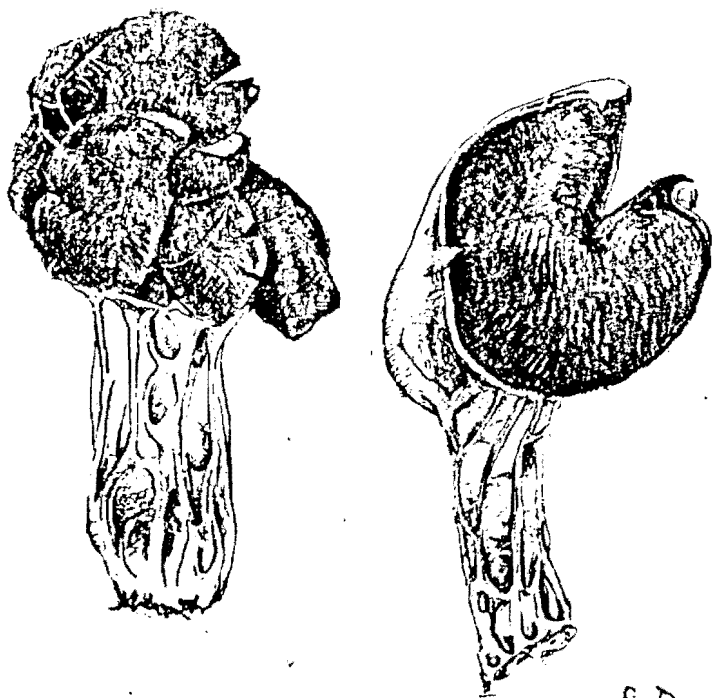


AGARICA

MYKOLOGISK TIDSSKRIFT Nr.13

7. Årgang

Mars 1986



S.D.

MØRK HØSTMORKEL (*Helvella lacunosa*)

AGARICA

7. Årgang Nr. 13

MARS 1986

MYKOLOGISK TIDSSKRIFT UTGITT AV FREDRIKSTAD SOPPFORENING:

A mycological journal published by
the Mycological Society of Fredrikstad.

Redaktør / Editor: Roy Kristiansen

Redaksjonskomite / Editorial board: Thor Dybhavn Rolf Hermansen
Marit Skyum Roy Kristiansen Øyvind Weholt Ingar Johnsen

Redaksjonens adresse / Address of editorial board:
Roy Kristiansen, P.O.Box 19, N.- 1652 Torp, Norway.

Utgivelser:

To nr. pr. år, en matsoppreget utgave (ca. 50 - 60 sider) og en vitenskapelig/populærvitenskapelig utgave på 200 - 300 sider. Sistnevnte har sammendrag på engelsk og kan likeledes inneholde enkelte artikler som i sin helhet er på engelsk (tysk / fransk)

Abonnement / salg:

Salg er basert på abonnement/ subskripsjon. Normalpris kr. 25 - 60 pr.nr., avhengig av antall sider. Betaling skjer ved mottagelse av hvert nr. Postgiro nr. 3407707. Det er og mulig å abonnere på kun en av utgavene. Eventuelt restopplag selges i løssalg.

Editions:

Biannually, one dominated by topics on edible fungi (50 - 60 pages), the other with semi-professional/professional papers (200 - 300 pages). The latter edition may contain papers completely in English (German or French)

Subscription / sale:

Sale is primarily based on subscription. Price from NOK 25 - 60 for each issue, dependent on the number of pages. Payment is made on receipt of each issue. Any remaining copies will be sold separately.

Redaktørens spalte.

Godt nytt år ! - like fullt om vi skriver mars.

Aller først vil redaksjonen rette en varm takk til alle medlemmer som deltok i arrangementer 18.august 1985 i forbindelse med den IX.kongress for Europeiske mykologer - på alle måter vellykket ! Dette ble i høy grad en markering av FSF, som har gjort de aller beste inntrykk - også internasjonalt !

18.august 1985 ble absolutt en av de største begivenheter i FSF's historie. Agarica's spesialnummer ("kongressutgaven") ble også godt mottatt, men vi må med stor beklagelse konstatere at nok en gang svarte ikke innbindingen til forventningene. Store deler av opplaget hadde en slett innbinding, og hele heftet blir etter noe bruk et løsbladsystem, og faller fra hverandre. Dette gir et meget uheldig inntrykk, og skaper dårlig reklame. Innbindingen har allerede blitt kritisert i en anmeldelse i et nordisk tidsskrift.

Neste utgave (sommeren 1986) må bli vesentlig bedre.

Vi noterer med glede den store økningen i antall medlemmer i FSF i de siste årene, - fra ca 50 i 1980, til 132 ved utgangen av 1985.

Men til tross for dette er det noe betenkelig at det begynner å bli problemer med formannsvervet, - d.v.s. formannskandidater er det flere av enn noensinne, men ingen er villig til å påta seg dette verv. Vi håper imidlertid at det valgte formannskollegium skal fungere like bra, - eller kanskje bedre ? Det er vel forøvrig på tide at vi får en kvinne som formann/forkvinne ? !!

Soppesongen 1985 kan karakteriseres som kort, men intensiv, med de største soppmengdene i august, -noe som klaffet fint med tanke på kongress-ekskursjonen 18.august.Så ble det da også et usedvanlig stort artsutvalg på utstillingen samme dag.

På sopp treffet i Halden 13. - 15. september deltok hele 7 medlemmer fra FSF, noe som vel også skyldes den gunstige geografiske beliggenhet.

Vi håper at årets sopp treff på Nymoen ved Randsfjorden også skal få oppslutning fra Fredrikstad.

Nærmere detaljer om dette får vi senere.

Antall bytteforbindelser i utlandet utvides stadig, men vi ser oss nødt til å begrense oss til nærmest "rene" mykologiske tidsskrifter, - og har derfor måttet avvise enkelte mer generelle botaniske tidsskrifter, som helt er uten vår interesse.

Men - det begynner allerede å bli mange nok, pr.d.d. 21 forskjellige fra 12 nasjoner ! Plassen kan bli et problem etter hvert, - og "biblioteket"

bør senere bli uavhengig av privat lagerplass, men samtidig tilgjengelig, - nær sagt hele døgnet.

Vi overveier også å gjenopstrykke en del av de eldre nummerne av Agarica, som det har vært noe etterspørsel etter. Foreløpig har vi ikke tatt helt standpunkt til dette.

Rolf Hermansen har gjort en utmerket jobb med å organisere en bedre oversikt over abonnenter, innbetalinger, etc.

Vi har måttet sende ut enkelte purringer til abonnenter som ikke har betalt, tross måneders imøtekommenhet fra vår side. Vi beklager dersom noen har fått purringer uten grunn. Det er det vi skal forsøke å unngå i fremtiden.

Til slutt skal det nevnes, - nærmest som en kuriositet - , at nok en ny art for vitenskapen er funnet for første gang i historien, i Østfold, og beskrevet av T.Schumacher og L.Kohn 1985.

Dette er en liten langstilket begersopp som vokser på sklerotier i fjorårs-gamle stengler av hårfrytle (*Luzula pilosa*). Den bærer det latinske navnet Myriosclerotinia luzulae Schum.&Kohn, og kan vel på norsk kalles hårfrytlebeger, uten at dette navn er akseptert av den Norske Soppnavnkomiteen.

Den nye arten er første gang funnet 2.mai 1983 i Veum-marka, Fredrikstad, - men er senere funnet både i Borge, Skjeberg og Onsøy kommune.

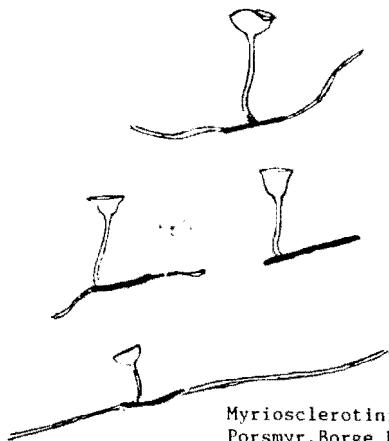
Den er ikke kjent fra noe sted utenfor Østfold, men bør vel kunne finnes andre steder? Hårfrytle er jo en ganske vanlig plante.

For full beskrivelse av denne arten og alle kjente *Myriosclerotinia*-arter refereres til:

Schumacher, T. & Kohn, L. A monographic revision of the genus *Myriosclerotinia*. I Canadian Journal of Botany, 63, 1610 - 1640, 1985.

Ha en fin vår !

Hilsen red.



Myriosclerotinia luzulae,
Porsmyr, Borge kommune

ÅRSMØTE 29.11.1985

Årsmøtet ble avholdt i Østlandskonsults kantine med 35 tilstede.

1. Odd Dietzel ble valgt til møteleder og Kari Ekeberg Nilsen til referent.
2. Årsberetningen ble opplest.
Rolf Hermansen bemerket at soppkurset i Sarpsborg ble holdt i regi av AOF, og at granklubbesoppen som var omtalt også ble funnet og spist av Anne Marie Andreassen, og at FSF har fått ny soppkontrollør, Kari Ekeberg Nilsen. Dette blir korrigert i årsberetningen.
3. Regnskapene for FSF og Agarica ble opplest og godkjent.
4. Ingen innkomne forslag.
5. Valg. Valgkomiteens forslag ble godkjent på alle punkter. Det nye styret består således av:

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| Formannskollegium: | Odd Dietzel og Ingar Johnsen |
| Sekretær: | Astri Nordenborg |
| Kasserer: | Alf Berg |
| Styremedlem: | Per Bugge Amundsen |
| Vararepresentanter: | Marit Skyum og Ragnar Andreassen. |

| | |
|-------------------|--|
| Redaktør Agarica: | Roy Kristiansen |
| Revisor: | Grethe Simensen |
| Valgkomite: | Britt Thorstensen Jan Holmberg Et medlem fra styret. |
| Kaffekomite: | Nora Lo Turid Møllerup Helga Børrevik Ingar Pettersen |

Etter årsmøtet ble det servert ost og rødvin, og deretter fortalte Thor Dybhavn meget underholdende og lærerikt fra turen til Frankrike i høst. Senere var det kaffe/kringle og utlodning. Allsang og leker ved Rolf Hermansen ble det også tid til.

sekr.

ÅRSBERETNING 1985

Styret har i 1985 hatt følgende sammensetning:

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Formann | Per Bugge Amundsen |
| Viseformann | Odd Dietzel |
| Sekretær | Kari Ekeberg Nilsen |
| Kasserer | Ingeborg Eidissen |
| Styremedlem | Ingar Johnsen |
| Vararepresentanter | Alf Berg og Marit Skyum |

Foreningen har nå 132 medlemmer, derav enkelte utenbys. Det er avholdt 5 medlemsmøter og 6 styremøter; et medlemsmøte var sammen med Østre Fredrikstad Hagelag. Det er arrangert 5 sopptur hvorav en fellestur med Halden Soppforening.

Årets sesong kan beskrives som kort, men intensiv, med høydepunkt de siste 14 dagene i august. Det var mye av de fleste arter, men steinsoppen uteble nesten helt i siste halvdel av sesongen, som tok brått slutt henimot oktober. Alle våre giftigste arter var framme i betydelige mengder, men vi har vært helt forskånet for soppforgiftninger.

Vårsesongen må kunne karakteriseres som temmelig dårlig, og utbyttet på Jeløya-turen i år ble det dårligste hittil.

Den 8. mai ble imidlertid den lenge ettersøkte skarlagen vårbeget funnet for første gang i Østfold, ved Alby på Jeløya. Skarlagen vårbeget består nå av fem arter; bare en er foreløpig kjent med sikkerhet i Norge, Sarcoscypha austriaca, men ikke S. coccinea.

Årets store begivenhet var den IX kongress for Europeiske mykologer, hvor FSF var medarrangør for ekskursjoner den 18. august, som fant sted i strålende vær. Ca 170 mykologer fra hele Europa samt enkelte andre land deltok. Deltakerne ble fordelt på ekskursjonssteder i Onsøy, Fredrikstad og Borge kommuner. Etter ekskursjonene samlet deltakerne seg til utstilling på Gudeberg skole, hvor over 400 arter var utstilt. Vi har fått meget positive reaksjoner på arrangementet i sin helhet, både fra kongressdeltakerne og fra arrangørene i Oslo. Dette kan alt overveien tilskrives grundig planlegging og stor innsats fra mange av våre medlemmer.

På selve kongressen deltok Øivind Weholt og Roy Kristiansen.

Under kongressekskursjonen fant Nora Lo flere umodne eksemplarer av jordstjernen Geastrum fornicatum; denne gang på Dal, Torsnes i Borge kommune. Den er tidligere bare kjent fra Kråkerøy. Dermed kan vi skilte med to lokaliteter i Norge for denne meget sjeldne jordstjernen. Funnet fra Dal ble bestemt av Johan Nitare, og senere bekreftet av Stellan Sunhede, begge fremstående eksperter på jordstjerner.

Kongressen og sesongen forøvrig fikk meget god pressedeckning både i lokalavisene og i Østlandssendingen.

Det har vært soppkontroll i Næringsmiddelkontrollen 6 søndager og i Fredrikstad Blad 2 søndager. Besøket var meget godt de to søndagene det var kontroll begge steder, da sesongen hadde sitt høydepunkt.

Ellers var det jevnt god oppslutning, som kan sees i sammenheng med en ganske god sesong. Kontrollen sluttet tidligere enn vanlig fordi sesongen tok en brå slutt.

Av spesielle ting som kom inn på kontrollen kan nevnes:

Granklubbesopp (Clavariadelphus truncatus) funnet på Kråkerøy av Karin Holte og Anne Marie Andreassen. Denne var både besk og vond, og to stjerner ansees som en sterk overdrivelse. Grethe Simensen og Liv Pedersen fant hulrørsopp (Boletinus cavipes) i Råde. Denne er tidligere ikke kjent fra Østfold, og visstnok bare registrert en gang tidligere i Norge. Vi noterer oss også Rolf Hermansens funn av den vakre gullrørsoppen (Aureoboletus cramecinus) funnet i store mengder i Enhuslia på Kråkerøy. Arten er fortsatt bare kjent fra Kråkerøy og Borge kommune .

Soppkurs er avholdt i Aftenskolens regi i Fredrikstad ved Rolf Hermansen og i Sarpsborg i AOF's regi ved Øivind Weholt. Dette har bidratt vesentlig til en økning av antall medlemmer.

Soppstilling ble arrangert den 22. september på Gudeberg skole, med over 150 arter og ca. 250 besøkende.

På sopptreffet i Halden den 13.-15. september deltok 7 medlemmer av FSF, og Halden Soppforening hadde et fint arrangement. Øivind Weholt holdt et utmerket foredrag om kremler (desverre noe avkortet). Av spesielle funn under sopptreffet kan nevnes: Lakrismusserong (Tricholoma api um), ringpinnehatt (Tubaria confragosa), fiolett greinkøllesopp (Clavaria zollingeri) og blekriske (Lactarius pallidus).

Agarica har som vanlig utkommet med to nummer. Matsoppnummeret i mars var på 63 sider, mens den spesielle utgaven i august, tilegnet kongressen, var på hele 481 sider, med 45 bidragsyttere fra 18 nasjoner.

Foreningen har fått en ny soppkontrollør i høst, Kari Ekeberg Nilsen.

Roy Kristiansen Kari Ekeberg Nilsen

Soppturer 1985

6

Jeløya 2. juni.

Tradisjonen tro ble Jeløyturen 1985 avviklet som vanlig, men dessverre, også i år med sparsomt utbytte, da våren ble for tørr og varm.

Enkelte fant imidlertid vårfagerhatt i brukbare mengder, selv om mye var markspist.

Heller ikke var det mange andre arter å se, men enkelte gamle "kjenninger" var fremme i beskjedne mengder, som våråkersopp, konglehatt og rødt kransøye og rynkette.

Nytt av året var Ragnar Andreassens funn av spissmorkel (*Morchella conica*), tidligere ikke registrert på Jeløya. Likeledes noterte vi oss rød gulfothette (*Mycena acicula*) en hettesopp vi kjenner fra en del steder etter hvert.

For de ca. 25 deltakerne ble det en dag med usedvanlig pent vær, og selv om det var lite sopp å se, kunne man istedet beskue en noe uvanlig kunstutstilling på Alby, hvor stadig foranderlige geometriske figurer ble pent nedtegnet i sandkasser v.h.a. en motorisert anordning; - særlig barna, tror jeg, fant dette fasinerende.

Eller om man ikke hadde sans for det - kunne man se på akvareller og grafiske arbeider.

Så - det er alltid noe å se på Jeløya !

P.S. 8 mai ble Skarlagen vårbeger (*Sarcoscypha austriaca*) funnet på Alby av Ingar Johansen og R.Kristiansen.

I det planlagte spesialnummeret av *Agarica*, sommeren 1986, Nr. 14., vil det ikke bli noe spesialartikkel om Jeløyturen ovenfor, da ingen nye arter av betydning har fremkommet 1985.

Roy Kristiansen

Fredrikstadmarka 20.august

Soppturen 25.8 gikk til området ved Evenrød. Medlemmer møtte frem, fulltallig soppkurs og medlemmer fra Fredrikstad og Omegn Naturvern ble også med, ca. 50 store og små til sammen. Jamen moro med skikkelig deltagelse. Godt parkeringsplassen er stor ved Evenrød.

Været var med oss, og sopp fikk vel også mange av oss i kurven. Noen hadde fine kantareller og blek piggsopp m.m - god matsopp. Enkelte hadde også lyst til å smake på noe mer uvanlig, for en hadde minst to kurver med rødtuppsopp! Selv har jeg smakt den et par ganger. Den er ikke etter min smak, men det er moro å prøve litt nytt.

Det ble også funnet litt av hvert uspiselig. Flere direkte giftige sopper ble også funnet, bl.a spiss giftslørsopp.

Forøvrig er det et godt utvalg med arter i Fredrikstadmarka av både spiselige og uspiselige ting. Interessante kremler, trevlesopper og slørsopper er funnet i samme området.

Vi får håpe på at soppturene i 1986 får like god oppslutning som denne.

Ingar Johnsen

Ullerøy 8.september.

En fin søndag med stort fremmøte, inklusiv våre gjester fra Halden Soppforening samt kursdeltagere i Sarpsborg og Fredrikstad.

Området ved Ullerøy Stadion var nok ikke av de beste for matsoppfolket, til tross for at mange fikk gasse seg i både traktkantareller og litt til. Noen hadde også ditt første møte med riddermusserongen.

Slørsopper var det mye av, spesielt kanelslørsopper. Dessverre ser det ikke ut som noen av våre medlemmer har sansen for garnfarging.

Området har hovedsakelig sur granskog. Dette forhindret allikevel ikke at det ble gjort et fint funn av blånende rørsopp (*Gyrodon cyanescens*). Men dette var selvsagt utenfor området. Denne arten finner man neppe i granskog!

Vi tror nok de fleste allikevel var fornøyd, i det minste var det noe nytt å lære. Da får det være det samme at vi fikk påpakning for feilparkering. Men til etterretning for en annen gang bør det tas!

Øyvind Weholt

SKJÆLÖY 6. oktober.

Den fine soppsesongen hadde fått en merkbar down-periode. Optimismen var ikke stor da vi la iveri, men det hadde jo endelig kommet noen varme fuktige dager.

Vi skulle egentlig ha vært et helt annet sted denne søndagen. Ellingårdsskogen skulle besøkes, og vi visste at eieren, Fritz Holm ikke var negativ til dette. Allikevel viste det seg at elgjakta skulle begynne lørdag den 5., så planene ble lagt om etter varm anbefaling fra Holm. Men, det går flere tog.

15 - 20 entusiaster skulle prøve å berge matsoppmötet dagen etter. Hösten på Skjæløy byr helst på musseronger og trakt-sopp. Her lå også hovedvekten av det matnyttige som vi fant, det ble funnet bra forekomster av puddertraktsopp og blå ridderhatt, men puddertraktsoppen var sørgelig markspist.

Mere som forsterket mandagens matsoppmöte var: Pigg-sopp, traktkantarell, rödskrubbe og frostvokssopp.

Ellers ble det funnet flere slør-sopper, ametystsopp, irrgrønn kragesopp, flathatter, reddik-sopp, knivkjuke, hvit traktsopp, svovelmusserong og besk svovelsopp.

Like för oppbrudd fra Skjæløy, ankom Ingar Johnsen med hele bagasjerommet på sin Capri full av morkler! Disse var forövrig uten kulinarisk verdi, viste det seg.

Det var forövrig mange som supplerte sine forsyninger fra andre trakter etter denne turen, og matsoppmötet ble reddet.

piba

Arrangementer 1986

- 1/6 kl.10.00 Sopptur til Jeløya
Vårfagerhattene venter.
- 2/6 kl.18.30 MEDLEMSMØTE
- 24/8 kl.10.00 Sopptur til ukjent
sted. Vil også annonseres.
- 25/8 kl.18.30 MEDLEMSMØTE:
- 7/9 kl.10.00 Sopptur, men hvor?
Kom med ønsker.
- 20/9 Innsamling for utstilling
dagen etter. Nærmere beskjed.
- 21/9 Utstilling på Gudeberg skole.
- 28/9 kl.10.00 Sopptur til Elingård.
- 29/9 kl.18.30 MEDLEMSMØTE
Vi lager mat.
- 12/10 kl.10.00 Sopptur til Borre-
dalen. Sopp og historisk
vandring.
- 28/11 ARSMØTE MED NOGO ATTÅT.

SOPPKONTROLLEN 1985

Kontrollen startet hektisk med aktivitet både hos Næringsmiddelkontrollen i Traraveien og i lokalene til Fredrikstad Blad. Her var det mer enn nok å gjøre for to kontrollører på årets to første kontrollsøndager. Kontrollen i Fredrikstad Blad var en gjenbetaling for avisens støtte til vårt kongressnummer av Agarica.

Da vi startet 25. august var vi inne i sesongens klimaks. En bugnende soppskog gjenspeiltes i de mange ivrige plukkere, flere tydeligvis våknet til et nytt soppliv etter flere års dvale.

Men allerede midt i september kom nedgangen brått, og det meste var gjort. Således avsluttet vi tidligere enn noensinne, allerede slutten av september.

Distriktet har tydeligvis adskillige sopp-plukkere, for hvert år dukker det opp nye fjes. Men det er tydelig at sesongen bestemmer entusiasmen. Flere av disse burde visselig kunne verves til foreningen, de mange og store innsamlinger av pluggsopp og gallerørsopp viser dette. Det var imidlertid ingen denne gang som trodde at hvit fluesopp var av kulinarisk verdi. Denne dødens engel har tydeligvis satt seg i respekt!

Det var langt mellom de store sjeldenhetene i 1985. Men det er alltid morsomt at enkelte kan vise frem jordstjerner og klubbesopper. Noen småjenter med fluesoppen Amanita umbrinolutea gir tilværelsen fryd - iallfall for en overkjørt soppkontrollør!

Det fineste funnet var en kantarell som neppe tidligere har vært funnet i vårt land - Cantharellus konradii. I alt maset ble dessverre ikke finnerens navn registrert. Heller ikke voksested. Slikt bør nok vi kontrollører være mer nøye med.

Vi håper på mange ivrige plukkere også i 1986. Så husk søndagene i Traraveien 19. Det er der vi treffes. Kanskje over en kaffekopp?

Øyvind Weholt

MULTILOG THOR DYBHAVN 50 ÅR



-Jeg kunne ikke lenger gå å se på all den fine soppen som bare stod der og råtnet. Slik begrunner Thor Dybhavn(TD) det initiativ han tok for å starte en soppforening i Fredrikstad. Vi sitter og snakker litt om nær og fjern fortid, og anledningen er at TD har rukket å bli 50 år.

Han hadde bodd i Fredrikstad et par år før han i samarbeid med Andreas Bilet fikk dannet et interimsstyre for en soppforening. TD var formann i interimsstyret og ble også den første formannen i Fredrikstad Soppforening som deretter ble stiftet. Grunnstammen i foreningen var et tyvetalls deltakere på et soppkurs som ble ledet av Bilet.

-Jeg har sett en positiv utvikling i det norske soppmiljøet, hvor profesjonelle og amatører nå har kommet mye nærmere hverandre, sier TD. Helt fra stiftelsen har han vært opptatt av å holde god kontakt med Norsk Soppforening i Oslo.

-I 1975 inviterte Fredrikstad Soppforening medlemmer av Norsk Soppforening med på sopptur til Roos ved Vansjø. Det ble funnet over 100 arter, og de tilreisende var synlig imponert, forteller TD.

Etterhvert som det ble flere som plukket sopp her nede i Fredrikstad-distriktet, ble det også klarere hvilke "rikdommer" som kunne finnes her nede. Det ble etterhvert en årvisst foretelse med besøk av profesjonelle soppfolk fra Oslo for å se på sjeldenhetene som nærmest på løpende bånd ble påvist i Fredrikstad-distriktet.

For sin innsats ved dannelse og drift av Fredrikstad Soppforening ble TD utnevnt til æresmedlem ved foreningens 10-års jubileum.

TD's interesse for sopp startet lenge før han kom til Fredrikstad. Allerede under krigen, hvor mange så en ekstra matressurs i sopp, var den unge Thor ved familieutflykter den selvfølgeligelige soppsjef.

-Piggsopp, fåresopp og kantarell hadde jeg lært meg å skille fra andre arter, men jeg ble engang lurt av gallerørsoppen, innrømmer TD.

Oslo-gutten Thor's første kilde til soppviten var Chr.Fr. Bøhmes lommesoppbok som ble utgitt første gang i 1942. Denne kunne han etterhvert på rams, men det var mange arter han aldri hadde sett andre steder enn i boka.

Det var ikke bare sopp som opptok et ungt guttesinn. Thor var en ivrig tegner, og dette anlegg sammen med guttens livlige fantasi ble til tegneserier som var et ettertraktet byttmiddel på folkeskolen. Senere har han bl.a. tegnet mange politiske karikaturer.

-Det var egentlig reklametegner jeg ønsket å bli, men min far fikk overtalt meg til å begynne å studere odontologi, forteller TD. Så ble han altså tannlege isteden.

TD har alltid hatt et nært forhold til bøker, og en sterk drivkraft til å tilegne seg ny viten. I sin studietid leste han adskillig mye annet enn bøker om dårlige tenner. Det var ikke så mye sopplitteratur tilgjengelig på 50-tallet, men det han kom over leste han innimellom Homers Iliaden og rotfyllinger.

-Antikkens historie har alltid interessert meg, og dette har også vært innfallsporten til flere andre interesseområder, forteller TD.

Den store sopputstillingen på Turnhallen i Oslo i 1957 ble en stor opplevelse for TD. Her fikk han se en rekke arter som han kjente teoretisk, men aldri hadde sett tidligere.

Etter noen "plikttår" i Nord-Norge inntok tannlegen Østfold, og slo seg ned i Skiptvedt. Her trålet han de store skogene som en ensom ulv, men oppsøkte jevnlig soppmiljøet i Oslo.

I 1968 ble det i Halden avholdt kurs for de som ønsket å bli soppakkyndige, her møtte TD de etterhvert så kjente Haldensdamene Signe Diesen og Hilda Hansen for første gang.

I 1940/1950-årenes Fredrikstad var det bare Lene Rybom og Wilhelm Ramm som drev med det som kan kalles systematisk sopparbeid. Etterat TD kom til Fredrikstad fikk han etter noe tid god kontakt med begge disse. -Ramm har hatt stor betydning for stimulering og utvikling av min soppinteresse, hevder TD.

Som Agaricas utsendte blir det naturlig nok mye sopp-prat med TD. En liten titt i hans omfattende bibliotek, som han tror inneholder noe i nærheten av 10.000 bind, røper imidlertid at det også er svært mange andre interesser "ute og går". Mye av litteraturen er unik, og ikke å få i Norge. Bøkene er på mange ulike språk, men så behersker også TD både spansk og russisk i tillegg til engelsk, tysk og fransk.

På bordet ligger et brev fra NRK, de beklager at de ikke rakk å få ham med i fjernsynets "kvitt eller dobbelt" denne gang. TD har for lang tid tilbake avlagt og bestått opptaksprøven i emnet egyptologi. For å dokumentere at det er dekning for den tittel han har pådratt seg i overskriften, vil jeg gjengi følgende historie:

For noen år siden fikk han også et brev fra NRK, med beskjed om at han skulle møte til opptaksprøve for fjernsynets spørrekonkurransen, Eldprøva. Han skulle møte allerede om et par dager, og han skulle testes i sitt spesialemne stod det. Det var en bekjent av TD som hadde meldt ham på, og vedkommende hadde oppgitt emnene egyptologi, norrøn mytologi, paleontologi (læren om forsteinede planter og dyr), parapsykologi og viner.

TD måtte ringe NRK for å få rede på hvilket av de fem emnene han skulle testes i, svaret denne gang var norrøn mytologi. Som enkelte kanskje husker, så gikk TD helt til topps i Eldprøva.

-Hvorfor så interessert i vin, TD?

-Den store vintressen er av relativt ny dato, dvs først

etterat jeg kom til Fredrikstad, forteller TD. Han sier videre at det er vinen i kultursammenheng som interesserer ham, og at vinen er en kultur som har fulgt menneskene helt fra 2.400 år f.Kr. Han har for øvrig en vinkjeller med adskillig hundre flasker, og disse brukes ikke bare i "forskningsøyemed".

TD har både båt og katt. Båten er navnløs og går fort, katten er stor og heter Felix.

-Jeg var tidligere en lidenskapelig sportsfisker, betror TD oss, men nå har sønn min overtatt stenger, sneller og sluker.

Han forteller videre om en fisketur han og sønnen var på ute ved Færder, hvor de fikk en hai som var så stor som

Ikke for at ikke jeg tror på historien, men den får vi ta en annen gang. Folk har jo svært forskjellige oppfatninger om fiskehistorier, og jeg tar ingen sjanse på at noen skal trekke troverdigheten av artikkelens innhold i tvil.

I Røglerbiblioteket i Fredrikstad har TD blitt en fast foredragsholder, og har tatt opp mange ulike temaer. Det siste han har kåsert om er utviklingen av gresk tempelarkitektur. For å understreke bredden i TD's interesser og engasjement kan det summarisk ramses opp bl.a.:

Formann i den lokale forsvarsforening, styremedlem i reserveoff.-foreningen, medlem av Fredrikstad bystyre, tidligere 1. direktør i klubbsekskapet Phønix, tidligere styremedlem i Fredrikstad tegne- og maleklubb, tidligere president i Fredrikstad Lions, redaksjonsmedlem i det internasjonalt kjente sopptidsskriftet Agarica. I Fredrikstad Handelstandsforening er han "Ridder av det tunge lodd".

Han er en flittig bidragsyter både til Blekksoppen og Agarica, og han har rukket å få med seg alle utenlandsturene til Norsk Soppforening.

Om arbeidet i Fredrikstad Soppforening sier TD:

-Vi må aldri glemme at de fleste medlemmene er interessert i sopp pga det rent matnyttige, og derfor må vi også ta hensyn til det. På den annen side må vi også stimulere de som ønsker å komme litt videre, slik at foreningen får flere med interesse på avansert nivå. Rekrutteringen av soppsakkyndige er bra, men vi må arbeide for å bli enda flere.

-Hva spiser du helst av sopp, TD?

-Sprøstekt mandelriske og matblekksopp-suppe. Men for all del kantarell er fortsatt godt.

Det er blitt sent på kveld. Takk for praten, og gratulerer med dagen. Jeg tar farvel med Thor og Felix.

herman.-

PERSONALIA

Freitag 21. februar 1986

FØDT:



Kronprinsen 49 år
Kronprins Harald fyller i dag 49 år. Men allerede nå planlegges gaven til 50 års dagen fra norsk næringsliv. Kronprinsen skal da få en havseiler, en såkalt ett-tonner. Man har offentliggjort gaven allerede nå for at kronprinsen selv skal kunne være med på å bestemme konstruksjon og byggeverft. Det er jo en kjent sak at Kronprins Harald er en av våre beste seilere. Næringslivet vil på denne måten takke kronprinsen for den innsatsen han har gjort for norsk næringsliv gjennom en rekke år.

Tannlege Thor Dybhavn,
Oredalsåsen 11, Fredrikstad, er 50 år, 23. februar.
Thor Dybhavn er født i Oslo. Etter eksamen fra NTLH i 1958, tjenestegjorde han som marinettannlege fra 1958-59. Deretter har han vært distriktstannlege i Skånland, Troms, skoletannlege og dre-



vet privatpraksis i Skiptvet, Østfold og er siden 1972 privatpraktiserende tannlege i Fredrikstad.

Thor Dybhavn har vært formann i Skiptvet Høyre, i Fredrikstad Soppforening, president i Fredrikstad Lions Club og formann i Fredrikstad og Omegns forsvarsforening fra 1981-86, samt gjennomgått Forsvarets Høgskole i 1984. Han var første direktør i klubblokalet Phønix, Fredrikstad fra 1982-84 og er medlem av Fredrikstad Bystyre for perioden 1983-87.

ET TILFELDIG UTKLIPP FRA
FREDRIKSTAD BLAD 21.2.86

AGARICA's bytteforbindelser

LISTE PR. 1.MARS 1986:

| | |
|---|-----------------|
| Personia | Nederland |
| Boletus | Øst-Tyskland |
| Mykologische Mitteilungsblatt | Øst-Tyskland |
| Zeitschrift für Mykologie | Vest-Tyskland |
| Documents Mycologiques | Frankrike |
| Bull. Soc. Mycol. France | Frankrike |
| Bull. Soc. Mycol. du Nord | Frankrike |
| Flora Cryptogamica Estonica | Estland |
| Karstenia | Finland |
| Ceska Mykologia | Tsjekkoslovakia |
| Mycologia | USA |
| Mycotaxon | USA |
| Coolia | Nederland |
| Miscellanea Mycologica | Belgia |
| Bull. Fédération Mycol. Dauphiné-Savoie | Frankrike |
| Bol. del Gruppo Micol. Bresadola Trento | Italia |
| Mikológiai Közlemények Clusiana | Ungarn |
| Acta Mycologica Sinica | Kina |
| Mineraly Listy | Tsjekkoslovakia |
| Casopis Česká Houby | Tsjekkoslovakia |
| Bol. Soc. Micol. Castellana | Spania |

NY SOPPSAKKYNDIG
KARI EKEBERG NILSEN



Fredrikstad soppforening
fikk i 1985 sin
syvende soppkontrollør.

VI GRATULERER !!

AGARICA-brev

I et brev jeg mottok fra Arne Aronsen i Tønsberg soppforening etter Agarica 11, altså fjorårets "matsoppnummer", er det tatt opp et par viktige ting som jeg mener også kan være av interesse for leserne. Jeg har således fått Arnes tillatelse til å gjengi dette.

"... Så til det siste nummeret av Agarica. Beundringsverdig! Dere har all ære av det! Men med all respekt - det blir mer og mer "videnskapelig", matsoppnummeret også.

Det som forundrer meg, er at når du legger så mye arbeid i en artikkel som du har gjort med den om snyltehatt - hvorfor gjør du ikke en forespørsel om funn fra den andre siden av fjorden? Du holder deg til det som er publisert, og det er naturligvis det tryggeste, men personlige meddelser er vel ikke å forakte de heller?

At brun snyltehatt, *Asterophora lycoperdoides*, er funnet bare en gang i Vestfold er helt korrekt. Den ble funnet av meg for noen år siden - såvidt jeg husker på svartkremle.

Men fire funn av silkesnyltehatt, *A.parasitica*, gir på ingen måte et dekkende bilde av denne artens utbredelse i Vestfold. Denne arten finnes årlig i et ikke så lite antall på ihvertfall to lokaliteter som jeg frekventerer. Og jeg tror nok den fins flere steder også, men jeg husker ikke i farten. Jeg har et bestemt inntrykk av at silkesnyltehatt langt i fra er så sjelden i Vestfold som publiserte funn skulle gi inntrykk av."

Arne (Aronsen)

Kjære Arne!

Det er to poeng du tar opp, og som det kan være på sin plass og kommentere.

Det er kanskje flere som har spurt seg selv om utviklingen av "matsoppnummerets" innhold. Alt tar jo sin tid før det får en viss form, og det er ikke til å komme fra at bidragsydernes interesser til en viss grad vil prege innholdet. Vi har gjentagne ganger bedt våre medlemmer - og andre - å komme med ønsker om hva nummeret skal inneholde. Også oppfordret til å skrive selv, slik at de kan være med å bestemme. Reaksjonene har vært svært magre.

Vi er ikke interessert i å kopiere eksisterende matsopptidsskrifter, heller ikke til stadighet å gjenta hva som tidligere har vært skrevet

om våre vanlige matsopper eller giftsopper.

Vi har derfor valgt en linje som ikke er strengt matsoppsettet, men allikevel med tydelig vinkling mot det matnyttige.

I tillegg håper vi å pirre nysgjerrigheten noe ved å ta opp litt av hvert i kortere artikler, og forhåpentligvis i en ikke for "profesjonell" språkdrakt, uten de store og innfløkte diskusjoner om navn og artsproblematikk.

Vi håper tidskriftet vil kunne favne både lesere som har matsoppinteresser utover de vanlige matsopper, men også alle de som ikke primært søker matsopp, slik som du selv.

Altså vil vi gjerne at profesjonelle og "halvprofesjonelle" også skal ha glede og nytte av "matsoppnummeret". Således er det nok uheldig å la denne betegnelsen få feste seg.

Vi mener, iallfall foreløpig, at vi har funnet en form som stort sett vil fortsette. I rene ord betyr dette at stoffet nå ikke vil bli ytterligere "avansert". Men, vi skriker fremdeles etter stoff og korrasjoner fra våre lesere!

Når det gjelder ditt andre poeng om kilder for våre artikler, kan dette være et dilemma, og dette har vi også diskutert i redaksjonen.

For egen del kan jeg si at jeg ikke, som du hevder, bare tar med publiserte ting. Dette viser jo nettopp artikkelen om snyltehattene. Her er det prøvd så langt som mulig å få med alt herbariemateriale fra Oslo Bergen, Trondheim og Tromsø. Dessverre er det ikke alltid like lett å få disse opplysningene for oss i "provinsen" når vi ikke selv kan oppsøke herbariene. Hittil har det imidlertid gått ganske greit, selv om Tromsø har vært litt vanskelig. I slike tilfeller er det lite vi kan gjøre.

I den aktuelle artikkel fremgikk det også klart at det ikke var hensikten å gi et fullstendig bilde av artenes utbredelse, langt mindre antall funn!

Det vil imidlertid alltid være et spørsmål om hvor bredt man skal søke informasjon. Jeg har i første rekke brukt den "offisielle" vei. Dette betyr ikke at jeg ignorerer personlige meddelelser, men det er rett og slett et spørsmål om tiden man har til rådighet. Intensjonene er normalt heller ikke å få med alle detaljer - eller absolutt alle funn - når en utbredelse på landsbasis er målet.

For den nevnte artikkel synes jeg de data jeg mottok illustrerer det viktigste, nemlig at Vestfold er et fylke hvor *A. parasitica* synes å være godt representert. Det som er noe bemerkelsesverdig, er at denne

arten synes mer vanlig enn *A.lycoperdoides* i Vestfold!

Jeg synes også noe av hensikten er oppnådd når leserne er våkne og aktive nok - slik som Arne Aronsen - til å komme med supplerende opplysninger til artiklene i Agarica.

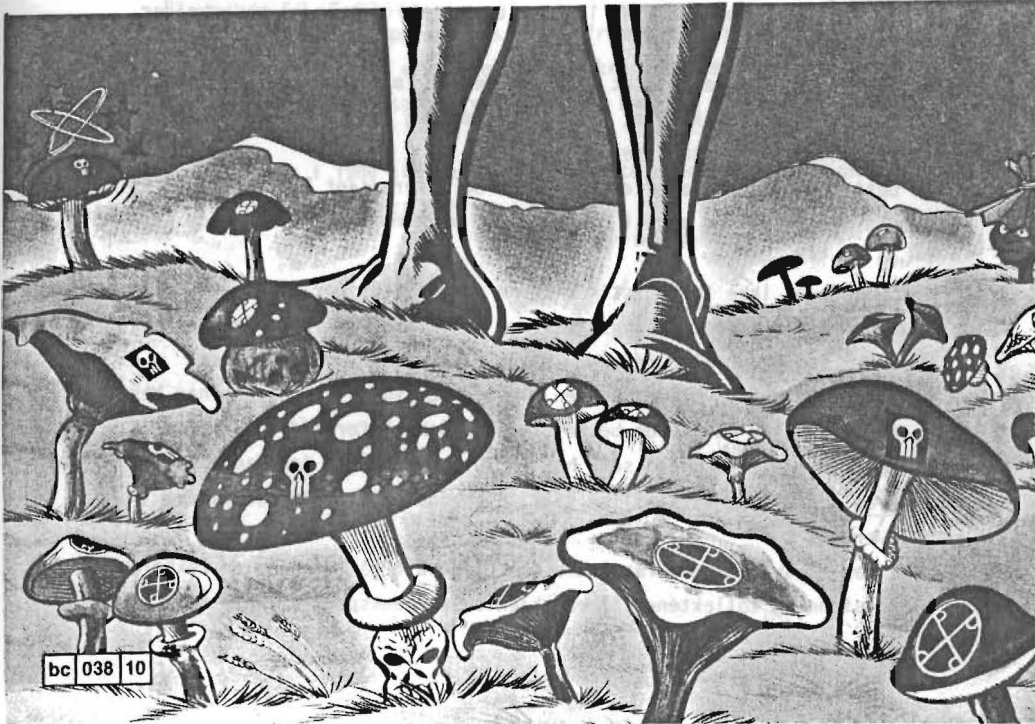
Jeg vil allikevel love, Arne, at jeg for egen del, så langt som mulig skal inkludere Tønsberg-foreningen i min kildeliste for senere artikler. Det er da også gjort i dette nummer.

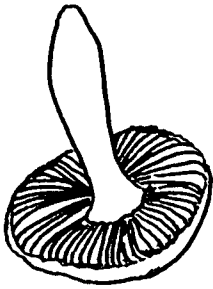
Jeg vil til slutt oppfordre flere til å komme med synspunkter på "drifta" vår. Det er både av faglig og skjerpande verdi.

Øyvind Weholt

Fra NORSK MAD Nr. 10, 1985

For uinnviende: Nå har Fantomet gått inn for sopsaken, ved å merke de giftige med hodeskaller og de spiselige med godhetsmerket ! Et verdig forsøk !





DE FØRSTE KREMLEFUNN 1985

I Agarica nr.11 henstilte jeg våre lesere til å gi oss opplysninger om de første kremlefunn i 1985. Som kjent er kremlene noen av de første mykorrhizasopper som viser seg i sesongen, og vi synes det kunne være av en viss interesse å observere både tidspunkt og hvilke arter som først viste seg.

Hvorfor, skal jeg ikke filosofere over her, men sannheten er at ikke et eneste kremlefunn utover egne kretser ble rapportert. Heldigvis har jeg en sønn, som med sine 11 år ofte kan være en lojal medarbeider for sin far.

Resultatet var da også at Sigbjørn Weholt først den 25. juni viste meg årets første kremle, til og med før jeg selv lyktes, til tross for iherdige iakttagelser fra 15.juni.

Dette var da også starten på en rik og interessant kremlesesong, og det ble i juli og august funnet flere morsomme arter, både sjeldne og nye for Norge.

Det er vel ikke for dristig å tippe at det i de sørlige deler av vårt land vil være størst sjanse å finne de første kremlene. Selv har jeg aldri funnet kremler før ca. 25 juni i Fredrikstad-distriktet.

Med det gunstige klima, og den tidlige vår som vi vanligvis har her, er det trolig ett av de beste steder i landet for tidlige kremler.

Det tidligste funn jeg selv har er 20.juni 1980 da jeg fant kameleonkremle (*Russula risigallina* tidl. *R.chamaeleontina*) i Oscarshamm i Sverige!

I mangel av innkomne rapporter fant jeg på å gå igjennom en rekke av notatene og kollektene til vår kjente kremleekspert Wilhelm Ramm.

Her var ikke ett funn datert før 1.juli! Det er således tydeligvis ganske uvanlig hvis man finner kremeler før 15.-20. juni.

For ordens skyld skal jeg ta med alle kjente funn fra juni 1985, i kronologisk rekkefølge:

| <u>Dato</u> | <u>Navn</u> | <u>Sted</u> | <u>Finner</u> |
|-------------|---|-------------------------------------|---------------|
| 25.6 | skarp frøkenkremle (<i>R.versicolor</i>) | Fløysvik, Sandnes, Rogaland | S.Weholt |
| 25.6 | grønnkremle (<i>R.aeruginea</i>) | Fløysvik, Sandnes, Rogaland | S.Weholt |
| 29.6 | rosafotkremle (<i>R.font-queri</i>) | Torp, Borge, Østfold | Ø.Weholt |
| 29.6 | <i>R.pulchralis</i> | Torp, Borge, Østfold | Ø.Weholt |
| 29.6 | bleknende kremle (<i>R.exalbicans</i>) | Torp, Borge, Østfold | Ø.Weholt |
| 29.6 | skarp frøkenkremle | Torp, Borge, Østfold | Ø.Weholt |
| 30.6 | trakkkremle (<i>R.delica</i>) | Bjørndalen, Fredrikstad, Østfold | T.Dybhavn |

Allerede i dagene etterpå ble det funnet flere arter av fullt utvikste kremeler, som smørkremle (*R.lutea*), *R.intensior*, *R.grisea*, *R.medullata* og røykkremle (*R.adusta*).

Flere av disse har opplagt også vært fremme i slutten av juni.

Selv om det nok også er andre tidlige kremlearter, synes de nevnte å gi et ganske representativt utvalg av hva som kan finnes allerede i juni.

Og hvis noen i 1986 skulle ha interessante meddelser i den anledning, er vi fremdeles luttre øre!

Øyvind Weholt

NYE LATINSKE KREMLENAVN

Det skjer stadig endringer når det gjelder de latinske navn, nå også på kremler. Etter at hollenderene Thomas W.Kuyper og M.vanVuure har sett på noen navneproblemer, synes følgende arter og måtte endre navn:

| NORSK | LATIN | |
|------------------------|------------------------------|---|
| | Før | Nå |
| FAGERKREMLE | <i>R. lepida</i> Fr. | <i>R. rosea</i> Pers. |
| GULLKREMLE | <i>R. aurata</i> (With>) Fr. | <i>R. aurea</i> Pers. |
| KAMELEONKREMLE | <i>R. chamaeleontina</i> Fr. | <i>R. risigallina</i> (Batsch) Kuyper & van Vuure |
| MØRKRØD EIKEKREMLE* | <i>R. atropurpurea</i> Krbh. | <i>R. krombolzii</i> Schaf. |
| "FLØYELSSILKET KREMLE" | <i>R. rosea</i> Quel. | <i>R. velutipes</i> Vel. |

Spesielt bør man merke seg at den tidligere *R. rosea* nå er betegnelsen for den tidligere *R. lepida*, også kalt *R. rosacea*!

Ref.

Kuyper, Th.W. og R. van Vuure. 1986. Nomenclatural notes on *Russula*. *Persoonia*, 12, 4, 447-455.



FRANKRIKETUREN 1985

Fjorårets utenlandstur med Norsk Soppforening gikk denne gang til Sydfrankrike, nærmere bestemt til den lille maleriske by Le Puy ved elven Loire's øvre løp, ca. ti mil sørvest for Lyon. Nesten femti deltagere, fra ferske amatører til garvede mykologer deltok. Pr. buss, ferge og buss igjen ankom vi bestemmelsesstedet om kvelden lørdag 28.sept. Distriktet Velay, som er navnet på Le Puy's omgivelser, ligger 600-900 m.o.h., og kan i mangt og meget minne om de brede bygder på Østlandet. Bølgende åkre og jorder veksltet med bar- og løvskog, og flere av våre ekskursjoner var lagt i nesten "heil-norsk" terreng. Det hadde ikke vært nedbør på tre måneder, og skogbunnen var meget tørr de fleste steder - med dertil hørende sparsom soppflora. Sammen med vårt vertskap, som var den lokale soppforening (Société mycologique de Haute Loire), greide vi likevel etter 2-3 dager å fremskaffe ca. 250 arter. Disse ble utstilt i et dertil egnet lokale i byens sentrum, og enkelte av våre deltagere hjalp til med bestemmelse av soppen. Foruten de rent mykologiske ekskursjoner, som mellom slagene omfattet overdådige landsens lunsjer på festlige vertshus i nærheten, gav turen anledning til besøk av severdigheter og uterestauranter i Le Puy. Vi fikk meget god omtale i den lokale presse, med betegnelser som "les mycologues norvegiens", "les vikings" o.l. Det var mottagelse m/ champagne både hos våre verter og hos borgermesteren på rådhuset. Vår turlleder Else Wiborg, godt assistert av hr. Bjørn, representerte på en førsteklasses måte, og totalt sett ble turen meget vellykket. Den livgivende nedbør kom sent for soppen og oss - først ved avreisen natt til lørdag 5.okt. sprutregnet det mens torde- nen rullet. Da måtte vi la sopp være sopp "åkke som", og vendte nesene hjemover. - En minnerik tur, og nå venter vi på neste !

Thor D.

FUNN OG SMAKSOPPLEVELSER

Stor væpnerhatt

Har du opplevd følelsen av for første gang å finne en sopp hvor beskrivelsen slutter med " meget sjelden ". I tilfelle forstår du hvordan jeg hadde det etter en tur på Jeløya juni 1985.

Helt nede ved strandkanten, mellom edelløvsskog, nedenfor et jorde, kom jeg over flere store delikate sopp. Lyst kjøttfarget (kalvekjøtt), nesten ikke spor etter mark og når jeg skar de over duftet de av en mild mellukt. Funnstedet var strandkanten av Rambergbukta.

Et stort eksemplar var tydelig preget av alderdom og noen stykker var bare spedbarn, så de fikk stå igjen. Likevel hadde jeg seks fine eksemplarer med hjem.

Nysgjerrigheten var stor ved hjemkomsten, fordi en ting var klart, denne soppen hadde jeg aldri sett maken til før. Alt av sopplitteratur ble tatt fram og ved hjelp av sammenfallende beskrivelser, sjekking, bilder, (de var ganske forskjellige i bøkene), ble jeg etter hvert sikker på at jeg hadde funnet Stor væpnerhatt. Det er mulig jeg er for forsiktig når det gjelder sopp, men der må jeg være 150% sikker, så jeg fikk ikke smakt soppen før neste dag etter å ha sjekket den hos Øyvind Weholt.

Soppen hadde hatt det fint i kjøleskapet og var fortsatt delikate, tørre og velduftende. Etter rensing og oppkutting hadde jeg ca en liter ferdig rensset sopp til eksperimenter. Konsistensen i rå tilstand minner om faste gode rørsopper. Soppbøker gir Stor væpnerhatt to stjerner. Smak og behag kan som kjent diskuteres og jeg vil herved være med på den diskusjonen

1. forsøk: Biter av soppen i tørr varm panne gir ikke fra seg mye væske og soppen er derfor lett å steke til en gylden farge som kan krydres etter behag. Smaken av mel forsterkes noe og bitene har en fast konsistens. Kan man få sopp som egner seg bedre til steking enn dette ?

2. forsøk: Bitene stekes lett, krydres med litt salt og pepper. Tilsettes fløtemelk som får koke litt inn. Et lite dryss av hakket persille, etter at blandingen var plassert på et stykke ristet loff. Skulle ønske flere hadde fått smake.
KJEMPEGODT!!!

3. forsøk: Forvelling. Deretter lett steking gir en mild og delikat soppsmak. Smaken av mel ble svakere og soppen beholdt fortsatt den fine konsistensen
Spiselig? I høyeste grad selv for de kresne.

4. forsøk: Resten av den forvellede soppen brukte jeg til en soppstuing. Stuingen hadde en mild smak og den egner seg utmerket som den er til de som liker det og kan blandes med sopp som smaker kraftigere for andre.

Mine smaksløker foretrakk mitt andre forsøk uten tvil, men Stor væpnerhatt fortjener mer enn to stjerner etter disse forsøkene av flere grunner. God konsistens, lett å steke, kjøttfull sopp med delikat farge. God både som stekt og i stuinger

Det kan være at jeg har vært ekstra heldig med disse eksemplarene og jeg ser fram imot å prøve denne soppen om igjen ,hvis den dukker opp igjen på samme sted. Hvis det skulle skje håper jeg noen stiller opp til smaksprøver fordi det ville være fint å høre andres mening om smaken.

Marit Skyum

STOR VÆPNERHATT (Rhodocybe truncata)

I FREMGANG ELLER PÅ VEI UT ?

Væpnerhattene - eller Rhodocybe som slekten heter på latin - er en slekt med relativt sjeldne arter i Norge. Artsantallet er ganske lavt, neppe mer en 12-15 i Europa.

Enkelte av artene er også noe omtvistet, så det kan være noe uklart hvor mange vi har i Norge. Så langt jeg har kunnet oppspore i litteraturen synes det å kunne dreie seg om 8-10 arter.

En av disse synes bare å være funnet i Norge, *R. finnmarkiae* (Noordeloos 1979). *R. borealis* (Lange og Skifte 1967) er nå omkombinert til slekten *Omphaliaster*.

KJENNETEGN

Før nybegynnere er nok ikke slekten av de letteste. Artene kan minne om andre slekter, som f.eks traktsopper p.g.a skiver som ofte er noe nedløpende.

De fleste er middels store, d.v.s hattdiameter opp til 5 cm. De er uten fargesprakende utseende, som regel i det grå eller brunlige. Sporepulveret er ofte rosa, og sporene er fint vortede eller kantede. Dette har medført at også enkelte av medlemmene har vært forvekslet med rødskivesopper..

STOR VÆPNERHATT (RHODOCYBE TRUNCATA)

Slektens dronning kan vi kalle den store væpnerhatten, den største og prektigste av dem alle.

Arten er med sine rødlige brune til kjøttbrune farger, og med sin hattstørrelse opp til 10 cm, enkel å bestemme etter man har funnet den en gang eller to. Den er også avbildet i noen av de kjente soppbøkene, og dette skulle også være en god hjelp.

Arten er kjøttfull og delikat, og lukter behagelig av mel, nesten som vårfagerhatten.

Hattkanten er lenge innrullet, og stilken spisser noe til mot basis. Du finner den som regel i følge med flere av sine artsfrender, men bare på god jord med høy pH, og derfor helst kalkrike steder.

Best synes den å trives i løvskog av noe varmekjær type, f.eks ask. Men den er også angitt fra barskog.

BESKRIVELSE

Den følgende beskrivelse er gjort etter et funn som Marit Skyum gjorde på Jeløya i 1985.

Hatt lys brunlig, kjøttbrun, fint innvokst trådet, fint skjelt mot midten, glattere mot kanten, mer markert på eldre eksemplarer, kanten lenge innrullet, eldre velvet, neppe nedtrykt i midten eller særlig flat, tørr, bølget overflate, uten stripet kant, - 10 cm.

Skiver meget lyse som unge, men med skjær av hattens farge, lyst kjøttrosa, sterkt nedløpende, men bøyer plutselig vannrett mot stilken med tydelig tann, relativt tette, egg svakt takket, men ikke alltid tydelig

Stilk nesten hvit som ung, kremfarget deretter, deretter mørkere, men alltid lysere enn hatten, langsadende rynket-furet, eldre med kjøttbrune flekker, tilspisset mot basis, fint knugget, spesielt ved spissen (apex), -5/3/1,2 cm.

Smak/lukt melaktig, mild og søtlig.

Kjøtt noe brunende ved overskjæring.

NORSKE FUNN

Stor væpnerhatt ble først beskrevet som ny for Norge av Gro Gulden i 1975 (Gulden 1975). Dette funn er fra Jeløya ved Moss og er anført som det første i Norge.

I herbariet i Oslo finnes det imidlertid et funn av J. Egeland fra 1917, riktignok belagt under *Clitocybe piperata*. Det synes imidlertid ikke å være noen tvil om at dette er stor væpnerhatt. Funnet er også gjort på Jeløya, nær Refsnes.

Marit Skyum har således gjort det tredje funn av arten på Jeløya, hvis vi ser bort fra ett av Gro Guldens funn fra 1974. To funn ble da gjort med få dagers mellomrom, tilsynelatende på omtrent samme lokalitet.

Funn av stor væpnerhatt i Vestfold er omtalt av Per Marstad (Marstad 1982). Den er også siden nevnt spesielt fra Tønsbergdistriktet.

Arten synes å være en sydlig og varmekjær kamerat som spesielt foretrekker kysten.

Således er den bare funnet i Oslo, Vestfold og Østfold så vidt jeg kjenner til (se kart). Ut fra dette bør den vel kunne finnes i Telemark også, mest sannsynlig i Bamble-Langesundsdistriktet.

Stor væpnerhatt må nesten kunne kalles en "østfoldsopp", ikke bare fordi den først ble funnet her, men også fordi hele 6 av de 13 funnlokaliteter er fra fylket.

Riktignok er det 5 lokaliteter som er kjent fra Vestfold, mens Oslo har de to siste.

DEN SISTE KRAMPETREKNING?

Underlig er det at stor væpnerhatt ikke er registrert i tiden mellom Egeland og Guldens funn i henholdsvis 1917 og 1974!

I de siste 11 år har den altså blitt funnet på 11 nye lokaliteter, og det er 12 nye funn.

Da arten skulle være iøynefallende for enhver soppelsker, vil jeg tro at de fleste funn er registrert, og at således de funn jeg har nevnt gir et godt bilde av artens sjeldenhet og forekomst.

Det kan derfor stilles spørsmål ved om arten er i tydelig utvikling i våre trakter, til tross for dens kalkelskende tendenser.

Det er imidlertid grunn til å tro at den i første rekke må søkes på lokaliteter som ennå ikke er tilstrekkelig forstyrret av den sure nedbøren. Vi bør nok derfor ikke være for sikre på at den blir noen hyp-pig fremtredende gjest i fremtiden heller.

Kanskje er det de siste krampetrekninger vi nå er vidne til?

Så vær på vakt når du finner denne fine soppen - spis den gjerne, og nyt den. Det kan være den siste.

AVBILDNINGER

Typiske utgaver av stor væpnerhatt kan finnes i flere kjente soppbøker. Her skal henvises til den tyske "700 Pilze" av Dähncke og Dähncke samt den norsk-svenske "Soppene" av Nylen og Stordal.

Den finnes også i den nye store svenske soppboken "Svampar" av Rymann og Holmåsen.

LETTERATUR

Lange, M og O. Skifte, 1967. Notes on the Macromycetes of Northern Norway. Acta Borealia, A. Scientia No. 23, Tromsø Museum.

Gulden, G. 1975. *Rhodocybe truncata* (Agaricales) new to Norway. Norw. J. Bot. 22, 5-6.

Marstad, P. 1983. Nye sopper for Vestfold funnet 1982. Helvella 2, 1, 1-8. Tønsberg soppforening.

Noordeloos, M. 1979. A new species of *Rhodocybe* (Basidiomycetes, Agaricales) from North Norway. Norw. J. Bot. 26, 277-278.

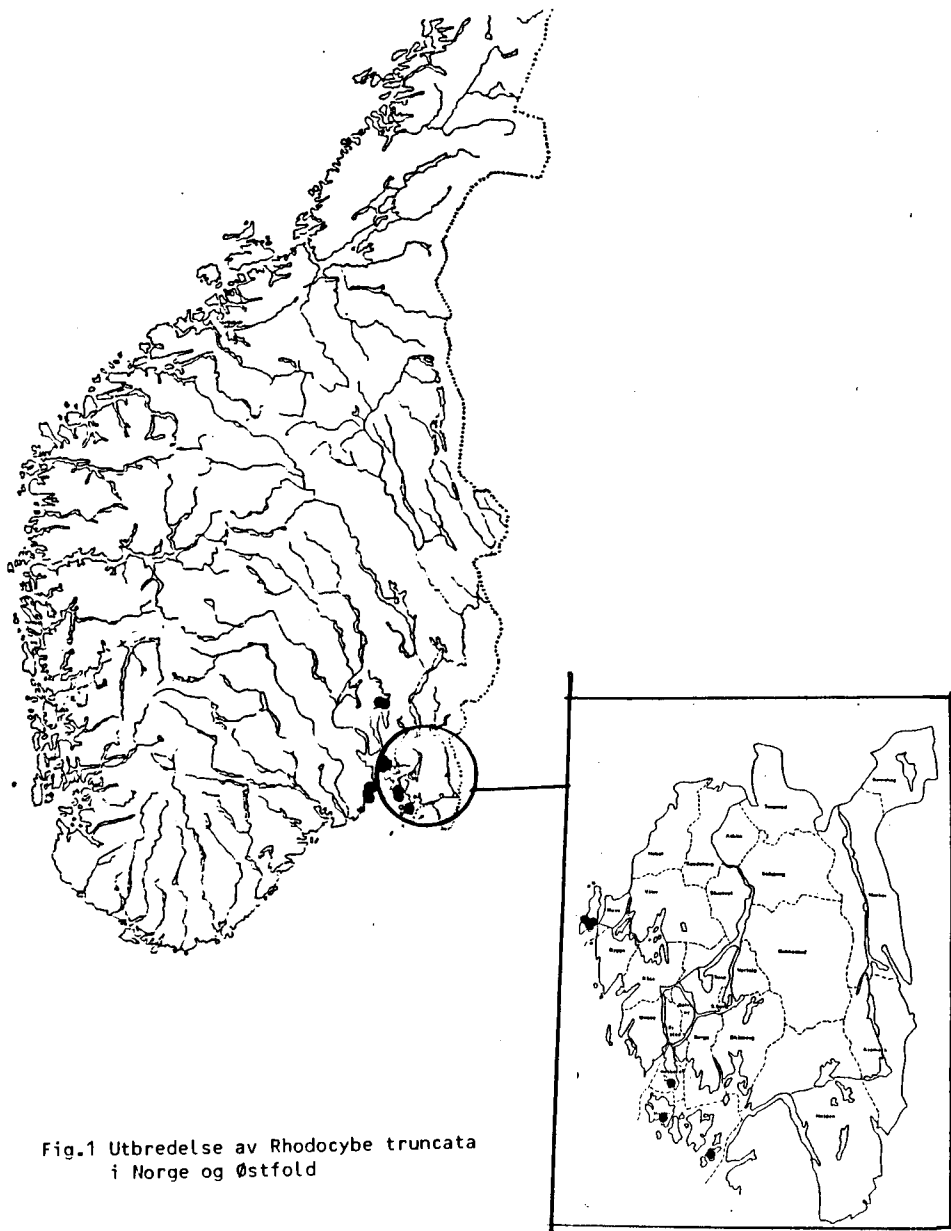


Fig.1 Utbredelse av *Rhodocybe truncata*
i Norge og Østfold

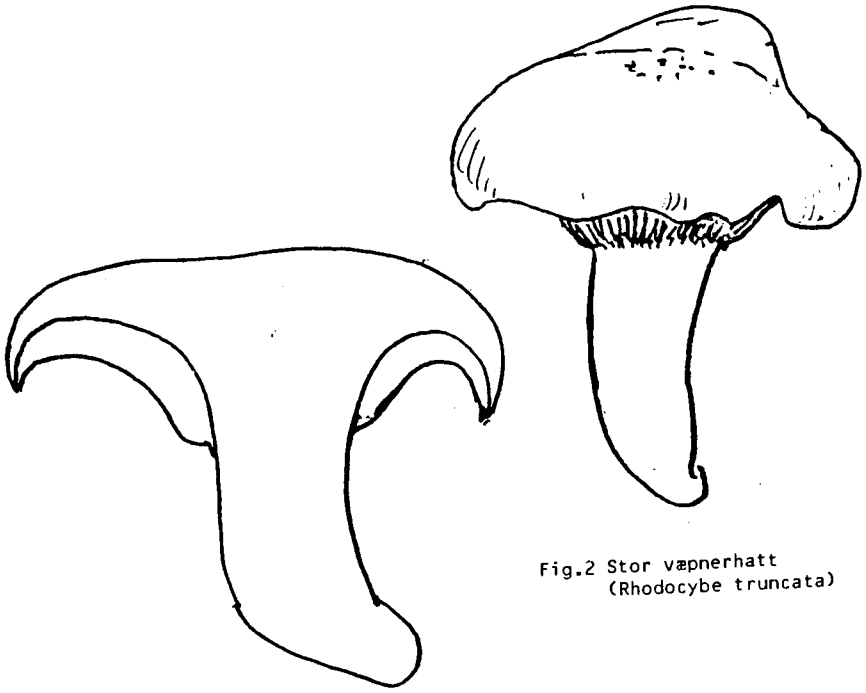


Fig.2 Stor væpnerhatt
(*Rhodocybe truncata*)

SUMMARY

Rhodocybe truncata is a fairly uncommon mushroom in Norway. It is only reported from the southern coastal areas in three counties around the Oslofjord. The first record is from 1917, and it was not re-found till 1974. Since then it is represented by 11 new finds, which could lead us to conclude that the species is in progress. However, the author rises the question whether this is a good prediction, or if the acid rain also will put an end to this. *R. truncata* is a lover of high pH soil.

 yvind Weholt

DEN IX. KONGRESS FOR EUROPEISKE MYKOLOGER 1985

For Fredrikstad Soppforening ble årets største begivenhet den IX. Kongress for Europeiske Mykologer, hvor vi var medarrangør for ekskursjonene og utstillingen søndag, 18. august.

For helhetsinntrykk og omtale av selve Kongressen som sådan, henvises til egen artikkel av Finn-Egil Eckblad i Våre Nyttevekster nr. 3-4, 1985, side 55-57.

Allerede våren 1984 ble FSF forespurt, av Universitetet i Oslo, Botanisk Institutt, om de kunne påta seg å arrangere ekskursjoner til egnede steder i Fredrikstad-distriktet, samt utstilling.

Dette ble imøtekommet og forberedelser og planlegging ble således godt tilrettelagt på et tidlig stadium.

Det ble nedsatt en kongresskomite her bestående av Ø. Weholt (formann/organisator), R. Hermansen, I. Johnsen, T. Dybhavn og R. Kristiansen.

Det påfølgende samarbeide med arrangementskomiteen i Oslo med forslag til ekskursjonssteder, utstilling, be-spising etc. fungerte på en utmerket måte.

Det ingen kunne forberede var været, men også her sto lykken oss bi, - juli ble sjelden nedbørsløst og halvveis i august lå alt til rette for at deltakerne virkelig skulle få anledning til å velge og vrake i et rikholdig utvalg av arter.

Søndagen den 18. august viste seg fra sin aller beste side, med strålende vær, og kl. 10.00 ankom tre busser fra Oslo med ca. 170 forventningsfulle kongressdeltakere fra nesten hele Europa, samt enkelte fra Canada, USA, Israel, India og Kina.

Deltakerne ble fordelt på tre lokaliteter:

1. Området ved Storesandvik, Engelsviken i Onsøy Kommune, med Roy Kristiansen som lokal guide.
2. Veum-traktene, Fredrikstad-marka, med Ingar Johnsen som lokal guide.
3. Ulfeng-området i Borge Kommune, med Thor Dybhavn som lokal guide.

Såvidt vites var utbyttet noe varierende og høyst individuelt på de tre lokalitetene, men totalt sett tilfredsstillende.

Kanskje var tiden noe for knapp i marka, men programmessig var det ikke mulig å avse mer tid.

Noen fullstendig artsliste over alt som ble utstilt og innsamlet foreligger ikke.



Figur 1. Fra ekskursjonnr.1, Storesandvik, Engelsvik, med Gro Gulden i sentrum.

Mens deltakerne befant seg i felt, hadde en håndfull andre medlemmer laget til en sopputstilling av dimensjoner i Gudeberg skole.

Her hadde bestemmelsesarbeidet pågått for fullt i flere timer med Øyvind Weholt i spissen, men med et artsutvalg på mer enn 400 arter var det nesten håpløst å få satt navn på alt. Parallelt med selve utstillingen og navnsetting, gjorde andre det forberedende arbeid med kaffe- og tekoking, og smøring/oppskjæring av julekake for de nesten 170 deltakerne - litt av en bragd for de som sto for serveringen! Noe de skal ha all mulig takk for.

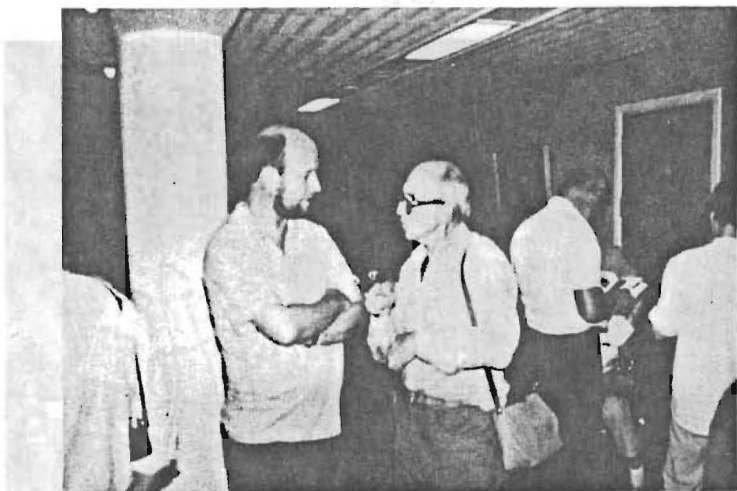
Ca. kl. 14.00 ankom de tre bussene tilbake fra de respektive ekskursjonsstedene, og både ankomsten og den senere tilstedeværelsen av deltakerne ble forevignet på video.

Brått ble Gudeberg skole's aula fylt til trengsel med et internasjonalt publikum det neppe er sett maken til her nede i sopp sammenheng, og det ble et sammensurium av ulike språk - og virkelig livlig!

Selv om deltakerne hadde spist lunsj i felt, satte de stor pris på noe å bite i, og noe å drikke, - og ikke minst - for flere av de eldre deltakerne var det godt å få satt seg ned å hvile kroppen i sommervarmen!

Men med det imponerende skue av langbord tildekket med sopp på papptallerkner, ble det stor aktivitet langs bordene, og diskusjonen gikk livlig for seg på flere språk.

Her befant seg nå de fleste av Europa's ledende mykologer, - en unik samling i seg selv, som vi ikke har sett maken til her i landet.



Figur 2. Machiel Noordeloos (t.v), Nederland, i alvorlig samtale med Mirko Svrček, Tsjekkoslovakia.

Her observerter vi f.eks. Dr. E. Arnolds (Nederland), Europas fremste ekspert på vokssopper; Professor H. Clemençon; en av de aller største taxonomer på skivesopper; Dr. V. Demoulin (Belgia), verdens fremste røyk-sopp spesialist; Dr. M. Svrček (Tsjekkoslovakia) en av verdens fremste begersopp-spesialister; Professor M. Moser (Østerrike), internasjonal kjendis og velkjent for sine bøker om skivesopper generelt, og slørsopper; Dr. M. Noordeloos (Nederland), rødsdivesopp-spesialisten "himself", den sjarmerende "skandinaviske" franskmann J. Melot, ledende slørsopp-spesialist; Dr. E. Parmasto (sovjet) velkjent Aphylophorales-ekspert, og høyt respektert internasjonalt, også for sine humoristiske og filosofiske betraktninger om mykologi og mykologer generelt; R. Watling (Skottland), ledende spesialist på rørsopper, halm- og våråkersopper, men forøvrig et veld av andre kjente navn; P. Berthet (Frankrike), N. Binyamini (Israel) Jan Kuthan og Pavel Lizon (Tsjekkoslovakia), W. Jülich (Nederland) Derek Reid, (England), W. Matheis (Sveits), A. Skirgiello (Polen), G. Moreno (Spania) osv., foruten de fleste kjente skandinaviske mykologer, f.eks. H. Knudsen, E. Ohenoja, M. Korhonen, S. Huhtinen, N. Lundqvist, J. Nitare, M. Jeppson, L. Ryvarden, T. Schumacher O. Skifte, O. Aas, T. E. Brandrud, A. E. Torkelsen, E. Bendiksen, G. Gulden, E. Johannesen, F. Roll-Hansen, H. Gjærum og ikke minst,



Figur 3. J.Lazebnicek, Tsjekkoslovakia, i ivrig diskusjon med Øyvind Weholt, FSF. (t.v.)

primus motor for arrangementet i Oslo, professor Finn Egil Eckblad.

Spesielt gledelig var det at så mange øst-europeere hadde fått utreisettillatelse, særlig fra Polen og Tsjekkoslovakia. Dessuten finner vi flere grekere og spanjoler, og et stort antall franskmenn blandt deltakerne.

Alt i alt ble dette en mønstring av sjeldene dimensjoner, og arrangementet i sin helhet ble behørig berømmet av F.E. Eckblad i hans avreise-tale (ca. kl.16.00).

Både under utstillingen og senere har det kommet sterkt til uttrykk hvor begeistret deltakerne var for denne ekskursjonsdagen til Fredrikstad, og vi i FSF må kunne si oss meget godt fornøyd med avviklingen, - takket være fin organisering, grundig planlegging og godt samarbeid, noe som må kunne tilskrives stor innsats fra våre medlemmer som deltok.

Lokalavisene var på plass både i felt og på utstillingen, og hele arrangementet fikk fin dekning.

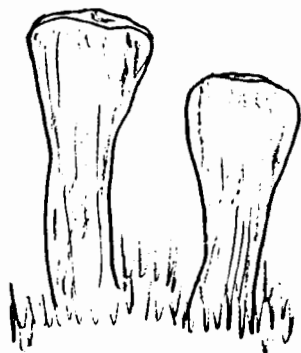
Vel blåst, Fredrikstad Soppforening !

Roy Kristiansen

lk.

GRANKLUBBESOPP

En uspiselig matsopp



Hvem har bestemt at granklubbesopp (*Clavariadelphus truncatus*) er en god matsopp? Jeg venter ikke noe svar, men dersom jeg hadde truffet vedkommende ville jeg nok hatt et eller annet å fortelle.

Overskriften røper hvor jeg vil hen, men før jeg utdyper det nærmere skal vi se litt på hvilken sopp det snakkes om.

Klubbesoppene er de enklest byggede av de forskjellige stilksporesoppene som tidligere ble kalt "fingersopper" eller "korallsopper". Tidligere ble alle regnet til en slekt (*Clavaria*), men nå er de skilt ut i mange ulike slekter.

Granklubbesoppen er kølleformet eller sylindrisk, og kan bli opptil 15 cm høy. Det karakteristiske med soppene er at den på toppen er tvert "avskåret". Toppen kan ha en diameter på 3-5 cm. Fargen er gulorange, eldre eksemplarer kan bli noe rustfarget. Den seige huden får på siden nedløpende rynker som er sporebærende. Kjøttet er hvitt og svampaktig.

Granklubbesopp vokser blant mose i barskog, men den er ikke helt vanlig å påtreffes. Sist sesong (1985) kjenner jeg til to funn i Østfold, Anne-Marie Andreassen og Karin Holte, begge på Kråkerøy. Ingar Pettersen har tidligere funnet arten på Kråkerøy. I herbariene er det bare ett registrert funn fra Østfold, Tune 1975. Videre er arten kjent fra Vestfold, Akershus, Oslo, Buskerud, Hedmark, Oppland og Nord-Trøndelag.

Så var det spiseligheten da. I alle soppbøker jeg har sett i står den oppført som uspiselig, og hos de som opererer med "stjerne-tegn" har den to slike. Med andre ord; soppene er god.

På soppkontrollen fikk jeg besøk av en dame som trakk opp et stort antall "plugger" fra kurven, det var granklubbesopp. - Dette er en to-stjerners sopp, sa jeg, altså en god matsopp. Damen var elskverdig og ville gjerne dele det gode måltid med meg, og jeg takket ja. Hver for oss hadde vi våre opplevelser. Det hevdes at smak og behag ikke kan diskuteres, men vi var en 5-6 personer som spiste granklubbesopp ifjor, men vi hadde ingen problemer med å være enige, dette var ikke mat. Det som ble spist var fra to ulike kollekter og det var vesentlig unge eksemplarer. Hva det smakte? Ja, det er litt vanskelig å si, men kanskje noe i nærheten av en dårlig tilberedt bilsvamp.

herman.-

ET FUNN AV RØDNEDE PARAPLYHATT

Sommeren 1985, i juli måned, var jeg en tur på Tune Ridesenter, og en times venting kan man jo bruke til en liten sopptur.

Like ved senteret er det en rekke nedlagte sandgroper. En av gropene er gjenfylt med bark og celluloseavfall, og jeg har vært der flere ganger de tre-fire siste år. Denne gangen fant jeg umiddelbart noe som syntes nytt for meg, 10-15 eksemplarer av en sopp som lignet på en rødnende parasollsopp. Jeg så imidlertid fort at det ikke kunne være denne. Soppen var hvit med rødbrune skjell, midtpartiet på hatten var glatt og brunt og tydelig puklet. Unge eksemplarer var mer klokkeformet. Hatten på de største var 10-12 cm, litt uregelmessig og kamstripet. Skivene var hvite og rødnet ved trykk og berøring.

Stilken hadde ring og var omtrent like høy som hattens diameter, stilkbasis litt oppsvulmet.

Alle eksemplarer vokste direkte på bark. Jeg har også på samme sted funnet ett og to eksemplarer av spissmorkel, store mengder bispelue, samt flere andre arter. Etter å ha studert ett eksemplar skjønte jeg fortsatt ikke hva dette var. Jeg plukket 5-6 stykker. Dette var jeg oppsatt på å få bestemt. Full fart til Fredrikstad og Roy Kristiansen. Han antydte Leucocoprinus og mente dette var noe for Øyvind Weholt.

Etter å ha studert nøkler og mikroskopert soppen bestemte an den til rødnende paraplyhatt, en meget vakker sopp. Arten er en gang funnet i distriktet før, men den er nok neppe et vanlig syn.

Øyvind opplyste meg om at soppen var angitt som spiselig, og jeg måtte selvfølgelig smake på den. Ingen stor tilberedning, kun steking med salt og pepper.

Soppen var like god som den var pen å se til, mild, fin smak.

Så dette var en av de bedre soppopplevelser i 1985.

Ingar W. Johnsen

LITT MER OM RØDNENDE PARAPLYHATT (*Leucocoprinus bresadolae*)

Slekten paraplyhatter.

Slekten paraplyhatter (*Leucocoprinus*) er for første gang gitt en samlet omtale av Klaus Høiland og Trond Schumacher i Våre Nyttvekster 2, 1981. Selv omdette bare gjelder de norske artene, vil vi tro at nøklen i denne artikkelen er ganske representativt for det man også kan forvente å finne i Norge. Artene er så greie, at vi kan anbefale alle, også dere som ikke er så glade i all denne utenlandske litteraturen, å prøve seg.

Bare 7 arter er kjent fra Norge, omlag halvparten av antallet som er kjent fra Europa.

Hvis man vil bli noe mer avansert, finnes det en del utenlandsk litteratur.' Spesielt har den ungarske mykolog Margot Babós skrevet mye. Jeg vil her bare henvise til hennes artikkel i Agarica nr. 12, 1985.

Voksesteder.

Slekten er varmekrevende og må således mottas som seg hør og bør når eksotiske gjester kommer på besøk, med resekt og forståelse for sitt særpreg. For at de er et ærbødig og oppmuntrende innslag i det mykologiske mangfold kan man ikke benekte. Det gjenspeiles vel også i Ingar Johnsens møte med en av disse fremmede gjester.

De fleste av slektens arter møter vi nok innendørs, i blomsterpotter eller i drivhus. Bare to arter, rødnende paraplyhatt (*L.bresadolae*) og kritt-paraplyhatt (*L.cretatus*) er også funnet utendørs, men da i kompostaktige miljøer.

Rødnende paraplyhatt (*L.bresadolae*).

Den største av paraplyhattene er rødnende paraplyhatt, og dette er den eneste norske arten som rødner.

Hele 6 funn av denne synes kjent fra Norge, 2 av disse fra Sør-Trøndelag, mens resten er funnet rundt Oslofjorden.

I Østfold har vi til nå to funn, første gang av Knut Åge Lerfald i 1978 (Tor Dybhavn 1979).

Fig.1 viser den norske utbredelse av arten, samt funnstedene i Østfold.

Tidligere omtaler.

Foruten artikkelen av Klaus Høiland og Trond Schumacher er *L.bresadolae* også omtalt fra Vestfold av Arne Hov (1982). Han refererer der det første funn i fylket.

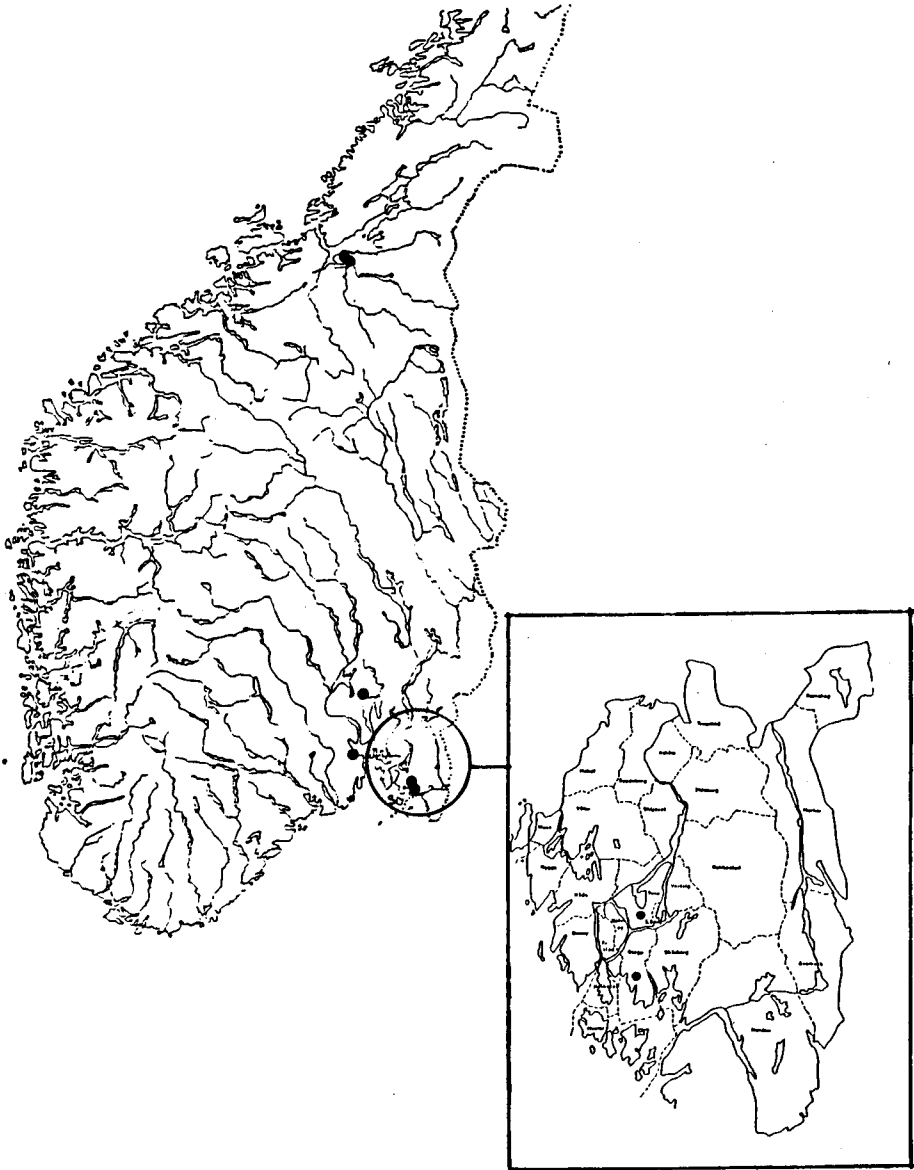


Fig.1. Funn av *Leucocoprinus bresadolae*
i Norge og Østfold.

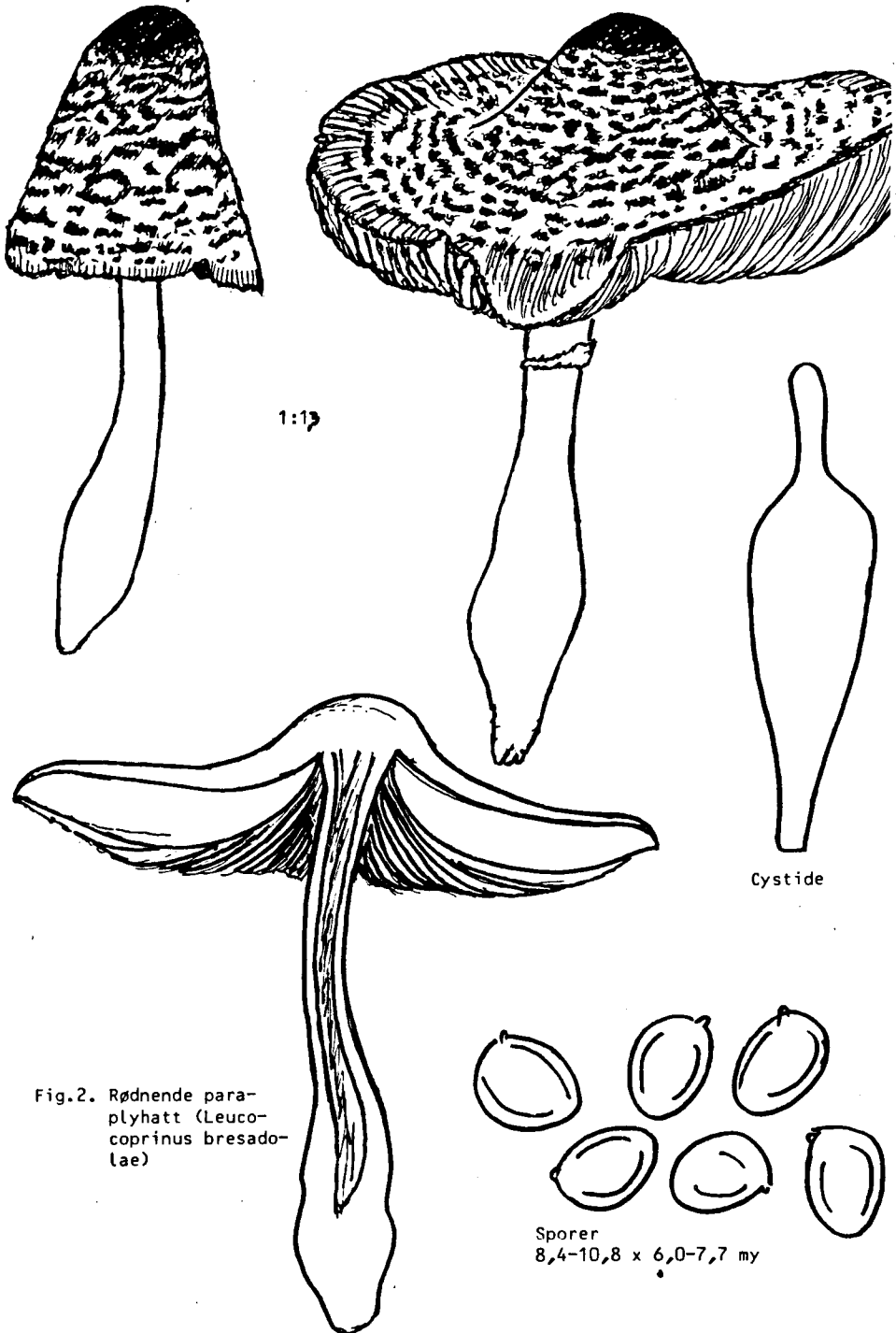


Fig.2. Rødneude paraplyhatt (*Leucocoprinus bresadolae*)

Beskrivelse.

Følgende beskrivelse ble gjort av Ingar Johnsens funn av rødrende paraplyhatt:

Hatt ung kjegleformet, obtus-avrundet, bretter seg snart ut, men hele tiden tydelig puklet, til og med oppbrettet kant, noen nesten hvite fra kanten, tydelig brunspettet-skjellet på hvit eller lys brunlig grunn, tettere konsentrisk skjellet mot sentrum hvor den på pukkelens topp er glatt og matt, brun som en hette, kant tydelig stripet, men ikke langt, vinrøde-burgunder flekker ved trykk, -11,5 cm.

Skiver hvite, tiltar et gullig skjær og får vinrøde-burgunder flekker ved berøring og trolig også ved aldring, eggen også brunlig-rødrende fra kanten, tette, relativt brede, buet, fri.

Stilk ung med brunlig-vinrød, lys farge, relativt glatt til fint skjellet, skjell forsvinner nærmest på eldre eksemplarer, fin liten dobbeltring (som hvit narreparasollsopp), oppsvulmet, klubbet basis, deretter tilspissende, burgunder, men også sterkt gulnende, nesten kromgul ved berøring, -11/0,8/1,7. Kjøtt rødner tydelig til vinrød-burgunder.

Lukt noe ubehagelig, spesielt vanskelig å beskrive.

Kjemi: Med NH₂ umiddelbart grønn.

Voksested på bark og celluloseavfall, Tune ridesenter, Tune, Østfold.

Dato: juli 1985.

Summary

A find of Leucocoprinus bresadolae from the county of Østfold in southern Norway is reported.

Seven species in the genus are known from Norway, and *L. bresadolae* is found six times. The reported find is from bark-cellulose refuse.

A distribution map and a description are given.

Litteratur.

Dybhavn, T. 1979. Soppnytt fra Fredrikstad 1978. Våre Nyttevekster 1, 20-24.

Hov, A. 1982. Noen sjeldne sopper funnet i senere år i Holmestrand og Våle. Helvella 1, 1. Tønsberg Soppforening.

Høiland, K. og T. Schumacher. 1981. Slekten paraplyhatter (*Leucocoprinus*) i Norge. Våre Nyttevekster 2, 42-46.

Øyvind Weholt

RØDNENDE PARASOLLSOPP I BLOMSTERPOTTE

Å propos paraplyhattene, som altså oftest kan finnes i drivhus og blomsterpotter, skal det her nevnes et bevis på at også andre og mer spiselige arter kan dukke opp under slike betingelser.

Sist sommer fikk jeg beskjed om at en stor, vakker sopp hadde dukket opp i den dekorative blomsteroppsetningen på vårt regnskapskontor.

En inspeksjon viste at det var en rødnende parasollsopp (*Macrolepiota rhacodes*) i "full blomst". Denne soppen har jo ofte et karakteristisk voksested på maurtuer, noe som jeg godt kan forstå til forveksling kan ligne miljøet på vår regnskapsavdeling. Og så er det her bare kvinnelige maur, som stort sett heller ikke utviser den surhetsgrad man finner i maurtua!

Men, akk, interessen hos de nevnte kvinner var lav, for soppens høyeste ønske var selvsagt å bli spist.

I steden ble den plukket og tørket, i tillegg av en mannsperson.

Nå er den arkivert som den første sopp fra Østlandskonsults regnskapskontor. Og det er vel heller ikke dårlig! Men det er ikke det første funn av rødnende parasollsopp i innendørs omgivelser.

Vi vet at den også er funnet i drivhus i Larvik for et par år siden. Dette funn, som var svært omfattende, er rapportert av Else og Bjørn Wiborg i *Bleksoppen* 34, 1984.

Men er det noen som kjenner til flere? Vi vil gjerne ha rapporter.

ØyWe

Summary: A find of *Macrolepiota rhacodes* from flowerpot are reported. The species is also previously found in hot house in Norway.

TELEMARK! VEST-AGDER! SOGN OG FJORDANE!

Er det ikke på tide å finne bitter riddermusserong i ditt fylke ?

Skriv til oss hvis du finner arten i 1986.

AGARICA-REDAKSJONEN

NESLE VÅR NYTTIGSTE PLANTE ?

Neslefamilien omfatter 41 slekter med ca. 600 arter, de fleste tropiske. Noe enklere er hos oss, idet vi i første rekke må bekymre oss om å skille de to artene *Urtica urens* og *Urtica dioica* fra hverandre. Vil en grave seg ned i neslene, så er det beskrevet en rekke underarter også i Norge. På Kråkerøy er det funnet en tredje art i Neslefamilien, *Blidnesle*, *Parietaria diffusa*.

Stornesle, *U. dioica*, er den vi alle har hatt den, av og til, smertlige erfaring, å stifte bekjentskap med, så den trenger vel ingen nærmere presentasjon.

Smånesle, *U. urens*, derimot er det få som kjenner. Den er som navnet sier, mindre, men la dere ikke lure av den grunn, Albertus Magnus kaller den Eiternesle, da den brenner verre enn stornesle. Stornesle er høye planter som blir i underkant av en meter. Smånesle blir bare ca. 30 cm, og er noe rundere i bladformen. Dessuten holder smånesle seg stort sett rundt hus-hjørnene på Østlandsområdet. Storneslen støter vi på nær sagt overalt, bare jorden er god nok.

Neslenavnet stammer fra tidligere tiders bruk, og går igjen i nesten alle germanske språk, på engelsk heter den fremdeles nettle. Det heter fremdeles fiskenøt, og dette fordi fiskenøter i sin tid ble laget av fibre fra nesleplanten.

Blandt restene av Kvalsundbåten fra ca. år 500, fant man en stor bunt nesler. Også Osebergdronningen fikk neslefrø med seg i graven.

Hva ble fibrene brukt til, bortsett fra til fiskenøter? Ja, unn dere den gleden å lese Annemarta Borgens enestående bok *Urtehagen på knatten*. Her forteller hun om hvordan hun i sin barndom snek seg til å kikke i sin bestemors skap og kister, hvor dennes aller fineste duker servietter og sengetøy ble oppbevart, ja ikke å forglemme undertøyet som var sydd av nettelsduk, fordi lin var for stivt og hardt.

Boken er forøvrig en oase blandt alle gravalvorlige helsekostbøker, fordi gleden går foran nytten.

Tidligere slekter satte tydeligvis nesle adskillig høyere på rangstigen, fyrstehuset Holstein har nesler i sitt våpen.

Vikingene ofret nesler på bålet for at Tors lyn ikke skulle sette deres hus i brann. Brennesle tilhørte krigsguden Mars. Hvorfor den heter Brennesle, skulle vel ikke trenge noen forklaring. Brennhåret består av en eneste lang celle, med vegger insatt med kiseltsyre og kalk. Cellen er hul og fylt med en blanding av histamin og acetylcholin. Ved den minste berøring, brekker en liten kule ytterst på cellen av, og den skrått tilspissede enden er en perfekt injeksjonsprøyte. I folkemedisinen har den vært brukt til å kurere nær sagt alle plager.

For å ta de mest drastiske først.

På Island pisket en folk som var mistenkt for hekseri med nesle på nakne kroppen. Dette ville vel frata enhver lysten til å fare med denslags.

I Bretagne, som er gammelt Keltisk land, hengte man kranser med blandt annet nesler, utenfor vinduene til piker med dårlig rykte. Hadde hun derimot holdt seg i skinnet, så besto kransen av bare behagelige urter.

Gikt kurertes ved å piske seg med nesler, likeledes polio og lammelser.

I Frankrike bruktes samme brutale metode, med pisking på utsatte steder for å kurere impotens. En annen og behageligere kur for samme plage var, en tesje knuste frø blandet i honning eller syltetøy.

Simon Pauli sier at hvis nesler holdt seg friske i 24 timer i urinen til et sykt menneske, ville vedkommende klare seg.

Visnet de derimot, var sjansen til å overleve liten.

På den annen side, hvis en ruller seg naken i nesler før sole-sprett på jonsoknatten, kan en regne med å ha lykken med seg her i livet.

Reichborn-Kjennerud skriver i Den gamle urtegård.

Knust med vin og drukket er nesle god mot gulsott. Neslefrø kokt i vin læger gammel hoste, driver kulden fra lungene og hjelper mot magebetendelse. Neslefrø med honning eller grønn neslesaft er også bra. Nesleblad knust med salt hjelper mot verkesår, styrker tennene og læger hundebitt. Når kjøttet er borte i skadesår, gir nesle kjøtt på benene og tar bort all

skadelig våg. Neslerøtter knust med edikk læger betendelse i milten og føttene. Nesleblad i nesen volder blødning. Smøres neslesaft i ansiktet mot blod styrtning, stanser blodet. Neslefrø knust med honning er god mod svull i ribbenene, sidesting og lungebetendelse. Neslekål virker løsende. Med neslelåg kan en gurgle sig mot hoven drøbel. Ensmørelse av nesle virker svettedrivende.

Nesle er rik på mineralsalter, fosfor kalcium, kalium, kisel fosfor, jern, dessuten vitamin A og C. Næringsverdien er dobbelt så stor som i gulrøtter.

Smaker det godt av nesler midt oppe i all denne nyttigheten? Svaret er så avgjort, ja. Nå da våren står for døren, gå ned i den kroken av hagen som alltid gir en haveeier dårlig samvittighet, og som det skulle ha vært gjort noe med, og se om ikke de første spirene av dårlig samvittighet ikke er dukket opp. Ta ugresset og kok det en liten stund, ta de opp av vannet og hakk det. Dette kan brukes til årets fineste suppe eller stuing.

Kokevannet har kanskje ikke verdens fineste aroma, men kan brukes både mot flass og skallethet og forøvrig som te, det smaker ikke så ille som det lukter.

Nesler kan også brukes som råkost, bare de hakkes så slutter de brenne.

Fyll en bøtte med friske nesler og slå vann over, etter et par dager har man et brukbart og ikke minst uskadelg spøytemiddel imot bladlus.

Så hvorfor ikke prøve? Oppskrifter finnes i de fleste kokebøker og nyttevekstbøker.

God appetitt.

Ingar Pettersen

BITTER RIDDERMUSSETERONG (*Tricholoma aestuans*)

De fleste spisesopper har heldigvis klare kjennetegn som gjør at de ved noe kunnskap lett kan skilles fra andre arter av lavere kulinarisk verdi. De aller fleste forvekslinger som resulterer i ulykker, eller kanskje bare et skuffende måltid, skyldes manglende kunnskap.

Det må sies å være en fortjent lærepengje når gallerørsopp tilberedes i den tro at dette er den delikate steinsoppen. For ikke å snakke om hvis falsk kantarell forveksles med den vanlige kantarellen.

Det finnes noen få tilfeller hvor man skal være spesielt på vakt, og hvor selv de dyktigste soppkjennere "i farten" kan ta feil. En slik sopp er bitter riddermusserong som meget lett kan tas som den ekte riddermusserong (*T.flavovirens*). Som kjent er sistnevnte kanskje vår mest ettertraktede musserong.

Den bitre riddermusserongen er ikke bare bitter, men faktisk skarp og brennende i smaken. Det er således slett ikke hyggelig hvis vi her skulle bomme på arten.

Med enkle kunnskaper vil vi imidlertid, uten å smake, også nå kunne få en mistanke ved å studere soppens utseende, selv om det må medgis at det kan kreve noe trening. Vi må alltid være klar over at det kan være en viss variasjon innenfor samme art, noe som ofte gjør det vanskelig å gi klare og entydige råd om hva som alltid skiller artene. Selv med flere kjennetegn vil det kunne oppstå tvilstilfeller. Det er også viktig å huske at i tillegg til synet er de to sansene lukt og smak til meget stor nytte. Dette er svært viktig for å bli en god matsopp-plukker, men jeg har inntrykk av at få er flinke til å benytte disse sanser. I tillegg kommer også her den sjette sans, intuisjonen. Denne oppøves bare med erfaring.

SKILLETEGN MELLOM BITTER RIDDERMUSSETERONG OG RIDDERMUSSETERONG.

Et godt eksempel på at flere sanser kan benyttes ved bestemmelsen (såkalt organoleptisk bedømmelse) finner vi nettopp når bitter riddermusserong skal skilles fra den ekte riddermusserong.

I tabellen på neste side finner du de kjennetegn som jeg mener er de viktigste for å skille de to artene ved ulike sanser. Så kan dere jo trene dere neste gang dere treffer på en "riddermusserong".

Forsøk først med synet, deretter med lukten, for til slutt å ta i bruk det avgjørende middel, smaken. For her er det til syvende og sist enkelt. Smaken er som sagt etter kort tid brennende skarp hos bitter riddermusserong.

La meg også ta med Tor Dybhavns karakteristikk av "grinebiteren" (Våre nyttevekster 32, 1984):

"Det finnes også dessverre enkelte riddere som ikke tåler livets motgang. De opptrer da som bitter riddermusserong, og står på høy, tynn stilk i barskog og skuler ut mot omverdenen. Heldigvis er det få av dem. Men er vi i tvil om den vi måtte ha i hånden er ekte eller bitter, kan vi smake forsiktig. Den bitre vil da fordragsake en skikkelig bitter ettersmak. Denne grinebiteren har forresten litt blekere skiver enn ridderen, og de er også noe bredere. Den er som helhet noe spinkelere-som om bitterheten over livets gjenvordigheter har fått den til å skrumpe i figuren".

| <u>Skilletegn</u> | <u>Bitter riddermusserong</u> | <u>Riddermusserong</u> |
|----------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| <u>utseende</u> | | |
| <u>kjøtt i hatt skiver</u> | relativt tynt lys gule | relativt kraftig gule |
| <u>stilk</u> | lang og noe spinkel | tykkere |
| <u>lukt</u> | ikke utpreget | behagelig, mel |
| <u>smak</u> | brennende skarp etter kort tid | mild, melaktig |

UTBREDELSE AV BITTER RIDDERMUSSEKONG

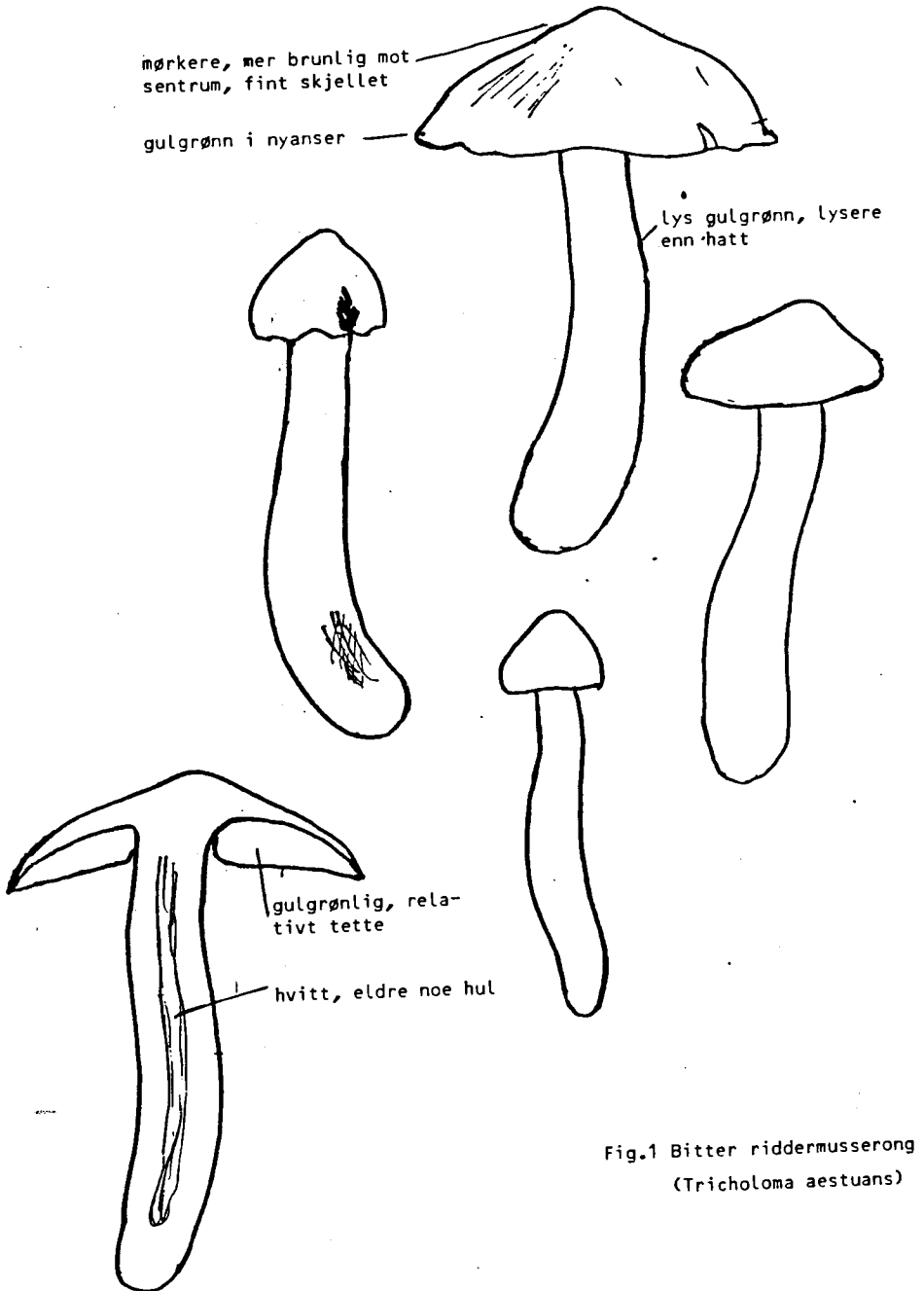
Arten er i litteraturen betegnet som "sjelden" eller "relativt sjelden". Dette er også i overensstemmelse med egne erfaringer, da jeg selv har bare funnet arten noen få ganger.

Sist sommer fant jeg en vakker kolleksjon i Rogaland utenfor Sandnes, noe som ansporet meg til å undersøke om det var andre funn fra dette fylket.

Resultatet ble at jeg gjorde visse sporadiske undersøkelser og forespørsler for å få et visst inntrykk av hvor sjelden arten er.

Min oversikt er basert på materiale fra herbariene i Oslo, Trondheim og Bergen, samt angivelser som er funnet i diverse rapporter fra ekskursjoner, hovedsakelig fra "Våre Nyttvekster". Utbredelseskartet er således nødvendigvis ikke komplett, men skulle allikevel gi et godt bilde.

Hos Gro Gulden (1969) er det angitt at bitter riddermusserong er kjent



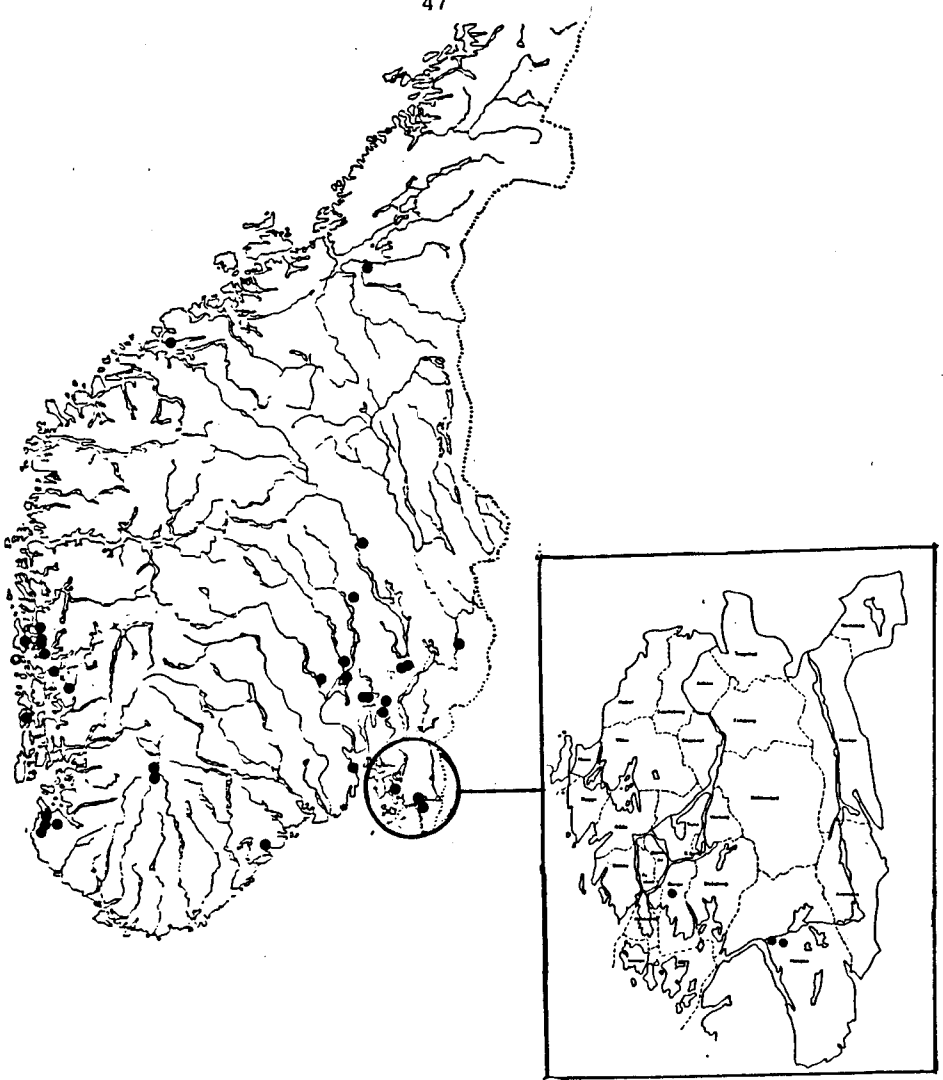


Fig.2 Utbredelse av Bitter riddermusserong
i Norge og Østfold.

fra spredte steder i Syd-Norge, og at den ikke er kjent nord for Trondheim. Så vidt jeg vet er dette fremdeles riktig.

Arten er nevnt her og der i ulike rapporter fra lokale soppkurs og turer. Så vidt meg bekjent er arten nå kjent fra alle fylker sør for Nord-Trøndelag bortsett fra Telemark, Sogn og Fjordane og Vest-Agder. Et funn fra Vestfold er nevnt av Steinar Aase (Helvella 1, 1982), men dette er utelatt i hans hovedfagsoppgave (1985). Etter samtale med Arne Hov, som er kilden for funnet, synes det ikke å være tvil om at funnet representerer bitter riddermusserong.

Antall kjente funn i de ulike fylker er:

| | |
|-----------------|----------------|
| Akershus | : 4, sist 1972 |
| Oslo | : 3, sist 1984 |
| Østfold | : 3, sist 1980 |
| Buskerud | : 3, sist 1980 |
| Oppland | : 3, sist 1984 |
| Hedmark | : 1, 1974 |
| Aust-Agder | : 3, 1985 |
| Rogaland | : 5, sist 1985 |
| Hordaland | : 8, sist 1985 |
| Møre og Romsdal | : 1, 1982 |
| Sør-Trøndelag | : 1, 1951 |
| Vestfold | : 1, 1980 |
| dal | : 1, 1982 |
| Sør-Trøndelag | : 1, 1951 |

Dette er altså ca. 35 funn, og arten bør vel være kvalifisert til å betegnes som "relativt sjelden". Da den ekte riddermusserong nok er en sopp som er ganske ettertraktet, må vi regne med at den bitre utgaven i de fleste tilfelle lett vil oppdages før eller siden. I tillegg må vi tilføye at musserongene er en av de slekter som er best kartlagt her i landet takket være Gro Gulden. Bitter riddermusserong er imidlertid ikke behandlet spesielt i hennes hovedfagsoppgave om slekten, noe som vel også skulle bevise dens sjeldenhet. Arten er heller ikke nevnt i noen av de mange hovedfagsoppgaver som nå finnes om sopp her i landet.

Gulden, G. 1969 Musserongflora. Universitetsforlaget. Oslo.

SUMMARY

Tricholoma aestuans and its separating characters from *T. flavovirens* are accounted for.

The fungi is recorded from several places in the southern parts of Norway, northernmost once in the county of Sør-Trøndelag from 1951. It should be considered as fairly uncommon, although every year several finds are made on the west coast of the country.

EN FILOLOGS BETRAKTNINGER OVER NORSKE SOPPNAVN

En kan naturligvis spørre om det har noen hensikt å ha norske navn på en rekke sopp-arter som knapt lar seg kjenne uten grundige mikroskopiske undersøkelser. Fagmykologer og andre spesialister bruker nå allikevel vitenskapelige navn. Likevel er vi mange som har ventet på den reviderte utgaven av Norske soppnavn, og som nå ønsker den hjertelig velkommen.

Jeg skal ikke ta opp spørsmålet om hvorfor det tok så lang tid siden første utgave (den kom i 1968), men i stedet knytte noen kommentarer til sjølve soppnavnlista og til den tankegangen (eller mangel på tankegang) som ligger bak. De gruppene som jeg kjenner best, er hettesopper (*Mycena*) og hettesopp-liknende slekter. Jeg har derfor først og fremst tatt utgangspunkt i disse. Andre grupper har jeg ikke samme forutsetninger til å vurdere, men vil likevel ta opp enkelte navn ut fra et språklig synspunkt..

Det mest positive ved den nye lista, som er utarbeidet av den samme komitéen som sist, er at den nå omfatter omkring 1700 arter av norske storsopper. Det må da være langt de fleste som er registrert her i landet. Komitéen har bestått av velrennomerte mykologer, så ingen burde ha grunn til å trekke den vitenskapelige siden i tvil. Formannen garderer seg også ved å opplyse at man ikke har tatt hensyn til de siste endringene i de internasjonale reglene for botanisk nomenklatur. Greit nok.

Soppgrupper som er forholdsvis grundig undersøkt i Norge, er fyldig representert: 104 slørsopper, 63 hettesopper og 72 kremler, for å nevne noen. Men slekter som det er arbeidet lite med, har imidlertid få representanter. Rødskivesopper har med "bare" 40 arter, trevlesopper er representert med 32 arter, sprøsopper har 12 og kjeglesopper har ikke flere enn tre arter. *Marasmiellus* har bare en art og *Hemimycena* (vranghetter) har to. Dette er imidlertid forhold som komitéen i liten grad kan lastes for. Det reflekterer bare hvor mye som gjenstår i studiet av norske storsopper.

Likevel kan det virke noe tilfeldig hvilke arter som har fått norsk navn. I forordet står det at det "fremdeles gjenstår en rekke sjeldne eller dårlig utredete arter". Det kan ikke forklare at publiserte og godt beskrevne arter som *Mycena arcangeliana* og *M. mirata* (Maas Geesteranus & Weholt 1983) ikke har fått norsk navn, eller *M. concolor* (Bendiksen & Halvorsen 1984), mens *M. bulbosa*, *M. pearsoniana* og *M. pelianthina* fins i lista - enda de er minst like sjeldne og ikke noe bedre kjent.

Hemimycena (vranghette) er en vanskelig slekt. Alle artene er små og mer eller mindre hvite. Her i landet er det vel ingen som kjenner slekta grundig. Derfor er det ikke overraskende at den bare er registrert med to arter, sjøl om flere er publisert i hovedoppgaver og ulike tidsskrifter. At *H. delectabilis* har fått navnet Lutvranghette, virker naturlig. Den er ikke uvanlig, og dessuten

lukter den sterkt av lut. Men hvorfor har komitéen tatt med *H. cephalotricha* (Lodnevranghette)? Ikke synes den å være vanlig, og ikke er den vel enklere å bestemme enn flere andre? Hva med *H. delicatella* for eksempel? Eller *H. mauretunica*?

Hvorfor er ikke den lille, hvite *Delicatula integrilla* med? Den kan betraktes som vanlig sommerstid i mine sopptrakter i hvert fall, og den er som regel ikke vanskelig å identifisere.

Hydropus conicus har fått norsk navn enda den vel ikke er kjent utafor typelokaliteten. Men *Mycenella margaritispora* mangler - enda den antakelig ikke er så uvanlig.

Er det kanskje sånn at det er de artene som komitémedlemmene tilfeldigvis kjenner eller har hørt om, som har fått norsk navn?

Hva så med de navnene som fins i lista? Mange av dem er gode - ja, enkelte av dem er svært gode. Navn som Lutvranghette, Luthette, Lutvokssopp, Stanknarrevokssopp og duftreddiksopp beskriver soppen godt. Den som har sett blånende rørsopp en gang, vil huske navnet bestandig, og Svart trompetsopp ser ut som den heter. Noen arter er karakterisert ved sitt spesielle voksested, slik som Bålblekk-sopp, Brann-navlesopp, Bregnehette, Gjødselringsopp og Reinrose-seigsopp. Hjulseigsopp, Hareøre, Sylindrehette, Fugleredesopp og Rødvorte forteller alle noe om utseendet til soppen.

Men hva skal vi si om navn som Lumsk traktsopp (hvem kan se at den er lumsk?), Stislørsopp (eneste som vokser ved stier?), Melrødskive-sopp (lukter ikke flere rødskivesopper av mel?), Spissvokssopp (er riktignok spiss, men andre er vel mer typiske?), mørk trevle-sopp (i en slekt som består av en rekke mørkebrune arter), sommerhette (som ofte kommer før Vårhette - og begge kan forekomme om høsten), Bladhette (som gjerne vokser på bøkeblad, mens minst fire andre hettesopper også vokser utelukkende på blad, og mange flere ofte gjør det. Dessuten er det en annen art som har fått navnet Bøkebladhette, for å gjøre forvirringen total).

Kanskje komitéen burde ha presentert lista for en norskfilolog før den gikk i trykken? Da kunne vi muligens unngått uheldige navn som Ved-knollsliresopp, Solkremle, Marsipankremle, Svensk korallsopp, Huldrebeger, Grasfleinsopp, Gråbrun sprøsopp, Grovporet vinter-stilkkjuke, Punktfofskjermesopp, Stripehette, Leirfnokkhatt osv.

I forordet skriver komitéformannen at "komitéens hovedarbeide har vært å utarbeide en liste over norske sopnavn". Men har ikke komitéen utarbeidet noen prinsipper for navnettingen? Ligger det ikke noen slags filosofi bak alle de nye navnene?

Slike prinsipper er presentert i en interessant artikkel av Knudsen & Sørensen (1985). En idé derfra er å la personer som har grundig kjennskap til en aktuell soppgruppe, få foreslå navn overfor komitéen. Så kunne man kanskje, som Norsk Ornitologisk Forening for eksempel har gjort, ta kontakt med Norsk Språkråd for kommentarer. Kanhende kunne man også etter hvert formulere nye norske navn etter som nye arter blir registrert, med en oversikt hvert år, f eks i Blekksoppen?

Som en illustrasjon på kritikken min kunne jeg tenke meg å gå litt nærmere inn på navnet på noen av hettesoppene. Jeg har allerede nevnt enkelte uheldige sider ved navn i denne gruppa, men det fins flere:

Mycena acicula

Rød gulfothette

Navnet karakteriserer arten bra, men det virker inkonsekvent når det ikke fins andre gulfothetter.

Mycena capillaripes

Prikkskivehette

Jeg har flere funn av denne arten, og er ikke enig i at prikker på skivene er noe typisk karaktertrekk. Derimot er den godt karakterisert av rødbrun skiveegg og alkalisk lukt.

Mycena crocata

Bøkehette

Tidligere er *M. crocata* kalt Gulmelkhetta. Det er kanskje ikke helt godt det heller, men det er mer konsekvent fordi det signaliserer slektenskap med Melkehette, Blodhette o a. Arten vokser utelukkende ved Bøk, men det gjør også andre arter. Dessuten er bøkeskogen svært rik på hettesopp-arter.

Mycena filopes

Stripehette

Hva er dette for noe tull? De fleste hettesoppene er stripet. Jeg er enig i at denne vesle grå soppen ikke er lett å karakterisere med et presist navn. Tidligere har Liten Frosthetta vært brukt. Kanskje kunne Grå Frosthetta brukes? Problemet er bare at den godt kan forekomme før frosten (det kan forresten Frosthetta også).

Mycena longiseta

Hårhette

Forsåvidt et godt navn, men hvorfor ikke kalle alle medlemmene av seksjonen Basipedes for Sokkelhetter når tre av dem har fått dette navnet? F eks Håret Sokkelhetta.

- Mycena bulbosa* Sivhette
 Dette er ikke den eneste hettesoppen som vokser på siv, men det er den eneste med utviklet basalskive.
 Forslag: Siv-sokkelhette.
- Mycena oregonensis* Kromgul bregnehette
 Har komitéen noen gang sett fargen kromgul? Eller har den sett M. oregonensis? Jeg tviler. Denne fargen har lite med *M. oregonensis* å gjøre, og dessuten vokser ikke denne arten bare ved bregner.
- Mycena viridimarginata* Olivenbrun luthette
 Hvorfor ikke heller bruke et navn som plasserer arten sammen med Rødkanthette, Fiolettkanthette osv?
 Kanskje Grønkanthette?
- Mycena clavicularis* Grå sokkelhette
 Her må det være en trykkfeil eller en misforståelse. M. clavicularis forekommer enkelte år ikke så uvanlig på furukledte åser, så den fortjener absolutt et norsk navn. Men den er ikke noen sokkelhette!
 Den sokkelhetten det siktes til, er M. clavularis, og den er uhyre sjelden i Norge - om i det hele tatt registrert.

Det er lett å kritisere. Det er langt vanskeligere å komme med konstruktiv kritikk. Jeg har tillatt meg å kritisere så mye fordi jeg syns utgangspunktet er så bra. Jeg har ikke i denne sammenhengen gått særlig detaljert inn på hvordan jeg mener en slik soppnavn-liste bør være. Men jeg håper jeg har gitt et incitament til videre diskusjon som forhåpentligvis vil gjøre lista enda bedre.

Arne Aronsen,
 Tønsberg soppforening

Litteratur:

- Bendiksen, E. & R. Halvorsen, 1984 : Noen sjeldne eller kritiske *Mycena*-arter i Norge. Agarica 10: 176-202.
- Knudsen, H. & P. G. Sørensen, 1985 : Danske navne til svampene. Svampe 12: 76-77.
- Maas Geesteranus, R. A. & Ø. Weholt, 1985 : On two *mycen*as thus far unreported from Norway. Agarica 8: 215-219.

LITTERATURNYTT

EWALD GERHARDT:

PILZE. BIND II. RØRSOPP, PORESOPP, BUKSOPP ETC.

BLV VERLAG, MUNCHEN 1985.

Under omtalen av bind 1 i denne 2-bindsserien, som forelå i Agarica nr. 11 (mars -85), ble det nevnt at vi imøteså, bind II med spenning og forventning. Vi fant som kjent grunn til å gi første bind en meget rosende presentasjon. Det svarte til en rekke av de betingelser vi synes man bør kunne stille til en førsteklasses mykologisk felthåndbok, selv om artsutvalget alltid vil kunne ønskes bredere. Nå er spenningen utløst i og med at bind II foreligger - med samme utstyr, layout og disposisjon av stoffet som før. Dette er i og for seg et utmerket utgangspunkt, og aktuelle kommentarer vil da igjen dreie seg om de presenterte arter, deres beskrivelse og deres representativitet. Tilsammen inneholder denne boken behandling av 291 arter fra hele 172 slekter. Heri ligger at en rekke slekter kun er tilgodesett med få arter. Imidlertid er Gerhardt's verk ment å skulle være en såkalt "Intensivführer", og da har forfatteren bestrebet seg mer på å få med et bredt utvalg fra mange slekter fremfor å gå både i dybde og bredde. 158 strektegninger i sort/hvitt ledsager teksten, med spore- og cystidieskisser samt andre aktuelle karakteristika. Alt sammen helt forbilledlig. Boken åpner med ordenen Boletales - hvor 11 slekter innen 2 familier presenteres. Art nr. 1 er for øvrig den noksom bekjente *Strobilomyces floccopus* - skjellrørsopp - , ennå ikke påvist i Norge (men vi lever i håpet !). Så følger slag i slag de andre slekter i familien. Her er 7 *Suillus*-arter, bare 3 *Xerocomus*, 9 ekte *Boletus* og 6 *Leccinum*. Det må imidlertid erindres at flere aktuelle arter diskuteres under avsnitt "Verwechslung" i hver artsbeskrivelse, slik at totalbildet blir atskillig mer nyansert. Etter 5 *Polyporus*-arter følger så kantarell-er (4), trompetsopper, korallsopper etc. Utvalget av ulike piggsopper er ganske bredt, likeledes av vedboende poresopper. Gelésoppene opererer med 4 underslekter, og en lang

rekke ascomyceter med nydelige billedgjengivelser er inkludert. Morkelutvalget i bokens siste del er vel lovlige tynt, men alt i alt er det en imponerende samling arter på vel 300 sider. En meget ajourført litteraturliste avrunder det hele før registret med tyske og latinske artsnavn. Meget proppert det hele. Som helhet betraktet er disse soppbøker et usedvanlig godt standardverk - hendig format, førsteklases utstyr og layout, utmerket presentert soppstoff - hva mer kan man ønske seg? Det måtte være 2-3 bind til av samme sorten, hvor de "glemte" artene var med! Men i alle fall: Vi skal være meget godt fornøyd med de to bind som Ewald Gerhardt har gitt oss - og det gjelder både nybegynnere og viderekomme.

Thor D.

A. EINHELLINGER:
DIE GATTUNG RUSSULA IN BAYERN.
REGENSBURG 1985.

Nye kremle-monografier vokser ikke på trær innen den mykologiske litteratur. Heldigvis er riktig nok både Schäffer's "Die Russulae" (1952) og selve "kremle-bibelen", Romagnesi's "Les Russules d'Europe et d'Afrique du Nord" (1967) kommet i nytt opplag (J.Cramer Verlag, resp. 1979 og -85). Men alle bidrag til økt kunnskap om våre mangfoldige kremler må hilses velkommen, og nå foreligger et meget tiltalende arbeid på ca. 350 sider fra Vesttyskland. Denne boken, hvis tittel er angitt ovenfor, foreligger som bind 43 i minneskriftserien HOPPEA, utgitt av Regensburg Botaniske Selskap. Materialet som ligger til grunn for dette verket er i hovedsak innsamlet av de velkjente mykologer Stangl, Bresinsky og Einhellinger, og bearbeidet med basis i Schäffer's og Romagnesi's ovennevnte bøker. Resultatet er blitt en meget sober presentasjon av 153 taxa (inkl. varieteter), ledsaget av 32 helsides akvarell-plansjer i farver av Helga Marxmuller. En hel rekke praktfulle sort/hvitt tegninger av sporer, hyfer etc. kompletterer teksten.

Her er en hel masse godbiter for de kremlefredste, også med en rekke mindre kjente arter. En litteraturliste med et 50-talls henvisninger etterfølger hovedteksten, og i et tillegg gir prof. A. Bresinsky en omfattende Russula-nøkkel basert på Romagnesi's modell. Alt i alt en virkelig interessant oversikt over den sydvest-tyske kremleflora, som visselig inneholder mange gode momenter også for norsk russula-forskning. Alle virkelige kremlevenner bør ha denne boken i hyllen ved siden av Schäffer og Romagnesi !

Thor D.

FRA SERIEN "FUNGI EUROPAEI" :

A. CAPPELLI : "AGARICUS". SARONNO 1984.

C.L. ALESSIO: "BOLETUS S.L." SARONNO 1985.

I den stort anlagte italienske serien "Fungi Europaei" er hittil utkommet to bind. Det første omhandler sjampinjongene (jfr. ovenfor), og er en bred innføring i hele den europeiske flora på dette felt, med omtale av ca. 70 arter, inkl. varieteter. Hovedteksten følges av en billedavdeling med 70 håndkolorerte helsides gjengivelser av de respektive arter, alderes fremragende utført av kunstneren L.V.Ferrari Musumeci. Såvidt vi kan bedømme er dette den mest omfattende europeiske Agaricus-monografi siden den franske "les Psallioties" av Essette, utgitt i serien "Atlas Mycologique" på P. Lechevalier's forlag i Paris 1964. Her ble 48 taxa behandlet, ledsaget av prima farveillustrasjoner. I den italienske Agaricus-monografien er den del av teksten som omhandler "observasjoner" oversatt til engelsk. Etter det man kan iaktta gir Cappelli's verk en rimelig god oversikt over kjente europeiske arter, selv om det vel egentlig ikke foreligger noe banebrytende nytt (Krieglsteiner). Ikke minst illustrasjonene forhøyer verkets verdi. Dette er en stor og mektig soppbok på vel 550 sider, med førsteklasses innbind-

ing, utstyr og utførelse.

Bind nr. 2 i samme serie er da Alessio's Boletus-monografi - i samme format og utstyr som foregående bind. Alessio har arbeidet med rørsopp i en årrekke, og utgav alt i 1969 "I boleti". Denne gav en rekke artsbeskrivelser, men var helt uten illustrasjoner. Dette savn er nå fylt - til forfatterens og vår store glede - i det nye Boletus-verket. For her finnes 84 helsides farveplansjer, som i karakteristikk og detaljer går Aurel Dermek's tegninger f.eks. i Engel's "Dickröhrlinge" (1983) en høy gang. De er da også utført av E. Rebaudengo. Han har tidligere utmerket seg flere ganger med sine mykologiske illustrasjoner, f.eks. i Alessio's Inocybe-monografi (Bind 29 i Bresadola's Iconographia Mycologica). Endel illustrasjoner er utført av Lama Maggiora, og disse holder likeledes en meget høy standard. Boken er på vel 700 sider, og gir en utmerket oversikt over et åttitalls taxa. Herav er 32 Boletus s.s., 12 Xerocomus, 15 Suillus, 4 Chaliciporus og 14 Krombholziella (Leccinum), for å ha nevnt de viktigste. Dessverre er det kun italiensk tekst i dette verk, men det går vel ikke lenge før i hvert fall tyskerne kommer med en oversettelse. Det fortjener så absolutt å bli kjent også i Skandinavia, og gir et fint supplement til Engel's monografi og Moser's nøkkel i "Kleine Kryptogamenflora".

Neste bind i serien "Fungi Europaei" kommer til å behandle parasollsoppene (Macrolepiota/Lepiota), og flere bind vil følge. Vi gleder oss !

Thor D.

ATLANTE ICONOGRAFICO 1981-1983.

TRENTO, ITALIA 1985.

I det italienske soppmiljø har Gruppo Micologico "G. Bresadola" i Trento (antikkens Tridentinum) i Norditalia lenge inntatt en fremtredende plass. For å føre arven etter en

stor soppforsker fra samme region videre har denne forening tatt G. Bresadola's navn. Denne herre (1847-1929), som egentlig var abbed, vil være mest kjent for sine verker "Fungi Tridentini" (1881-1900) og selvfølgelig "Iconografia Mycologica" (1927-60) i 28 bind - et av de største mykologiske verk overhodet utgitt. Det er således et meget solid faglig grunnlag nevnte "Gruppo Micologico" bygger på. Gruppens tidsskrift eller bulletin ("Bolletino") som utkommer regelmessig, inneholder meget lødig mykologisk stoff, deriblant mange farvefotos og andre illustrasjoner av omhandlede arter. I ovennevnte bok er da samtlige av disse fra årene 1981-83 samlet i en liten atlas ("atlante"), med tilhørende tekst og evt. spore/cystide-tegninger. Det blir i alt en presentasjon av 143 kjente og særlig mindre kjente arter fra ca. 70 slekter basidio- og ascomyceter, foruten en myxomycet og en deuteromycet. Alle er illustrert med gjennomgående gode bilder. De ti *Inocybe*-arter/varieteteter som er med er alle avbildet med E. Rebaudengo's etter hvert så velkjente, utmerkede tegninger i farger, noe som bare øker bokens kvalitet på billedsiden. Blant aktuelle arter ellers kan nevnes 6 fra begersoppslekten *Hymenoscyphus*, 3 *Cordyceps*-taxa, 3 *Boletus*, hvorav to mindre kjente (*B. fragrans* og *B. permagnificus*), 11 *Macrolepiota*- og 6 *Lepiota*-arter, 3 fra *Leukoagaricus*, 2 *Squamanita*, 15 *Agaricus* - hvorav de fleste er mindre kjente fra våre forhold, 4 cortinariaer, 3 risiker og et par kremler, samt altså 10 trevlesopper. Tekst og hestående bilder går godt sammen. Beskrivelsene er på italiensk - med en originaldiagnose på latin først for hver art. Innbinding, papir og utstyr ellers er førsteklasses. En artig og litt "annerledes" soppbok, hvor soppforeningen "G. Bresadola" i Trento igjen har markert seg på en iøynefallende måte.

Thor D.

TO GEDIGNE FRANSKE SOPPBØKER:

"LAROUSSE DES CHAMPIGNONS," PARIS 1978.

"LES CHAMPIGNONS. DICTIONNAIRE DES CHAMPIGNONS.." PARIS 1983.

Som viden kjent har fransk mykologi generelt et meget godt rykte, basert på lange tradisjoner med til dels banebrytende forskning gjennom decennier, stor bredde i fagmiljøet samt evne og vilje til produksjon og publikasjon. En lang rekke monografier og andre store verker fra fransk hold er blitt aktuelle standardverk eller rene klassikere i sin genre. I denne sammenheng kan det være nok å nevne navn som Patouillard, Boudier, Konrad, Maublanc, Kühner, Heim og Romagnesi - blant mange andre. I våre dager besitter flere franske universitetsmiljøer og forskningsinstitutter fremragende fagmykologer med bred vitenskapelig skolering og bakgrunn. Atskillige av disse publiserer også sopplitteratur beregnet på den interesserte almenhet. For flere av disse verker gjelder at de dessverre forblir tilgjengelige kun på fransk, idet publikasjoner av denne type bare unntaksvis blir oversatt til f.eks. engelsk eller tysk. Det kan imidlertid ha en viss interesse å presentere noen av disse arbeider også for norske lesere, og vi skal ved denne anledning ta for oss to slike. Begge har såvidt man kan se hittil vært lite påaktet i det skandinaviske soppmiljø. - Vi tar "Larousse des Champignons" først, da denne er eldst (Paris 1978). Allerede navnet "Larousse" vil få noen klokker til å ringe hos mange. Under dette navn er det gjennom en årrekke utgitt store, encyklopediske verker fra ulike fagområder (astronomi, geologi, mytologi etc.), hvis grundige ekspertise har medført oversettelser bl.a. til engelsk og spredning over hele verden. Det er derfor med forventning man åpner denne ganske store, middels tykke foliant (ca. 330 s.). Den er solid innbundet, og har sider av nydelig, trefritt papir. Og vi blir ikke skuffet. Forfatteren, dr. scient. Claude Moreau, er forskningssjef ved det nasjonale senter for vitenskapelig forskning i Paris. Han presenterer nærmest et overflødhets-horn av mykologiske godbiter mellom permene. Først en generell del på ca. 60 sider, med bred omtale av soppenes rolle i naturen, medisinen og kostholdet - med oversiktlig vekt også på de toksikologiske aspekter. Dernest en stor leksikalsk seksjon, alfabetisk ordnet. Her finner man beskrevet en stor mengde arter sopp fra et bredt utvalg slekter. Hele tiden ledsages teksten av fremragende illustrasjoner, farve-

fotos og/eller meget fine strektegninger av de beskrevne arter og deres karakteristika. Selvfølgelig blir det også i et slikt verk tale om et utvalg arter - man kan aldri få med alt i et ettbinds verk - men for en soppvenn og bokelsker blir denne boken et meget behagelig bekjentskap. For alle soppfolk som vil friske opp fransken sin er dette en perle av en bok !

Som om ikke dette var nok, kommer prof.dr. J.Guillot ved det farmakologiske fakultet i Clermont-Ferrand i 1983 med et lignende verk - "Les Champignons. Dictionnaire des champignons et des termes de mycologie.", utgitt av Éditions Nathan, Paris. Formatet er noe større enn hos foregående bok (A4 eller vel det). På ca. 160 sider presenteres også her en overdådighet av anvendt mykologi - meget sobert fremstilt med farvefotos og strektegninger av fruktlegemer, sporer, cystider etc. Her er hele boken arrangert alfabetisk som et vanlig leksikon, og man kan slå opp på mykologiske faguttrykk i tillegg til sopp-slekter og arter. Ingresser i teksten omhandler viktige karakterer for slekter, seksjoner og andre artsgrupperinger. Og selv om det også i dette verk må dreie seg om et utvalg innen den omfattende materie som kalles mykologi, kan man ikke annet enn bli i godt humør ved gjennomblading av boken og stikkprøver av teksten. Også dette er rett og slett en deilig soppbok! Begge de omtalte bøker lå ved innkjøp i Frankrike på ca. kr. 200.- pr. stk, og her synes det meg at man får mye for pengene ! Disse bøker viser både ved sitt utstyr og innhold at de kommer fra en stor kulturnasjon med rik mykologisk bakgrunn. For øvrig vil vi i senere artikler presentere flere franske soppverk, slik at også interesserte norske soppvenner får mulighet til en bredere orientering om hva som fins på dette markedet.

Thor D.

NYTT STORVERK OM GIFTSOPP.

BRESINSKY OG BESL:

"GIFTPILZE. EIN HANDBUCH FÜR APOTHEKER, ÄRZTE UND BIOLOGEN."
STUTT GART 1985.

Den foreliggende bok, i stort format og på ca. 300 sider, kan vel sies å representere den nyeste samlede oversikt over hva man pr. idag vet i store trekk om giftsopper og soppforgiftninger. Forfatterne, som begge har tilknytning til universitetsmiljøet i Regensburg, fremhever i forordet behovet i Mellomeuropa for en oversiktlig, ajourført fremstilling på dette felt til bruk for leger, farmasøyter og andre fagfolk som mer eller mindre hyppig kommer i kontakt med denne del av mykologien. Verket er ment å skulle være en håndbok, og stoffets presentasjon og disposisjon bærer preg av dette. I meget lettlest og nærmest "luftig" form får leseren en kortfattet, men likevel grundig innføring i alle relevante sider ved giftsoffene og deres virkninger. Boken er inndelt i seks hovedavsnitt. Først presenteres generell informasjon om soppforgiftninger og aktuelle definisjoner i denne forbindelse. Regler for innsamling og tilberedning av sopp gjennomgås. Videre gis retningslinjer for hvordan man skal forholde seg ved forgiftninger, og visse viktige stoffer fra soppkjemien refereres. En litteraturliste på 10 arbeider, hvorav de aller fleste fra sytti- og åttiårene, gjengis - likeledes innpå 20 tidsskriftartikler. Av disse er bare tre fra 1960-årene og resten fra 70-80-årene, og refererer altså til den nyeste forskning på området.- Så følger da verkets hoveddel, hvor de forskjellige forgiftningssyndromer og giftsoffene beskrives. Meget oversiktlig og systematisk blir man først innført i Phalloides-syndromet, som har en andel på rundt 90 % av alle dødelige soppforgiftninger. Her gjengis i kortfattet form symptomene og giftstoffenes kjemi. Både amo-, phallo- og virotoksinene omtales. Analyseteknikk, biokjemi, farmakologi samt terapi beskrives. Deretter følger de aktuelle sopparter, selvfølgelig da grønn og hvit fluesopp pluss Amanita verna (som vel ikke er påvist i Norge), grundig beskrevet og med gode illustrasjoner. Men også 7 arter fra klokkehattene (Galerina) inneholder giftstoff fra denne gruppe (amatoksin), og et par av dem - nemlig den velkjente flatklokkehatt (G. marginata) samt G. sulci-ceps - omtales på linje med fluesoppene. Likeledes er det

i ti *Lepiota*-arter påvist amatoxin, og tre av dem (*L. helveola*, *L. brunneoincarnata* og *L. citrophylla*) omtales i full bredde. Endelig er en ringkjeglesopp (*Pholiotina*) medtatt, det er *P. filaris*, selv om amatoxin her kun er påvist i amerikansk materiale. - På lignende måte presenteres så Orellanus-syndromet, med de fryktede slørsopper *C. orellanus* og *C. speciosissimus* samt *C. gentilis* og *C. splendens*. Deretter følger Gyromitra-syndromet med i første rekke vanlig sandmorkel (*G. esculenta*), Muscarin-syndromet med de 5 "fremste" trevlesopper (av 40 *inocyber* hvor muscarin er påvist kromatografisk), 4 traktsopper (av 13 muscarinholdige) - samt reddikhetta (!). Under Pantherina-syndromet medtas foruten panterfluesopp både rød og brun fluesopp, basert på varierende innhold av toksinene ibotensyre, muscazon og muscimol. I panterfluesopp er også aminosyrene stizolob-syre og stizolobin-syre påvist, uten at deres tilstedeværelse hittil er tillagt toksisk effekt. Løvefluesopp (*A. gemmata*) er likeledes medtatt i denne del, selv om dens giftighet fra europeiske forhold er høyst usikker. Så kommer man til Psilocybin-syndromet, hvor den hallucinogene arten spiss fleinsopp (*P. semilanceata*) omtales og avbildes. I et mindre tilleggskapitel nevnes flere andre arter med lignende virkning, basert på giftstoffene psilocybin, psilocin og baeocystin. Heriblant hører flere *Psilocybe*-arter, noen fra *Panaeolus*, en *Pholiotina* (*P. cyanopus*), og slåttesopp (*Panaeolina phoenisecii*) Under omtalen av Coprinus-syndromet legges hovedvekten naturlig nok på grå blekksopp (*C. atramentarius*), hvor det aktive prinsipp kalt coprin først ble isolert i slutten av 1970-årene. Ingen blekksopparter unntatt matblekksopp anbefales som føde. Klubbetraktsopp (*C. clavipes*) er i oversjøiske land som USA og Japan ansett som mer eller mindre coprinholdig, og i nærværende bok tilrås ikke denne art brukt sammen med alkohol. For arter fra andre slekter, som *Boletus luridus*, *Pholiota squarrosa* og *Tricholoma flavovirens* er angivelsene om alkohol-forsterkede giftvirkninger høyst usikre. Men de to førstnevnte, altså lumsk rørsopp og raspskjellsopp, betraktes jo vanligvis som uspiselige /lettere giftige her hjemme i alle fall. Dog, vår kjære riddermusserong er vel

aldri fra norsk hold rapportert å skulle være uforenlig med et glass rødvin eller to !

Under Paxillus-syndromet omtales da i første rekke vanlig pluggsopp og faren ved å innta denne i rå tilstand. Det dreier seg ved inntak ikke bare om en mage/tarm-forgiftning - det egentlige paxillus-syndromet består av en såkalt immun-hemolytisk anemi av allergisk natur, og er individuelt betinget. Det forårsakes heller ikke av et konkret giftstoff, men trolig av et anti-gen i soppen. På basis av den aller nyeste forskning på området anbefales ikke vanlig pluggsopp overhodet som matsopp, hverken rå eller tilberedt (Flammer 1983). Det advares også mot bruk av en nærstående art, ore-pluggsopp (*P.filamentosus*). Denne er, som det norske navn sier, bundet til or, og har en mer håret/trådet hattoverflate enn førstnevnte. I Norge har vi jo for lengst sett bort fra alle pluggsopper som matnyttige, selvfølgelig også fløyelspluggsopp.

Etter disse spesifikke syndrom-beskrivelsene - som altså er meget oversiktilig presentert med farvefotos, sporetegninger og andre relevante data, følger så et stort samlekapittel over det såkalte gastro-intestinale syndrom - det er forgiftninger som angriper mage/tarm-regionen. En rekke sopparter som gir slike symptomer etter inntak beskrives så, blant skivesopp, rørsopp, korallsopp og buk-sopp. Således omtales giftsjampinjong og "perlehøne"-sjampinjong (*A.placomycetes*), blodrød kanelslørsopp (*Derm. sanguinea*), giftig rødskivesopp (*Rh.sinuatus*), vanlig reddiksopp, visse *Hygrocybe*-arter, besk svovelsopp, visse parasollsopp som står den rødne nær (*M.rhacodes*, var. *hortensis*), tægesopp, oliventre-traktsopp (*Omphalotus olearius*) som ikke vokser i Norge, pantermusserong (*Tr.pardinum* - nå også i Norge !) og visse risker og krem-ler (*L.helvus* o.fl., *R.emetica*-gruppen og andre skarpe krem-ler). Blant rørsopp legges hovedvekten på *B.satanas*, mens flere andre gis mer generell omtale. De angis som uspiselige, om enn ikke direkte giftige (*B.luridus*, *B. erythropus*, *B.calopus* m.fl.). Blant korallsoppene omtales giftkorallsopp (*R.formosa*) og lumsk korallsopp (*R.pallida*). I disse er forekomst av toxiner lite utredet, man kjenner

hovedsaklig det bitre pistillarin, hvis evt. giftvirkning er ukjent. Begge disse korallsopper gir forøvrig ifølge forfatterne relativt lette mage/tarm-forgiftninger. - Blant buksopp står jo potetetrøksopp i forgrunnen, selv om dennes grad av giftighet fremdeles er sterkt omdiskutert (den brukes ofte som trøffel-erstatning i visse matvarer!). I et par mindre kapitler gir så Bresinsky og Besl en oversikt over forgiftninger etter inntak av sopp i rå tilstand, samt en presentasjon av sopper med innhold av "mistenkelige" stoffer.

Deretter er vi ved bokens hoveddel III, som gir en bred og systematisk innføring i bestemmelse av sopp. Såvidt man kan bedømme er alle vesentlige sider ved dette viktige tema tatt med. Her gis råd for innsamling, taking av sporeavtrykk, beskrivelser av makro-kjennetegn ved hatt, stilk, hymenium etc., bruk av makrokjemiske reaksjoner, mikro-karakterer osv. - alt meget sobert og oversiktlig. Denne del avrundes med omtale av hvordan man undersøker sopprester fra oppkast, matrester, mageinnhold osv. Deretter følger en 40 siders serie av bestemmelsesnøkler til artene, og hoveddel IV er en ordliste (glossar) med forklaring av faguttrykk. I del V er samlet en imponerende rekke på vel 800 litteraturhenvisninger, meget godt ajourført og up to date. Her har vi gleden av å se også norske navn, idet både Klaus Højland (5 ref.) og Trond Schumacher (2 ref.) er med. Dette må da være den mest omfattende litteraturliste i sitt slag! - Verket avsluttes deretter med et register (del VI)

Konklusjon : En meget moderne, omfattende og instruktiv innføring i vår nåværende viten om giftsopp og deres virkninger. Stoffets fremstilling er konsis, oversiktlig og tiltalende, med en rekke illustrasjoner i teksten. Visse av hovedillustrasjonene av artene kunne dog vært et hakk bedre. Selv om boken i første rekke er myntet på leger, biologer og apotekere, vil alle interesserte - særlig med kompetanse fra soppsakkyndig og oppover - ha stor glede av den. Verket bør inngå som en grunnbok i sitt slag i ethvert soppbibliotek også i Skandinavia.

Thor D.

JORDSTJÄRNAN nr.3, 1985.

Siste nummer av organet for den svenske mykologiske foreningen er på 80 sider og med svært variert og interessant stoff.

Riktignok åpner nummeret med den triste nyhet om Professor John Axel Nannfeldts bortgang, og Nils Lundquist, hans tidligere elev, gir en omfattende omtale av denne en av Nordens fremste mykologer. Den samme Nannfeldt hadde imidlertid rukket å få ferdig en artikkel med en interessant orientering om kremlen Russula adulterina (skarp mandelkremlen). Det synes som om denne art omfattes av løvskogsarten R.cinnamomicolor og granskogsformen R.picetorum.

Ytterligere to artikler om kremler av samme forfatter er bebudet i Svensk Botanisk Tidsskrift.

Strobilurus-slekten (konglehatt) er gitt en fin utredning av Jan Olof Karsson og Lars-Gunnar Reinhammar. Denne slekten bør vel nå snart være avsluttet for ytterligere undersøkelser i Norden. Tidligere har blandt annet Gro Gulden skrevet om slekten i Norge.

Mats Elfström har en fin og lærerik artikkel om de to møkkboende bleksoppene Coprinus cordisporus og C.ephemerus. Ingen av disse har ennå fått norsk navn i den nye sopppavnlisen, noe som er merkelig da førstnevnte er en av våre vanligste møkkboende bleksopper.

Det er fint noen etterhvert også tørr skrive om denne slekten. Jeg hadde vel håpet at C.cordisporus/C.patouillardii-problemet ville blitt berørt nærmere. Vi vet jo idag at den skotske bleksopp-forsker Roger Kemp, ut fra krysningsforsøk, anser disse artene for identiske. De er imidlertid begge inkludert i nyere nøkler, noe som ofte kan føre til forvirring når arten skal bestemmes.

Stig Jacobsson og Siw Muskos har omtalt det første funn av taigaseigsopp (Marasmius siccus) fra Sverige. De mener for øvrig at det tidligere funn av Marasmius borealis som Moser har publisert for et par år siden, i virkeligheten er en umoden taigaseigsopp. Dette viser at selv eldre, erfarne og verdenskjente mykologer kan ta feil (selvsagt!) hvis materialet er ufullstendig.

Kjukene har også fått sin plass denne gangen, og Ake Strid har omtalt den sjeldne Tyromyces guttulatus, som selv i den nyeste utgaven av norske sopppavn er navnløs.

Fra gelesoppene er et funn av Calocera glossoides omtalt av Nils Lund-

quist, og Ake Strid har en artikkel om dyrking av sopp.

Nevnes skal også at undertegnede artikkel i siste Agarica om Hebeloma sacchariolenens-gruppen er supplert med et funn i Sverige av Hebeloma gigaspermium.

En rekke mindre artikler, notiser, omtaler og meldinger gjør at dette nummeret har fått det nødvendige "krydder" til at det er blitt en utgave som gir mersmak. Så derfor, norske soppinteresserte, det er på tide å melde seg inn i Sveriges Mykologiska Förening. Bare de tre nummerne av Jordstjärnan som dere vil motta hvert år er tilstrekkelig til å få nok igjen for de 75,- svenske kronor dere må betale i kontingent.

Bare 26 medlemmer fra Norge er for lite!

Adressen er Sveriges Mykologiska Förening,

Box 50 007,

104 05 Stockholm.

Til slutt: Forsidebilde er en nydelig akvarell utført av Siw Muskos. Den avbildede art er det ikke sagt noe om, men vi antar det er den omtalte taigaseigsopp. Baksiden har to gode fotografier av Cortinarius orellanus, eller butt giftslørsopp (som er funnet i Norge i 1985) og Russula cinnamomicolor.

ØyWe

Autodidakten nr.1, 1985. Sødertelje Svampklubb.

Et nytt nordisk sopptidsskrift har sett dagens lys. Denne gangen fra Sødertelje Svampklubb. Dette gleder oss, for vi tror det er en god måte å oppnå en bedre informasjon mellom amatørerne i Norden, og derved en stimulans til ytterligere kartlegging av vår (Nordens) soppflora. La oss bare håpe det ikke blir en døgnflue, som det gode forsøk til Tønsberg Soppforening for noen år siden.

Det første nummeret har da også med en "overløper" fra ovennevnte forening. Per Marstad har bidratt med en artikkel om Mutinus ravenelli. Ellers er det stoff om løst og fast på de 40 sidene, bl.a om farging med sopp og dyrking av spissmørkel.

Bladet kan sikkert skaffes fra Sødertelje svampklubb. Selv om redaksjonens adresse ikke er nevnt, kan du sikkert skrive til Klas Jäderfeldt, Vadsbrovägen 16, 15300 Jarna.

Lykke til Sødertelje!

ØyWe

Karl Soop, Söderorts savmpförening:
 Vi studerar spindelskivlingar.
 Et kompendium om Cortinarius.
 Sveriges Mykologiska Förening, 1985.

Det er prisverdig at noen våger å satse på en så vanskelig slekt som slørsopper.

Hvor mange arter vi har i Norge, vvet knappest noen, men at det er den desidert største skivesoppleskten er det neppe noen tvil om.

Det er heller ikke noen tvil om at i første rekke Tor Erik Brandruds engasjement i denne slekten har hatt stor betydning for interessen i Norden. I tillegg kommer Klaus Høilands doktoravhandling om kanel-slørsoppene.

Det synes imidlertid som om svenskene spesielt har visst å utnytte dette forhold, og ennå synes det ikke å være noen som har forsøkt å benytte den norske ekspertisen innenfor landets grenser.

I Norge er nok interessen ennå svært sporadisk når det gjelder slørsoppene, og de av oss som har et ørlite håp om å få en viss innsikt i denne utfordrende og mangslungne slekten stanger fort hodet i veggen. Foruten de to forannevnte personer vet jeg at Egil Bendiksen har arbeidet med alle slørsoppgrupper. Ellers kjenner jeg ikke andre enn Steinar Aase i Tønsberg som har vist et ærlig engasjement!

Et navn bør også nevnes, nemlig den norskitalende franskmann Jaques Melot, som nok har vært en annen "krumtapp" i arbeidet for å utbre interessen for slørsoppene i Norden.

Karl Soop er nok et navn som slørsoppentusiastene har merket seg i det siste. Samarbeidet med Tor-Erik Brandrud og Jacques Melot har nok vært en inspirasjon, og de to sistnevnte har da også "korrekturlest" det foreliggende slørsoppkompendium.

Hensikten med dette verk har vært å gi en "puff" til flere som føler at de ønsker å lære noe mer om slekten ved systematiske studier.

Kompendiet legger således opp til en studiesirkel om slørsopper, hvor både innsamling, preparering, fotografering og bestemmelse inngår.

Ikke alle slørsopper er like vanskelige å bestemme - heldigvis. Spesielt etter Tor Eriks meget inngående studier av de store, kjøttfulle Phlegmacium-artene med klebrig hatt, har vi trolig en bedre oversikt her enn for de fleste soppgrupper eller slekter innen skivesoppene. Selv om det finnes nok av problemer, har vi også etterhvert fått en god oppfatning av den sterkt slimete Myxadium-gruppen, og både Lep-

rocybe (tørre, ikke hygrofane) og Sericeocybe (stort sett tørre/glatte/glinsende og ikke hygrofane) er relativt små grupper.

Den store "hodeverken" er opplagt de mer eller mindre hygrofane arter som tilhører Telamonia.

Jeg synes alle nøkler som hittil er publisert for denne gruppen, og som har et visst omfang, er svært vanskelige å finne ut av, selv om det også her er en del typiske arter. Jeg finner iallfall 30-40 kollektorer hvert år som ikke med sikkerhet kan bestemmes på noen måte etter nøklene. Selv med karakterer som synes typiske er det fort gjort å havne på "blindspor".

Soop's nøkkel er for "nybegynnere", og den anvender størrelse og hygromanitet som viktige skillekarakterer. Altså ingen mikrokarakterer. Dette er kanskje like bra som noe annet, men når alle artene innen en gruppe går i brun-nyanser og stilkfargen verken er hvit, blå eller brun, kan det bli vanskelig.

Dette kan nok bidra til at man gir opp, men det kan også lære oss at observasjoner i felt på friske og yngre eksemplarer er svært viktige når det gjelder Telamonia.

Nå er Soop's nøkler heller ikke på noen måte fullstendige, noe som selvsagt ikke er mulig. Til det er rett og slett Telamonia-gruppen for dårlig kartlagt og studert.

Nøkkelen er vel imidlertid tilstrekkelig for en "nybørjare". En annen sak er om en så vanskelig gruppe i det hele tatt er noe å ta fatt på for en "nybørjare", hvor det ikke en gang stilles krav til erfaring med mikroskopering. Ut fra egen erfaring er det, til tross for relativt få mikrokarakterer, umulig å gjøre et skikkelig arbeid også her uten mikroskop.

Men "skit au"! Hvis dette heftet kan bidra til å bygge opp et bedre slørsoppmiljø i Norden, har det gjort sitt.

Inntil det skjer synes det som vi må legge byrdene stort sett på Tor-Eriks skuldre. De tåler nok mye de, men hvorfor skal ikke også andre kunne være med å dra lasset?

Derfor anbefaler jeg at alle med en viss interesse for slørsopper anskaffer kompendiet til Karl Soop.

Heftet kan bestilles gjennom Jursla Naturkonsult ved å sende inn SK 50.- (SK 40,- for medlemmer i SMF) på postgiro 645038-1.

Gro Gulden, Kolbjørn Mohn Jenssen og Jens Stordal.
 Fjellsopper.
 Cappelen felthåndbøker. 1985.
 Pris kr.88,-

Så vidt jeg vet er dette den første populære fjellsoppfloraen som er utgitt i det hele tatt. Den retter seg altså ikke mot ekspertene, men alle elskere av de norske fjell og den norske fjellsopp.

Boken er i så måte et funn, liten og hendig, og med et godt utvalg av de vanligste spise- og giftsopper i fjellet.

Innimellom finner vi også noen av de spesielt iøynefallende artene uten matverdi, f.eks den lille, gule kantarellnavlesoppen. Noen vanlige kjuker er heller ikke glemt.

Bildene er alle fotografert på voksestedet og har en meget bra kvalitet. Fargegjengivelsen er forbausende god, noe som forhåpentligvis betyr at vi nå er ferdig med fotofloraer med middelmådige bilder, mer forvirrende enn opplysende.

Boken bir på ingen måte, med sine 50 arter, et representativt bilde av den totale artsflora i fjellet, og ingen må tro at boken generelt kan benyttes som veileder for de utallige sopper vi støter på. Men dette er da altså heller ikke hensikten.

Man må heller ikke forvente så svært mange spesielle arter i boken. Av de 50 som er avbildet talte jeg hele 36 som i like stor grad er typiske lavlandsarter, og som bl.a er vanlige i Fredrikstad-distriktet. Det nyttige er å få vite at disse også kan finnes i fjellet, noe som ikke fremgår av vanlige soppbøker.

Utvalget synes å vise at fjellsoppfloraen er ganske begrenset hva spisesopp angår. De fleste artene er således små, giftige eller uspiselige, og finnes innen slekter som slørsopper, klokkehattar og tresopper.

At man ikke skal være så kresen med matsoppen i fjellet vises ved at våråkersoppen er angitt som spiselig i boken. Verre synes jeg det er at vanlig svovelsopp er angitt som en "bra matsopp". Denne hopper vi iallfall lett over i lavlandet!

Godt er det at stubbekjellsoppens forvekslingsmulighet med flatklokkehatt er presisert. At flatklokkehatten er mindre enn stubbekjellsoppen, er nok statistisk riktig, og det gjelder kanskje i særlig grad i fjellet. Men det er iallfall et farlig kriterium i lavlandet - iallfall i Østfold!

Men la heller stubbeskjellsoppen stå hvis du er i villrede. Det finnes 19 andre spisesopper, selv om bare 6 av disse har fått tre stjerner.

Det skal heller ikke glemmes at det er tatt med en kort orientering om "soppsteder i fjellet", og enkle tommelfingerregler som gjelder både for fjell og lavland er nevnt. Noen enkle soppretter for fjellfolket er heller ikke glemt!

La denne floraen bli et supplement til Gjærevoll/Jørgensens "Fjellflora". Den betyr en ytterligere berikelse av fjellturen.

Min eneste innvending: Floraen er ikke beregnet for dårlig vær - den vil raskt være ødelagt etter de første regndråpene.

Så hvorfor ikke den sammen beskyttende innbinding som den foran nevnte "fjellflora"?

Men vi skal kanskje ikke plukke sopp i regnvær?

ØyWe



"Introduktion til Svampe" av Henry Dissing,
Lise Hansen og Ulrik Söchting, Institut for
Sporeplanter, Københavns Universitet.

Boken gir en elementær innføring i alle aspekter
av soppens systematikk og biologi, samt deres rolle
i naturen og betydning for mennesket.

Boken er nå utkommet i en revidert og utvidet utgave.
De viktigste endringer i forhold til førsteutgaven er,
at annenutgaven har et avsnitt om soppenes fysiologi og
rolle i naturens kretsløp.

Systematikken er brakt "up to date" således at gamle
enheter ikke har glidd helt bort.

Det er tilføyet nye systematiske avsnitt, bl.a. om
cellulære slimsopper. Antallet av nevnte slekter
er utvidet, og det er nye avsnitt om mykorrhiza og
plantepatologi. Dessuten har boken fått et sterkt
utvidet avsnitt om de ufullstendig kjente sopper.
Likeså omtalen av økonomisk betydningsfulle sopper
er utvidet.

Den nye utgaven er forsynt med flere illustrasjoner
og endret lay-out.

Pris er DKK 75,-. Bestilles fra Forlaget Nucleus,
Studsgade 28, DK-8000 Århus C, Danmark.

Fra Illustrert vitenskap nr. 4 ,april 1986. side 23
 NVTT TØY SKAL LAGES AV SOPP

Stadig flere tekstiler fremstilles av syntetiske stoffer, men nå er en helt ny naturtekstil på vei. Det dreier seg om stoff laget av sopp. Soppenes mycelier har vist seg velegnet til fremstilling av spesialstoffer. Myceliet, soppens trådnett av ernæringsstrenger, består likevel ikke av ensartede, sterke fibre, slik som f. eks bomull. Sopptrådenes diameter er fem ganger mindre enn bomullfibre, og er vidt forgrenede. Derfor er tørket soppmycelium også for svakt til at det er lønnsomt å fremstille 100 prosent rene sopptekstiler. Men soppfibre kan med godt resultat blandes med viskose (silke) eller bomull. Sopp masseproduseres ved hjelp av tradisjonelle gjæringsmetoder, og deretter presses vannet ut av myceliet.

Den nye sopptekstilen har vist seg å være brukbar på andre, uventede områder ,f. eks innen medisin. Celleveggene i sopptrådene inneholder kitin, som får åpne sår til å leges raskere. Man er ikke klar over hvordan dette foregår rent medisinsk, men det ser ut til at kitinet fungerer som en slags kunstig hud.

Tekstilindustrien håper også at bruk av sopp vil vise seg som en billig snarvei til nye farger. F. eks produserer meldrøye (meldugg) også fargestoffer, og disse har man nå begynt å utvinne. Det er mer effektivt å innfarge stoffer med skum enn med væske, og meldrøye inneholder også kjemikalier som får fargestoffet til å skumme.



EN LITEN KOMMENTAR TIL DEN NYE "NORSKE SOPPNAVN."

AV THOR DYBHAVN OG ØIVIND WEHOLT.

I det følgende presenterer forfatterne (T.D og Ø.W.) enkelte spredte bemerkninger til den nye utgaven av ovennevnte skrift. En og annen av disse vil ha gyldighet også for forrige utgave, da kommenterte sopppnavn er uendret fra denne utgave. Det tas ikke i og for seg standpunkt til hvilken "policy" sopppnavnkomiteen har arbeidet etter. Man tar uttalelsene i forordet til etterretning, og er klar over at oppgaven å skulle lage en ajourført norsk sopppnavnliste ikke er enkel, og at den her foreliggende utgave heller ikke - som den første - er ment å skulle være den endelige og komplette for norske forhold. Som det heter i forordet: "De arter som er tatt med er bare et skjønnsmessig (uthevet av meg) utvalg av relativt godt kjente arter i Norge." Da har komiteen for så vidt sitt på det tørre, uansett. Det kan imidlertid være delte meninger om det anvendte skjønn. Det kan gå på nye norske betegnelser, men kanskje mer på hvilke arter som er eller ikke er med. Det kommer til syvende og sist an på hva navnekomiteen mener er "relativt godt kjente arter." (T.D.)

Her følger da kommentarene for enkelte hovedslekter, hvor disse tas alfabetisk :

AGARICUS:

Nå er antall arter økt til 18 (fra 14 i forrige utgave.) Én står i klammer, og skal altså ikke være påvist i Norge. Dette er "perlehønesjampinjong". Greitt nok, men her hurde vel også den latinske benevnelse A. placomyces i hvert fall vært nevnt. Epitetet meleagris angir bl.a. hos Moser (1983) bare en varietet - men det skal medgis at det er visse vansker her med den internasjonale navnsetting. For øvrig bør nå både A. silvicola og A. xanthoderma benevnes i maskulinum - henholdsvis som silvicolus og xanthodermus, etter at Psalliota ble forlatt som slektsnavn. (T.D.)

AMANITA.

Også her øker artskunnskapen for norske forhold. Når A. cesarea er medtatt i klammer, kunne vel også A. ovoidea vært nevnt på samme måte. Når det gjelder den norske henevnelse på A. crocea synes "gul ringløs" å være for pretensiøs. Farven her er mer oransjebrun, og kan aldri jevnføres med gulfarven på f.eks. gul fluesopp (A. citrina) - som er gul ! Hva angår A. vaginata - grå ringløs fluesopp - vil navnet her kunne skape vansker hvis var. plumbea skal inn i bildet. Den er jo også svært grå (som bly!) Hva med stor, resp. liten grå ringløs fluesopp ? For øvrig savnes flere av de ringløse på listen, således både A. umbrinolutea, A. submembranacea og A. lividopallescens, som alle er funnet i alle fall i Østfold. Her har Ø.W. tidligere (Agarica nr. 7, 1983) kommet med meget gode navneforslag. (T.D.)

ARMILLARIELLA.

Her burde vel komiteen kunne fremlagt nye norske betegnelser. I hvert fall tre arter, trolig fire, av Korhonsens definerte fem europeiske er påvist her i landet. Den eneste art som hittil ikke er funnet er faktisk A. mellea (!), mens både A. borealis, A. pseudobulbosa og A. ostoyae/obscura er sikre. (Roll Hansen). Selv mener jeg å ha påvist A. bulbosa (= A. lutea) men endelig bekreftelse ad modum Korhonen gjenstår, da ingen ble funnet sist høst. Det mangler heller ikke på navneforslag her. (T.D.)

BOLETUS.

Listen øker sakte men sikkert også her. Man savner stadig B. spadiceus ("hrun fløyelsrørsopp") som er sikkert påvist i Fredrikstad år etter år. Dessuten mener vi at skarlagensrørsopp er uheldig på B. rubellus. Denne er nærmest blodrød eller purpur på farge. Kan variasjonene være så store, da ? (T.D.)

CLAVULINOPSIS.

C. luteoalba kalles "blektuppet småkøllesopp." Dette er et typisk beskrivende navn, og da bør også beskrivelsen være

typisk for soppen. C. luteoalba mangler svært ofte - kanskje er det normalt - bleke tupper. (Ø.W.)

CLITOCYBE.

Vedr. C. jösserandii : Klaus Høyland har nok funnet dem i lynghøier, men en rekke funn andre steder er på ingen måte i biotoper som samsvarer med navnet. Ad. C. bicolor/
C. metachroa : Hvorfor grå traktsopp og gråbrun traktsopp ? De har jo akkurat samme farge - ja, vi vet at det høyst sannsynlig er samme art ! Skal det skilles noe, er det jo stilken som er tofarget for C. bicolor (vi vet nå at dette ikke er en signifikant karakter.) (Ø.W.)

CONOCYBE.

Bare tre Conocybe-arter er medtatt. C. tenera er jo absolutt ingen "vanlig kjeglesopp." Dette burde vel heller være navnet på C. macrocystidiata ! Og vi har minst 50 arter i Norge ! (Ø.W.)

COPRINUS.

Hvorfor ikke navn på en av våre vanligste blekksopper, C. xanthothrix ? Eller C. radians ? Regge er vanligere enn C. domesticus (som tidligere har vært kalt - "uoffisielt"-husblekksopp !) (Ø.W.)

CORTINARIUS.

Meget bra nå - Tor Erik !! (Ø.W. og T.D.)

DERMOLOMA:

Er fargen så typisk at D. cuneifolium bør kalles rosabrun grynmusserong ? Neppé etter min erfaring . (Ø.W.)

ENTOLOMA.

E. fernandae = filtrødskivesopp ?? (eller filt rødskivesopp)
Mine funn har i allfall aldri vært typisk filtet ! E. turbidum er på ingen måte en sumpvoksende art ! Har man forvekslet E. sphagnetii ? (Ø.W.)

GALERINA.

G. laevis = plenklokkehatt. Bra navn ! Likeledes G. triscopa = spiss stubbeklokkehatt ! (Ø.W.)

HEBELOMA.

H. pumilum - til tross for latinsk navn - størrelsen tilsvaret ikke dvergreddiksopp ! (Ø.W.)

INOCYBE.

I. asterospora kalles knolltrevlesopp. Dette synes lite beskrivende, da jo knoll er typisk for en rekke trevlesopper. Hvorfor ikke stjernespoet trevlesopp ? Og når I. mixtilis kalles liten knolltrevlesopp burde heller I. praetervisa fått navnet knolltrevlesopp. Og hvorfor I. maculata som stor knolltrevlesopp ? Denne arten har jo ofte nesten ikke knoll ? (Ø.W.)

LEUCOAGARICUS:

Leucoagaricus puddicus kalles narresjampinjong ! Bra!! (Ø.W.)

LACTARIUS.

Av nye norske navn her syntes jeg særlig de for L. acris (rosamelk-riske) og L. pterosporus (rosakjøtt-riske) var gode! Ellers begynner listen nå å bli gledelig omfattende ! (T.D.)

LECCINUM.

14 skrubb er ikke verst, og de antatte problemer med de mørke artene (L. duriusculum, L. melaneum og L. variicolor) løste man jo elegant med svart ospeskubb, sotskrubb og svartskubb. Gratulerer ! Ellers kunne man vel hengt på granskrubben, selv om den ofte regnes som en form av furuskubb (L. vulpinum, f. piceina) (T.D.)

RUSSULA.

72 arter begynner å smake av fugl, men det er langt igjen ! Innen Compactae mangler både R. anthracina og R. chloroides, innen Ingratae i hvert fall R. farinipes og R. illota. Marsipankremle er vel ikke det heldigste navnet på R. laurocerasii - R. illota dufter også ofte av bittermandel ! - Pukkelkremle for R. coerulea er utmerket ! Ellers er det positivt at man nå begynner å skjelle mellom sildekremle, selv om enkelte fortsatt mangler ("grønn" og "fiolett" f.eks.). R. mairei heter på våre kanter bøke-giftkremle, og det synes vi fortsatt er bedre enn det nye "rød bøkekremle". Skarp og mild kamkremle om pectinatene er bra. R. velenovskyi kalles stor teglkremle, men hva er teglkremle - eller liten teglkremle. En art bør vel

ikke "kompareres" før det finnes en "hovedart" (teglkremle)? (Ø.W.) - Av andre arter som savnes er f.eks. R. rosea, R. grisea, R. amoenolens og noen til. - Totalt sett virker navnssettingen på "nye" kremler gjennomgående bra. (T.D.)

SUILLUS.

Her står grå lerkessopp (*S. aeruginascens* = *S. viscidus*) med klammer. Det er ikke nødvendig. Den finnes i Oslotrakten. (T.D.)

GENERELT:

Navn med klammer skal ikke være funnet i Norge. Tror nok at det mangler enkelte klammer, ja ! (Ø.W.)

Med disse korte og spredte kommentarer til den nye samlingen med "Norske soppnavn" ønsker vi den siste utgave velkommen i vårt hjemlige soppmiljø. Men nå må det ikke gå 9-10 år til neste gang !!

NEDBØRSDATA 1985

Nedbør og temperatur målt ved Fredrikstad Brannstasjon 1985.

| | Total nedbør mm | Antall dager med nedbør | Minimums- temp. °C | Maksimums- temp. °C |
|-------|--------------------|----------------------------|-----------------------|------------------------|
| April | 66.9 (20.5) | 14 (9) | -7 (-4.5) | 14 (17,5) |
| Mai | 18.3 (43.3) | 6 (8) | 2 (0) | 24.5(27) |
| Juni | 55.1 (76.8) | 15 (17) | 7.5(7) | 24 (28) |
| Juli | 106.8 (36.5) | 14 (8) | 10 (8.5) | 27 (26) |
| Aug. | 98.1 (36.6) | 21 (10) | 7 (8) | 26 (27) |
| Sept. | 109.1 (60.5) | 14 (15) | 0 (2.5) | 19 (20) |
| Okt. | 53.2 (145.4) | 11 (18) | -2 (-0.5) | 18 (14.5) |
| Nov. | 55.3 (59.3) | 12 (17) | -10.5(-12) | 9 (12) |

Tallene i parentes er for 1985.

Nedbøren i mai/juni ble for liten til å gi noe særlig fangster av vårfagerhatt og morkler.

Juli og august derimot, ble meget nedbørsrik, og ga opptakten til fine soppfangster i august, spesielt med henblikk på kongressen.

Fra slutten av september og utover i oktober ble det for kaldt, og i november var det stort sett kuldegrader og nedbør i form av snø.

OPPDAL TURISTHOTELL

Sommerkurs:

VÅR SØRNORSKE FJELLFLORA

LEDER: CAND.REAL LISBET GEDERÅS DENSTAD

Daglige utflukter til de mest
artsrike fjellplantesamfunn i
Nordeuropa - Oppdalsfjellene

EGEN BUSS BRINGER DELTAGERNE RUNDT TIL ET LETT TILGJENGELIG
OG HYGGELEG TERRENG

SKRIV ETTER BROSJYRER TIL: OPPDAL TURISTHOTELL

7341 OPPDAL TLF. 074 21111

Priser inklusiv kursavgift fra kr. 2440,00

Tid: 10.-17. juni 1986

SOPPKONTROLL I WEEKENDENE I AUGUST OG SEPTEMBER

ØNSKER DU AGARICA REGELMESSIG ?

AGARICA er idag et tidsskrift med internasjonal anerkjennelse. Det er også det norske sopptidsskrift med størst geografisk utbredelse med en regelmessig distribusjon til 18 land, inklusiv USA, Canada og Kina.

Årlig kommer det to nummer, hvorav det ene også har stoff for dem som utelukkende er interessert i mat- og giftsopp.

I et større nummer vil mye av stoffet være mest interessant for dem som vil utvikle seg videre i mykologiens verden, og det vil her være artikler som både er skrevet av og for profesjonelle mykologer.

Vi mener således at AGARICA dekker behovet for enhver smak. Artiklene vil hovedsakelig omtale norske funn på norsk språk, men vi tillater også interessante publiseringer på andre språk hvis det er ønskelig fra bidragsyterne.

En ting er sikkert: VIL DU FØLGE MED I HVA SOM SKJER I DET NORSKE SOPPMILJØET, ER AGARICA EN NØDVENDIGHET!

Du kan selvsagt si oppabonnementet når det passer, og du betaler først etter at du har mottatt hvert nummer.

Send oss et kort, eller klipp ut talongen.

Jeg ønsker å få tilsendt AGARICA regelmessig

Navn:

Adresse:.....

Til Fredrikstad soppforening, Agarica, postboks 167,
1601 Fredrikstad, Norge.

Restsalg

av *AGARICA* nr.10



AGARICA nr.10
med 220 sider
selges for kr.60.--

AGARICA, postboks 167, N-1601 Fredrikstad, Norge

INNHOLD

| | |
|--|-----|
| REDAKTØRENS SPALTE..... | 1 |
| ARSMØTE 29.11.85..... | 3 |
| ÅRSBERETNING 1985..... | 4 |
| SOPPTURER 1985..... | 6 |
| ARRANGEMENTER 1986..... | 9 |
| SOPPKONTROLLEN 1985..... | 10. |
| MULTILOG THOR DYBHAVN 50 ÅR..... | 11. |
| KARI EKEBERG NILSEN, NY SOPPSAKKYNDIG..... | 15. |
| AGARICA - BREV..... | 16. |
| DE FØRSTE KREMLEFUNN 1985..... | 19. |
| NYE LATINSKE KREMLENAVN..... | 21. |
| FRANKRIKETUREN 1985..... | 22. |
| FUNN OG SMAKSOPPLEVELSER..... | 23. |
| STOR VÆPNERHATT..... | 25. |
| DEN IX. KONGRESS FOR EUROPEISKE MYKOLOGER. | 29. |
| GRANKLUBBESOPP..... | 34. |
| ET FUNN AV RØDNENDE PARAPLYHATT..... | 35. |
| LITT MER OM RØDNENDE PARAPLYHATT..... | 36. |
| RØDNENDE PARASOLLSOPP I BLOMSTERPOTTE..... | 40. |
| NESLE - VÅR NYTTIGSTE PLANTE ?..... | 41. |
| BITTER RIDDERMUSSEONG..... | 44. |
| EN FILOLOGS BETRAKTNINGER OVER NORSKE SOPPNAVN..... | 49 |
| LITTERATURNYTT..... | 53 |
| NEDBØRSDATA:..... | 77 |
| ØNSKER DU AGARICA REGELMESSIG ?..... | 78 |