går i positiv retning. Lykke til videre!

SISTE!

Den etterlengtede bok om morkler (slekten *Morchella*) "Les Morilles" utkommer i mars! Personlig meddelelse fra forfatteren Emile Jacquetant. (Februar 1984).

Et.

RETTELSE TIL AGARICA NR. 7.

Vi beklager at artene *Mycena filopes* og *Mycena metata* i vår artsliste i nr.7, 1983, s.50-51 ble betegnet med det norske navnet *vinterhetter*. Det skulle selvsagt stått *frosthetter*.

*Vinterhette* eksisterer selvsagt også, men under det latinske navnet *Mycena dissimulabilis*.

Vi vil også opplyse at to av blekksoppene, *Coprinus pseudoradiatus* og *Coprinus filamentifer*, som ble angitt funnet på soppturen 22.august 1983, har vist seg å være noe annet.

Til tross for likheter både mikro og makro har undersøkelser utført av Dr.Roger Kemp ved University of Edinburgh vist at de ikke kan tilhøre de oppgitte arter. Muligens er det to nye arter som står nær de nevnte.

# SOPPKONTROLLEN · 83

I rapporten fra soppkontrollen i 1982 ble det gitt uttrykk for en relativt dårlig sesong på grunn av tørke. Dog en bra sesong.

Sist sesong ble enda verre - og det er mange år siden det har vært så lite matsopp. Dette ble da selvsagt, også merkbart for besøket ved kontrollen.

Vi bestemte oss allerede midt i august for å starte opp søndag 21. august, da det på det tidspunkt tross alt ikke så så ille ut. Og regnet måtte jo komme snart!

Utviklingen var imidlertid til det verre, og selv etter at regnet kom i september ville ikke naturen våkne ordentlig til liv. Riktignok var det en kort "boom" midt i september, preget av store mengder beitesjampinjonger.

En del mennesker var på kontrollen, og et par søndager var det også tegn til kjø, selv med to kontrollører i sving.

Også i 1983 var enkelte store, delikate og markfrie "Karl-johanner" fremme - men det var også den uspiselige pluggsoppen!

Dessverre er det mange som ikke er kjent med denne kjøttfulle, men nå giftige soppen - og håper de har gjort en god fangst.

Kremler, som i sesongen før opptrådte rikelig, var det ganske sparsomt med på kontrollen i 1983. Enkelte mandelkremler og grønnkremler var å se, men mest skarpe arter.

Av de virkelige "farene" kan nevnes et vakkert eksemplar av grønn fluesopp. Verken hvit fluesopp eller spiss giftslørsopp ble observert.

Så la oss håpe på bedre soppvær (mer regn) i 1984!

For dere som ennå ikke vet det: Soppkontrollen foregår hos Byveterinæren i Fredrikstad i Traraveien 19.

ØyWe



NEDBØR OG TEMPERATUR MÅLT VED FREDRIKSTAD BRANNSTASJON 1983.

	Total nedbør mm	Antall dager med nedbør.	Minimums- temperatur.	Maksimums- temperatur.
April	73.8( 21.7)	14 ( 4)	- 2(- 3)	17.5 <sup>0</sup> C(16)
Mai	73.4( 66.7)	17 (13)	2( 1)	20 (21)
Juni	25.7( 1.8)	14 ( 3)	5( 5)	30 (28)
Juli	35.5( 14.6)	8 ( 5)	8( 18)	32 (30)
August	13.4(132.3)	3 (15)	9( 17)	29 (36)
Sept.	80.3( 92.9)	18 (15)	2( 2)	26 (21)
Okt.	77.6( 74.4)	16 (16)	-4(- 2)	17 (16)
Nov.	19.4(154.2)	4 (20)	-12(- 5)	16 (13)

Tallene i parentes er for 1982.

April og Mai ble nedbørsrike, og uten for høy temperatur ble dette utslagsgivende for de gode fangstene av morkler og vårmusserong.

Derimot ble både Juni, Juli og August tørre og varme, og dette ga ikke nok grunnlag for de store soppmengdene i September. Jfr. særlig August-måned med fjorårets.

November og Desember ble alt for kalde i 1983 til å kunne gi noe "spennende".

**IN MEMORIAN .**

Dr.rer.nat.Heinz Itzerott,Grünstadt,Vest-Tyskland,f.12.12.1912, gikk plutselig bort den 12.11.1983, uten noe forutgående sykdomstegn.

Dr.Itzerott vil være velkjent internasjonalt som en av de aller fremste spesialister på moseparasiterende bitte små begersopper av den operkulate slekten Octospora, en slekt som fremdeles er ukjent for mange, og ennå dårlig utredet i Skandinavia.

Senest i 1973 publiserte Dr.Dennis og han et betydningsfullt arbeide om slektene Octospora og Inermisia i Europa.

I de siste årene har Dr.Itzerott, mer eller mindre alene, publisert en rekke arbeider henimot en bedre forståelse av slekten Octospora, som vil forbli grunnleggende for videre forskning innen denne slekten.

Hvem som blir hans etterfølger vet vel ingen, men det er nok av oppgaver å ta fatt på for den som har tid og krefter.

Dr.Itzerott bidro med to artikler i AGARICA's Jubileumsnr.1983, og dette ble hans siste bidrag til vitenskapen.

Vi lyser fred over hans minne.

BK