

# AGARICA NR. 7 FEBRUAR 1983 4. ÅRGANG

INNHOOLD :	-----	SIDE :
Redaksjonelt		2
Formannens side		4
Prøve for soppsakkyndige		5
Soppturer -82		6
Soppstillingen 1982		11
Referat fra årsmøte		12
Arrangementer 1983		13
Kan vi spise frossen sopp?		14
Min sopp-oppskrift		15
Svartriske - en delikatesse		17
Litt om bruk av honningsopp		19
Panterfluesopp - en giftig fluesopp		20
Litt om ringløse fluesopper		25
Respekt for elgen		29
Litteratur-nytt		30
Presse-klipp		33
Julius Jensen		34
Orkideer i Fredrikstad-distriktet		35
Vårbegersopper - en etterlysning		37
Skarlagan vårbeger i desember		48
Spiselige og sjeldne sopper senhøstes		49
Bedriftslegen som detektiv		54
Nedbør og temperatur 1982		55
Soppkontrollen 1982		56

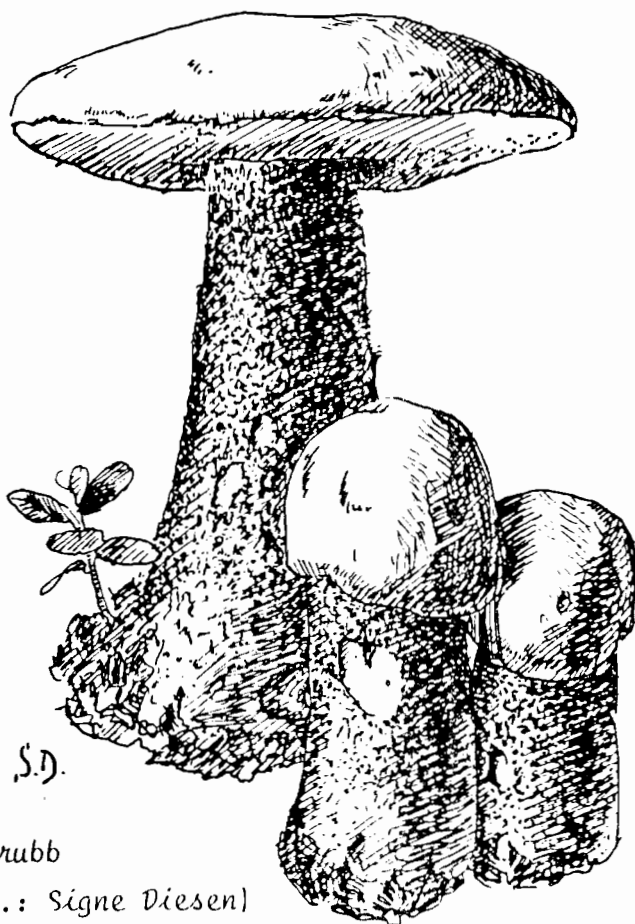
# AGARICA

mykologisk tidsskrift

Nr. 7

4. ÅRGANG

FEBRUAR 1983



Rødskrubbe

(tegn.: Signe Diesen)

# AGARICA

nr. 7 årg. 4  
feb. '83

MYKOLOGISK TIDSSKRIFT UTGITT AV FREDRIKSTAD SOPPFORENING

#### REDAKTØR:

Roy Kristiansen

#### REDAKSJONSKOMITE:

Roy Kristiansen tlf. 032/46870

Rolf Hermansen " 032/11863

Øyvind Weholt " 032/21988

#### REDAKSJONENS ADRESSE:

Roy Kristiansen, Postboks 19,  
1652 Torp

#### TIDLIGERE UTGIVELSER:

Årg. 1 nr. 1 våren 1980 13 sider

" 1 " 2 julen 1980 18 "

" 2 " 3/4 våren 1981 218 "

" 3 " 5 jan. 1982 40 "

" 3 " 6 juni 1982 124 "

Nr. 6 er fortsatt til salgs for  
kr. 35.- + porto.

#### REDAKSJONSPLAN 1983:

Årg. 4 nr. 7 feb. 1983 55 sider

" 4 " 8 juli 1983 250 "

Nr. 7 sendes gratis til medlemmer  
av Fredrikstad Soppforening.  
Løssalgpris kr. 20.- + porto.

#### BESTILLINGER PÅ AGARICA

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

#### ETTERTRYKK

tillatt når kilde oppgis.



**FREDRIKSTAD  
SOPPFORENING**

#### STYRE 1983:

##### FORMANN:

Rolf Hermansen, Aas-Wangsv. 4a,  
1600 Fredrikstad

##### VISEFORMANN:

Roy Kristiansen, Postboks 19,  
1652 Torp

##### SEKRETÆR:

Grethe Simensen, Gerdsv. 10,  
1600 Fredrikstad

##### KASSERER:

Ingeborg Eidissen, Greåkerv. 98,  
1720 Greåker

##### STYREMEDLEM:

Ingar Johnsen, Gunnerød 50 b,  
1600 Fredrikstad

##### VARAREPRESENTANTER:

Jan Holmberg, Furulyveien 8a,  
1600 Fredrikstad

Liv Pedersen, Oredalsåsen 20,  
1600 Fredrikstad

##### MEDLEMSKONTINGENT:

Kr. 50.- pr. år.

Innmelding kan skje til foreningens  
kasserer.

##### POSTGIROKONTO:

3 40 77 07

REDAKSJONELT.

Godt Nytt År !

Atter har et soppår gått over i historien, - riktignok ikke som det helt store matsoppår, men 1982 ble allikevel et begivenhetsrikt sådan. Nære ni måneder varte sesongen i 1982, og selv nå, såvidt inne i 1983, er det enkelte ting å finne.

Det er snart ikke grenser for hvor mye morsomt man kan finne, sett fra et floristisk synspunkt. Du verden, hvor mange arter Ramm aldri fant !

Matsoppesongen kom sent igang p.g.a. den lange og tørre sommeren. Ikke destomindre ble det et riktig "steinsoppår"; men på den annen side en usedvanlig dårlig kantarellsesong.

Jeg tror allikevel mange er svært fornøyd med de store mengder fin-fin steinsopp som ble samlet, - for ikke å glemme matriske, riddermusserong, matblekksopp, stor parasollsopp, morkler o.s.v. . Forøvrig merker vi hvor populært det er med sopputstillinger, som vi første gang arrangerte 1981.

Utstillingen 1982 ble ennå mer populær; flere arter hadde vi òg, og publikumstilstrømmningen var større enn fjoråret.

Det lover godt for den kommende sesongen, som vi jo allerede har startet. Som kjent har vi påbegynt jubileumsåret, dvs. 19. november 1983 er det 10 år siden Fredrikstad Soppforening ble stiftet.

Dette vil jo prege sesongen i år, - og vil bli forsøkt markert på forskjellige måter, - håper vi. Selv om det ennå er håpløst å spå noe om årets sesong, skulle det være mulig å markere jubileet på flere vis. Planer er det nok av, en annen sak er det å realisere det !

Thor Dybhavn har påtatt seg å være primus motor for arrangementer. Forskjellige ting har vært diskutert, men det er selvsagt ikke meningen å røpe hva vi har til hensikt å gjøre. Men noen overraskelser bør vel kunne komme ! Det er å håpe at flest mulig av medlemmene stiller seg til disposisjon om det blir nødvendig i forbindelse med påtenkte arrangementer. Det krever en del innsats om vi skal få det til å fungere.

Når det gjelder neste nummer av Agarica, så blir det et stort spesialnummer, eller : siden foreningen fyller 10 år er det en passende unnskyldning å kalle det et "jubileumsnummer" !

Vi har allerede forespurt en rekke profesjonelle mykologer og amatører (både inn- og utland) om å bidra med stoff, - og jeg kan love at responsen overstiger forventningene!

Det tegner til å bli et nummer av dimensjoner, og vil bli meget

omfattende og variabelt i sitt innhold. Vel blir det noe spesielt, men så er det også det som er meningen! Her blir det presentert en rekke "unike" og "jomfruelige" artikler. Vi våger å påstå at det virkelig er behov for et mellomliggende halvprofesjonelt mykologisk organ/tidsskrift, hvor det nå blir anledning til å skrive på hvilket som helst språk (med reservasjon for kinesisk og arabisk !!)

Vi er klar over at det forekommer en del feil her og der, og at korrekturlesingen burde vært bedre. Både trykk- og billedmessig kan det gjøres bedre, men økonomien tillater ikke mer, -foreløpig. Men vi håper og forsøker å gjøre det best mulig med de midler vi har.

For ordens skyld gjør vi oppmerksom på at de av medlemmene i foreningen som er interessert, kan låne de tidsskriftene som vi mottar i bytte mot Agarica.

Følgende foreligger:

PERSOONIA, Riksherbariet Leiden, på engelsk, (høyt nivå)  
Vol.11, hefte 1 - 4 , tilsammen 524 sider. (1981- 1982)

BOLETUS, Humboldt-Universitetet i Øst-Berlin, på tysk (lett nivå)  
Vol.5, hefte 1-2-3, 1981  
" 6, " 1-2-3, 1982

DOCUMENTS MYCOLOGIQUES, Universitetet i Lille, på fransk (høyt nivå)  
Vol.12, hefte 45, 1981 (81 sider)  
(Inneholder nøkler til slørsopper i Nord-Frankrike)

\*\*\*\*\*

Til slutt - en takk for alle bidrag, store og små, til det foreliggende nummer.

Hilsen red.





## FREDRIKSTAD SOPPFØRENING

Gratulerer med 10-års jubileet, FREDRIKSTAD SOPPFØRENING. Den 19. november 1973 møttes en håndfull mennesker som hadde det til felles at de var interessert i sopp, denne dagen ble vår forening hjulpet til verden. Selve jubileumsdagen er altså først mot slutten av året, men hele sesongen vil bli preget av at foreningen runder det første decennium. I den forbindelse henvises det til omtale av sesongens arrangementer annet sted i bladet. FREDRIKSTAD SOPPFØRENING er fortsatt en liten forening med sine noe over 90 medlemmer. Men det gledlige er at det er en aktiv og søkende forening i vekst, akkurat slik som 10-åringer skal være. Det store besøkstallet ved sopputstillingene som har vært arrangert de to siste årene er et bevis for at soppinteressen i vårt distrikt er stor, og dermed er det også et potensiale til å øke foreningens medlemstall. Jubileumssesongen bør bl.a. benyttes til å drive en aktiv medlemsverving.

I fjor mottok foreningen for første gang økonomisk støtte fra Fredrikstad kommune, altså over kulturbudsjettet. Dette er penger vi selvfølgelig er svært glad for, og de kommer godt med til drift av foreningen og utgivelse av AGARICA. Rolvsøy er den andre kommunen som støtter oss økonomisk, eller mer korrekt den første, da vi har fått "kulturpenger" de siste tre årene. Jeg håper at de kommunale kulturbudsjettene fortsatt vil ha en størrelse som muliggjør støtte til vår forening.

I Norge er det ingen fellesorganisasjon for landets lokale soppforeninger. Av den grunn burde de enkelte foreningene være flinkere til å informere hverandre om ting som kan ha felles interesse, f.eks. opplysninger om arrangementer. Fra vår egen virksomhet kan nevnes at den store sopputstillingen vi arrangerte sist høst var det nok ikke mange utenfor vårt distrikt som kjente til. FREDRIKSTAD SOPPFØRENING har planlagt å arrangere et "sopptreff" kommende høst, her håper jeg folk fra mange foreninger kan treffes, og kontakter knyttes.

herman.

## Prøve for soppakkyndige

Som sikkert de fleste kjenner til er det noe som heter SOPP-SAKKYNDIGHETSPRØVE. Slik prøve arrangeres i Oslo hver høst i regi av Nyttavekstforeningen som samarbeider med Helseledirektoratet om dette. Bestått prøve kvalifiserer til ansettelse ved offentlig soppkontroll, men vil vel også være en tilfredsstillende for de fleste soppinteresserte. FREDRIKSTAD SOPPFORENING fikk to nye soppakkyndige sist høst, og en av disse var foreningens første kvinnlige, Ingeborg Eidissen. Gratulerer. Det er nå seks av våre medlemmer som har avlagt den omtalte prøven, vi håper selvfølgelig at dette tallet vil øke.

Nyttavekstforeningen har utgitt et hefte; "Kompendium for Nyttavekstforeningens kurs for soppakkyndige", hvor de sopp-slekter og -arter som det kreves kjennskap til blir gjennomgått i tekst og bilder. Heftet koster bare kr. 20.-, og kan bestilles hos NYTTEVEKSTFORENINGEN, POSTBOKS 61 BLINDERN, OSLO 3.

Pr. 31.12.-82 har FREDRIKSTAD SOPPFORENING følgende medlemmer som er godkjent som soppakkyndige:

Thor Dybhavn, Øredalsåsen 11, 1600 Fredrikstad  
 Ingar Pettersen, Gudeberg skole, 1600 Fredrikstad  
 Knut Aa. Lerfall, Øredalsvn. 22c, 1600 Fredrikstad  
 Øyvind Weholt, Atriumsveien 32, 1600 Fredrikstad  
 Ingeborg Eidissen, Grøåkervn. 98, 1720 Grøåker  
 Rolf Hermansen, Aas-Wangsvei 4a, 1600 Fredrikstad

herman.-

# Soppturer 82 v/ herman.-

## JELØYA 6. JUNI

Det er blitt en tradisjon at årets første sopptur legges til Jeløya ved Moss. Vi kaller denne turen for en vårutflukt, selv om vi legger disse turene til månedskiftet mai-juni. Albyområdet på Jeløya er på denne årstiden et deilig sted. Disse turene bærer da også preg av å være noe mer enn en sopptur. Det ble en fin forsommer-søndag for de 25 sopp-plukkerne som inntok øya. Den varme og tørre sommeren hadde allerede begynt, og flere av foreningens medlemmer gikk bokstavelig talt i vannet. Det var friskt og deilig å se de når de hadde fått pusten tilbake.

Av gode matsopper på denne årstiden er det i første rekke vår-fagerhaten som er ettertraktet jaktobjekt. I gode år kan det være riktig mye av denne kalkelskende arten her på Jeløya. På årets tur var det mange som fikk fylt kurven med den vakre og gode soppen. Det var også andre sopper å finne denne solfylte dagen, vår registrering viser ca. 30 arter av skivesopper. Jeg skal ikke gå inn på disse forskjellige artene her, bare nevne at det ble funnet en meget interessant sjampinjong-art. Vi kan allerede nå slå fast at dette er en ny art for Norge. Det er en art som står nær beitesjampinjon (*Agaricus campestris*), men det er nødvendig med flere funn av arten for å se variasjoner før endelig artsbestemmelse.

Øyvind Weholt vil i neste nummer av AGARICA skrive en artikkel om de funnene som ble gjort, og presentere en komplett artsliste. Artikkel og artsliste fra Jeløya-turen -81 står i AGARICA nr. 6. Ved å følge opp dette får vi en fin oversikt over dette områdets vårsopp-flora.

## SØLVSTUFOSS 22. AUGUST

Også denne dagen var det selvfølgelig "fint" vær. som de fleste andre dagene denne sommeren. Det var så mye "fint" vær at de som forsøkte å få noe til å gro, og de ivrigste soppfolkene mente at betegnelsen var direkte misvisende. Etter en lang tørkeperiode var det vel ikke mange som håpet på å finne sopp av betydning den 22. august. Dette viste seg også på antall turdeltagere, det var færre enn 10.



Det var nok mange som valgte sjøen framfor skogen denne dagen. Sølvstufoss har vært et av de faste ekskursjonsstedene våre de siste årene, og som vanlig parkerte vi på Agnalt skole. Området ned mot Vestvannet og Sølvstufoss består for det meste av barskog hvor det i enkelte områder er noe myrlendt. Naturlig nok var det myrer og sumper som var minst tørre, og det var disse stedene som hadde størst tiltrekningskraft på soppfolket. Som vi var forberedt på ble det ingen sopp å fylle i magen, jeg tror eneste matsopp var ett eksemplar av nøttekremle (*Russula vesca*). De tidligere årene vi har vært i dette området har det vært mye matsopp å finne, men det har da vært i år med mer normale temperaturer og nedbørmengder. Den ekstreme tørkeperioden til tross ble det funnet 25-30 arter på turen, i det alt vesentligste skivesopper. Om det var lite matsopp, så var det til gjengjeld mye elgmøkk. Og der det er elgmøkk er det som regel også blekksopper. På elgens etterladenskaper ble det registrert følgende fem blekksopparter:

*Coprinus miser* (pusleblekksopp), *C. ephemeroides*,  
*C. pseudo-radiatus*, *C. filamentifer*, *C. cordisporus*.

På samme materiale ble det funnet en ascomycet av slekten *Saccobolus*, for øvrig første registrering av denne slekten i Østfold.

På bålrester ble funnet

*Peziza echinospora* (brun brannbegersopp) og  
*P. praetervisa* (vanlig brannbegersopp).

Den soppen det ble funnet mest av denne tørre augustdagen var en kremleart som vokser i sphagnum-mose, *Russula sphagnophila*.

Av andre funn kan nevnes

*Galerina paludosa* (myrklokkehatt), *Flammulaster gracilis*,

SYN → *Phaeogalera stagnina*, *Mycena abramsi*, *Spongipellis borealis* - SYN  
 (vasskjuke), *Inocybe geophylla* (silketrevlesopp).

#### ULLERØY 12. SEPTEMBER

Denne turen var planlagt til Torsnes, men de uvanlige værforholdene denne sesongen resulterte i store lokale variasjoner i soppfloraen. En rekognosering tidligere i uken viste at det var lite sopp å hente i vårt vanlige Torsnes-område. Ingar J. hadde jaktet på områder med sopp og funnet et slikt ved Ullerøy i Skjeberg. I pent turvær vandret ca. 30 sopp sugne mennesker ut i dette for oss nye terrenget.

Vi var nå inne i en periode med utrolig mye steinsopp (*Boletus edulis*), og det skulle vise seg at denne perioden varte langt utover høsten. Denne fine matsoppen kom fram i slike mengder at karakteristikken "steinsopp-år" kan forsvares. Og ikke nok med at det var store mengder, soppen var også av særdeles god kvalitet, markfri, fast og fin. Et av flere merkelige fenomen denne sesongen var at det, så vidt jeg vet, ikke ble funnet noen eksemplarer av den soppen som betegnes som steinsoppens dobbeltgjenger - Gallerørsopp (*Tyloporus felleus*).

Tilbake til sopp-plukkerne ved Ullerøy. De fant selvfølgelig mye steinsopp, men også mye annen fin matsopp. Det som fylte mest opp i kurvene i tillegg til steinsopp, var

smørsopp (*Suillus luteus*), sløipsopp (*Gomphidius glutinosus*), rødskrubb (*Leccinum versipelle*), brunskrubbe (*Leccinum scabrum*), honningsopp (*Armillariella mellea*).

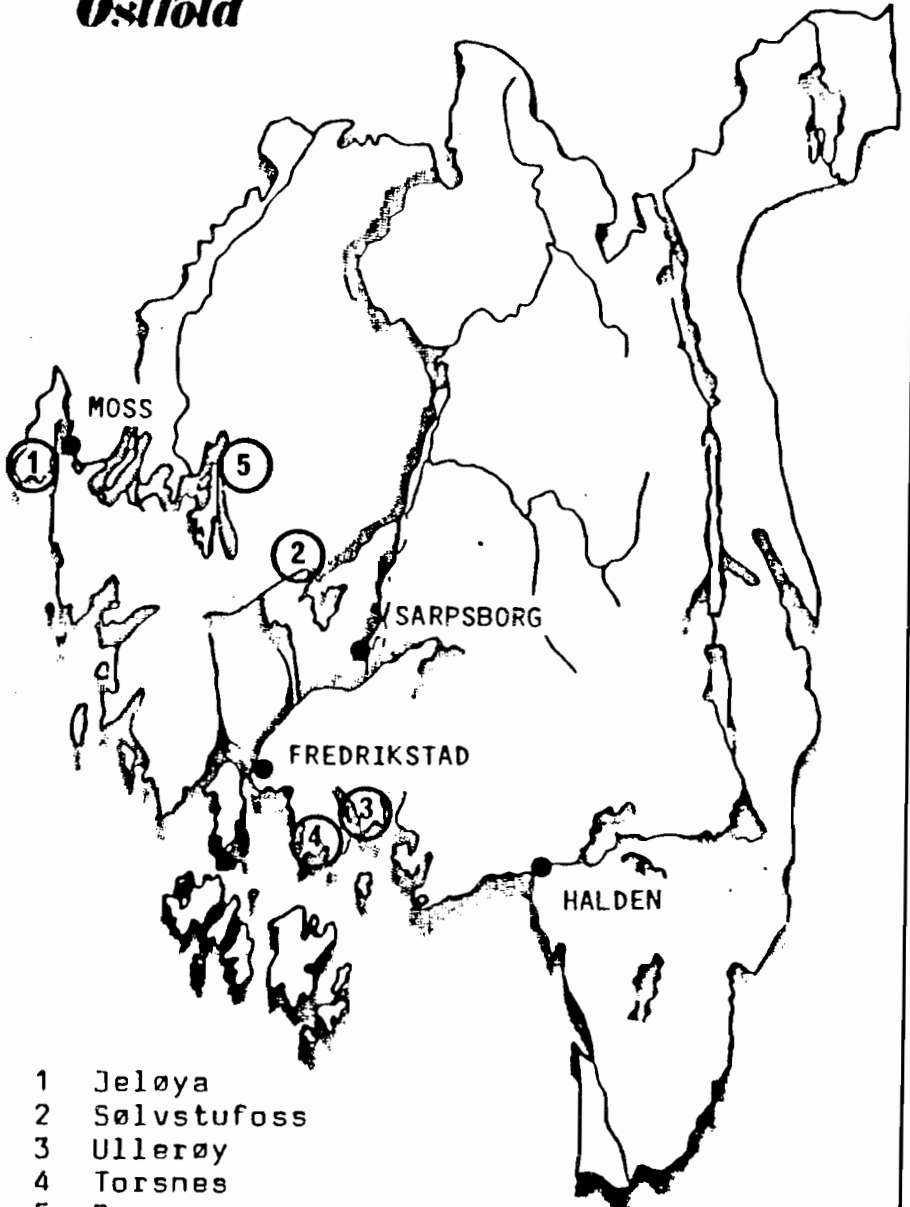
Det ble funnet ett eneste eksemplar av rimsopp (*Rhizites caperata*), en god sopp som vi ser lite til i de områdene vi vanker i.

Det var også muligheter for å se en "mobil sopputstilling" i bilen til Ingar J.

#### TORSNES 26. SEPTEMBER

Det skulle vært langtur til Son denne grå høstdagen, men det ble Torsneslandet utenfor Nes herredgård. Ingar J., vår "områdesjef", hadde igjen vært på rekognisering. Til denne turen var medlemmer av Fredrikstad og Omegn Naturvern invitert, men deltagelsen fra begge foreningene var skuffende liten, totalt 10-15 personer. Antall sopparter som ble funnet i dette terrenget med blandingskog og beitemarker ble imidlertid høyere. Fredrikstad Blad hadde reporter med på turen. Dagen etter bragte avisen en reportasje under overskriften MED TERMOS PÅ SOPPTUR, og termos med noe varmt var det godt å ha når regnværet satte inn.

Det var ikke matsopp i så store mengder, men alle de vanlige gode rørsoppene ble funnet. Den edle riddermusseronen (*Tricholoma flavovirens*) ble det funnet endel av. Men også svovelmusseron (*Tricholoma sulphureum*), som kan forveksles med riddermusseron var å finne, det er enkelt å skille disse fra hverandre både på lukt og kjøttfarge. Som alle andre steder denne sesongen var det også her mange store og vakre eksemplarer av falsk kantarell (*Hygrophoropsis aurantiaca*).

**Ostfold**

Ekke kantarell (*Cantharellus cibarius*), som for øvrig tilhører en helt annen slekt enn den falske, har glimret ved sitt fravær denne sesongen.

#### ROOS 10. OKTOBER

Roos ved Vansjø var målet for sesongens siste tur i foreningsregi. Fint oktobervær hadde fristet ca. 25 personer til å være med på denne finalen.

Årets store steinsopp-rush var selvfølgelig nå forbi, men noen eksemplarer ble funnet. Den store slageren på slutten av matsopp-sesongen var granmatriske (*Lectarius semisanguifluus*), og denne fine matsoppen fikk vi oppleve store og tette kolonier av på Roos. En annen god matsopp som virkelig kunne høstes i store mengder var mandelkremle (*Russula integra*). Ellers var det jo musseron-tid nå, og både riddermusseron (*Tricholoma flavovirens*) og gråmusseron (*T. portentosum*) ble plukket, de har begge høyeste karakter på matsopp-skalaen. Dessuten ble dråpamusseron (*Tricholoma pessundatum*) funnet, en giftig sopp som har fått sitt navn etter noen dråpelignende flekker ved hattkanten.

Det var rikelig med slørsopper å se, bl.a. Cortinarius ministopus ble funnet, denne arten er bare registrert en eller to ganger tidligere her i landet. Kransslørsopp vokste i store mengder.

Det som kanskje vil bli husket best fra turen er alle eksemplarene (20-30) som ble funnet av bispelue (*Gyromitra infula*). En artig sopp som tilhører samme slekt som sandmorkel. Den er for øvrig god å spise, men bør forvelles.

Dette området ved Roos er kjent for all sin traktkantarell (*Cantharellus tubaeformis*), men denne gangen var det bare så vidt den fikk vist seg frem.

# Sopputstillingen 1982

Den vellykkede sopputstillingen i 1981 gjorde at vi så fram til ny utstilling i 1982 med glede. Men så kom denne tørre og merkelige fjorårssesongen, og 5. september når utstillingen skulle gå av stabelen fantes det nesten ikke sopp som var egnet til å bygge opp en utstilling av. Utstillingen ble utsatt i to uker, og på den tiden skjedde det nærmest et under; det ble en "soppekspløsjon" av sjeldne dimensjoner. På utstillingen kunne vi presentere ca. 200 forskjellige arter, og blant disse var alle de gode matsoppene og de fleste gift-soppene som er kjent fra vårt distrikt.

Til forskjell fra året før ble utstillingen denne gang arrangert i Gudeberg skoles aula, et lokale som passet oss utmerket. Når vi legger ned et betydelig arbeid som det jo er å arrangere en slik utstilling, er det artig at folk, medlemmer som ikke-medlemmer, benytter seg av dette tilbudet. Og publikum sviktet ikke, ca. 700 mennesker besøkte utstillingen i de 7 timene den var åpen. Mange av de besøkende hadde selv vært på soppjakt, og benyttet anledningen til å få sin sopp kontrollert ved utstillingens soppkontroll. Våre kontrollører vraket og godkjente, og gav samtidig gode råd om plukking og tilberedning av sopp.

En kolleksjon tørkede jordstjerner, bestående av hele 12 forskjellige arter, vakte stor oppsikt. Naturlig nok var det mange som lurte på om dette var sopp. Av arter som ble utstilt vil vi her begrense oss til å nevne en sjelden sjampinjong-art, *Agaricus vaporarius*. Denne arten som ikke tidligere er registrert i Norge, ble funnet av foreningens nåværende kasserer, Ingeborg Eidissen.

Vi som har vært med på å gjennomføre disse utstillingene kunne tenke oss å være flere. Som nevnt tidligere krever et slikt arrangement endel arbeid, både i og utenfor utstillingslokalet, og spesielt dagen før selv utstillingen. Ved utstillingen kommende høst håper vi at mange av medlemmene vil ofre den aktuelle lørdagen til fordel for foreningen.

Tilbake til utstillingen i -82;

SOPPSUKSESS stod det å lese i en av byens aviser dagen etter, og det utsagnet nøler vi ikke et øyeblikk med å slutte oss til.

Referat fra årsmøtet i Fredrikstad Soppforening 25.nov.1982.

Årsmøtet 1982 ble avholdt på Gudeberg Barne-og ungdomsskole, 25.november, hvor 22 hadde møtt frem, derav 5 fra Halden Soppforening.

Apning.

Det er skjedd to meget positive ting i foreningen dette år, nemlig den store medlemsfremgangen og at foreningen endelig har fått støtte fra Fredrikstad kommune. Det at årets sopputstilling trakk så mange besøkende, ca. 700, var også meget oppmuntrende.

Dagsordenen ble godkjent uten kommentarer, likeså valg av møtedirigent (Øyvind Weholt) og valg av møtesekretær (Roy Kristiansen).

Arsberetningen ble opplest og godkjent.

Arsregnskap.

I tillegg til regnskapet kommer kr.2800.-mottatt for soppkontrollen.

Eventuelt.

Ingen innkomne forslag.

Valg.

Valgkomiteens forslag til nytt styre ble enstemmig godkjent, med to tilføyelser i kaffekomiteen. Styret i jubileumsåret består således av:

Formann	:	Rolf Hermansen
Viseformann	:	Roy Kristiansen
Sekretær	:	Grethe Simensen
Kasserer	:	Ingeborg Eidissen
Styremedlem	:	Ingar Johnsen
Vararepresentanter	:	Jan Holmberg og Liv Pedersen
Valgkomite	:	Thor Dybhavn, Ingar Pettersen og Rolf Hermansen
Kaffekomite	:	Kari Nilsen, Nora Lo, Astri Nordenborg og Per Bugge Amundsen
Revisor	:	Solveig Barda.

Årsmøtet avsluttet.

Før Thor Dybhavn avsluttet aftenen med rapport og lysbilder fra N.S.F.'s sopptur til Italia, ble de avtroppende i styret takket for sin innsats i den tiden de har sittet.

Grethe



FREDRIKSTAD  
SOPPFØRENING

# Arrangementer 1983

- |           |                        |           |                   |
|-----------|------------------------|-----------|-------------------|
| 14. MARS  | medlemsmøte            | 18. SEPT. | sopptur HALDEN    |
| 29. MAI   | sopptur JELØYA         | 25. SEPT. | sopptur ULVEDALEN |
| 6. JUNI   | medlemsmøte            | 27. SEPT. | medlemsmøte       |
| 28. AUG.  | sopptur SKJEBERGDALLEN | 9. OKT.   | sopptur SON       |
| 31. AUG.  | medlemsmøte            | 19. OKT.  | medlemsmøte       |
| 4. SEPT.  | sopputstilling         | 19. NOV.  | jubileumsfest     |
| 10. og    |                        | 29. NOV.  | årsmøte           |
| 11. SEPT. | sopptreff              |           |                   |

MEDLEMSMØTENE holdes på Gudeberg skole (Fredrikstad Ø). På alle møtene vil bl.a. være et foredrag el.l. med tilknytning til sopp. Møtene er i år lagt på forskjellige ukedager (mandag, tirsdag, onsdag). Nærmere detaljer om møtene sendes ut senere.

SOPPTURENE starter fra bussholdeplassen i Fredrikstad (Esceria) kl. 10.00 på søndager. Vi kjører i privatbiler, men de som ikke disponerer bil kan bare møte opp - det er alltid plass. Ta med hele familien, og gjerne venner og kjente på sopptur.

SOPPUTSTILLINGEN vil bli avviklet etter mønster fra fjorårets arrangement, men vi håper å kunne komplettere med nye innslag. Vi er imidlertid avhengig av at det finnes godt med sopp, og at endel medlemmer er villig til å gjøre en innsats.

SOPPTREFF har vi kalt et week-end arrangement kommende høst. Det er ennå ikke lagt detaljerte planer for dette, men innbydelse vil senere gå ut til de andre soppforeningene her i landet, og selvfølgelig til våre egne medlemmer. Også her er vi avhengig av at endel medlemmer er villig til å være med på arrangørsiden.

JUBILEUMSFEST synes vi hører med når foreningen runder 10 år. I hvilke former dette skal foregå er ennå ikke bestemt, men vi kommer selvfølgelig tilbake med opplysninger og innbydelse senere.

## KAN VI SPISE FROSSEN SOPP ?

Frosten kan ofte komme tidligere enn vi ønsker, d.v.s. allerede mens flere av våre senhøstes matsopper fremdeles forekommer i store mengder. Jeg har ofte fått spørsmålet om det er farlig å spise sopp som man finner etter frosten er kommet. Vårt utgangspunkt bør være at et stort antall, ja, kanskje de fleste, soppforgiftninger av mildere karakter (magesmerter, oppkast) skyldes at man spiser dårlig tilberedt eller for gammel sopp. Spisesopper bør således alltid være friske, og ikke nådd stadiet for mer eller mindre begynnende forråtnelse. Gamle eksemplarer bør således alltid overlates til naturens eget kretsløp.

Når soppen er frosset under plukking er det alltid vanskeligere å avgjøre om soppen har vært frisk før plukking. Spesielt bør man være oppmerksom på dette hvis det har vært flere frostperioder, og soppen har vært frosset og tint både to og tre ganger. Etter flere vekslende frost- og mildvårsperioder bør således aldri sopp som finnes spises, hvis man ikke er helt sikker på at den er vokst opp i mildvårsperioden før siste frost. Generelt kan det ikke anbefales at frossen sopp fortæres, men er man sikker på at den er frisk og nedfrossen under siste frostperiode skulle det ikke være noen fare. Frosne traktantareller kan være en opplevelse å plukke!

Øywe

Sopp er godt og er ikke fetende, da den består av 93% vann, 3% protein og praktisk talt ikke noe fett. Sopp er aroma, og intet annet.

(— Fra Joseph Wechsbergs gastronomi-spalte i «Esquire»)



# MIN SOPP- OPPSKRIFT

Denne rammen håper jeg vil bli et fast innslag i alle framtidige "matsopp-utgaver" av AGARICA. Jeg vil derfor oppfordre medlemmene til å sende inn oppskrifter på soppretter som de vil anbefale til andre. Selvom overskriften er MIN SOPP-OPPSKRIFT, behøver ikke oppskriften å være komponert av innsenderen. Vi forutsetter imidlertid at innsenderen har forsøkt oppskriften selv, og vet at den kan anbefales.

Den suppe-oppskriften jeg vil presentere nedenfor har jeg hentet fra boken "100 sopper i farger" av Korhonen. Suppen laget jeg flere ganger siste sesong, som jo var et år med svært mye honningsopp. De som mener at honningsoppen er en mindreverdige matsopp, tror jeg vil bli positivt overrasket over denne suppens kvaliteter.

Oppskrifter kan sendes AGARICA's redaksjon.

herman.-

## Suppe på honningsopp

1 liter unge honningsopp (hattene)  
 1 ss hakket løk  
 2 ss smør eller margarin  
 1 liter kjøttbuljong (lages av terninger)  
 2-3 ss hvetemel  
 1 dl fløte  
 salt  
 hvitpepper  
 persille

Skyll soppen og hakk løken. Smelt smøret i en kasserolle og legg i soppen og løken. La dem koke i soppsaften på lav varme fra 20-30 min. Hell i buljongen. Jevn suppen med hvetemel utrørt i vann. La suppen koke noen minutter, tilsett fløten og deretter krydder etter behov.

Strø over rikelig med hakket persille før servering.

Sopp med bacon og tomater

( 2 personer )

100 gr.bacon uten suor  
 1 stor løk  
 1/2 liter sopp  
 1 dl.fløte eller Vikingmelk  
 1 boks hermetiske tomater  
 Salt  
 Pepper

Klipp baconskivene i biter.Brun bacon,sopp og løk til det er gyllent.Tilsett væsken.Krydre med salt og pepper.Legg lokk over pannen og la det småsurre i ca.15 min.Ha i tomatene,kok opp,og la det hele koke 2-3 min.  
 Serveres med loff eller ris.

Sopp i skjell

( 2 personer )

4 skjell eller 8 tarteletter  
 200 gr.sopp  
 1 ss.smør  
 1 ss.mel  
 1/4 liter fløte  
 revet ost  
 kruspersille  
 smeltet smør

Stek soppen i 10-15 min.Ha i melet og fløten,og la det hele surre til stuingen er tykk.Fyll stuingen i skjellene,dryss revet ost over,pensle med litt smeltet smør og dryss over hakket persille.Settes i ovnen på 250 grader til osten begynner å bli gylden.

Grethe

SMAK PÅ GRÅ RINGLØS FLUESOPP!

\*\*\*\*\*

Smak og behag er nok forskjellig, - og vi har sikkert alle våre favoritter. Grå ringløs fluesopp - synes jeg - smaker godt. Jeg steker unge og pene hatter hel - som speilegg - straks jeg kommer hjem fra soppturen. Smaken ligner litt på stekt k ylling.

De brune, ringløse fluesoppene er derimot ikke særlig gode.

OBS! Spis ikke ringløs fluesopp rå!

Ingeborg

## SVARTRISKE - EN DELIKATESSE.

I alle nyere soppbøker finner vi at det kun anbefales to ( eller tre - etter som man ser det) spiselige ris-ker i Norge:

- . Matriske (gran - og furumatriske)
- . Mandelriske

Den(de) første hadde kronår, tilsynelatende over hele landet i 1982, den siste er mer sjelden og kresen, og således mindre kjent for de fleste matsoppere.

Begge er milde, matriskene kjennes i første rekke på sin orangerfarvede melkesaft, mandelrisken har derimot hvit melkesaft, men svært rikelig, og lukter omtrent som gamle skalldyr eller sild - ikke så ulik den ty-piske sildekremlelukt.

Også på kurs og kontroller vil som oftest disse to ris-ker fremheves, mens de øvrige -som er skarpe- forbigås mer i stilhet, eller havner i dunken for uspiselig.

Ikke alle er av denne oppfatning. F.eks. i vårt nabo-land Finland synes flere av de skarpe riskene å bli an-sett som like gode, ja, kanskje vel så gode og aktuelle som de nevnte arter.

Finnene har som kjent en langt sterkere matsopptradisjon enn oss, noe vi slett ikke bør kimse av.

Grunnen til at vi generelt ikke er så opptatt av ris-kene er selvsagt deres skarphet, selv om det klart frem-går av alle bøker at dette for et stort antall kan en-dres ved en rask forvelling. Men dette leder lett til den konklusjon at skarpe risiker er mindreverdige.

Vel, kjære soppvenn, du må trø om igjen!

Jeg vil påstå at det her finnes arter som er på full høyde med de "norske" spiserisiker.

Selvsagt skal det presiseres at ikke alle bør "skjæres over en kam", og det skal heller ikke glemmes at lakris-risiken er direkte giftig.

Personlig må jeg dessverre innrømme at jeg ikke er så be-vandret uti skarpe risiker at jeg tør gå god for alle. Selv har jeg foreløpig ikke rukket lengre enn til svartriske og skjeggriske. Og begge ga meg en positiv overraskelse!

Spesielt svartrisiken står neppe tilbake for matriskene - selv etter forvelling. Et naturens under, da det vel knapt er noen risike - eller kanskje matsopp i det hele tatt - som er tildelt så lite skjønnhet, og ser så uspiselig ut , med sin mørke grønnsvarte farge, ofte slimet og tilkle-bet med både løv og jord. Men la heller ikke her verken førstegangsintrykk eller det ytre telle!

Nå er jeg ingen dugelig kokk, og min tilberedelse av sopp har ingen interesse for offentligheten.

Ikke dessto mindre ville jeg satt meget stor pris på om de av leserne som selv har erfart gleden ved nytelsen av skar-pe risiker, kunne skrive til oss om sine erfaringer.

Hvis de også kunne bidra med en eller flere anbefalel-  
sesverdige skarpe riskeretter, tro jeg det ville være en  
glede - ikke bare for undertegnede - men for mange sopp-  
gourmeter blandt våre lesere.

La oss vise at - om vi ikke kan fremby den samme fan-  
tasi som finnene - vi er bedre enn svenskene!

Altså, skriv og fortell om din riskerett (og gjerne an-  
dre soppretter)!

ØyWe

#### FORVELLING!

Fyll en kjele halvt opp med vann.  
Skjær opp soppen og legg den i kje-  
len.  
Kok opp vannet, og la soppen koke  
5-10 min.  
Slå av vannet gjennom en sil.  
Riskenes skarphet er da borte!

E

VINTERSOPPEN INNEHOLDER KRÆFTHEMMEDE SUBSTANS.

VINTERNAGELSKIVLING INNEHÅLLER CANCERHÅMMANDE SUBSTANS

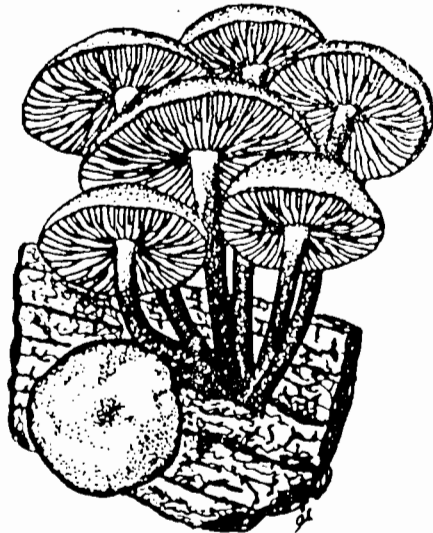
Vinternagelskivling, *Flammulina velutipes*, enokidake på japans-  
ka, inneholder en cancerhäm-  
mande substans enligt djurför-  
sök vid det statliga cancer-  
centrats forskningsstation.  
Dessa forskningsrön offent-  
liggjordes i Osaka på en kon-  
ferens i japanska cancerforsk-  
ningssällskapet i slutet av  
augusti. Ett forskarlag un-  
der ledning av Dr Tetsuo Ike-  
gawa vid avdelningen för ke-  
misk behandling vid forsk-  
ningsstationen har utfört  
försöken.

Livslängden hos möss ökades  
med mellan 30 och 58%, om  
de dagen efter det att de  
injicerats med cancerceller  
fått "proframin", utvunnet  
från enokidake, jämfört med  
möss som inte fått "proframin"  
efter cancerinjektionen.

Vid konferensen refererades också en epidemiologisk undersökning  
från Nagano. Enligt den skulle cancerfrekvensen hos bönder i trak-  
ter där enokidake ätes mycket vara låg i jämförelse med cancerfrek-  
vensen i trakter där man äter enokidake mindre ofta. Vid cancer-  
centrats forskningsstation inleder man nu kliniska försök för att  
undersöka giltigheten hos denna undersökning.

(Nihon Keizai Shinbun 1982-08-24)

Per Jacobsson



(JORDSTJÄRNAN NR. 2 1982)

## LITT OM BRUK AV HONNINGSOPP.

Honningsopp omtales i de fleste soppbøker som en godt brukbar, såkalt "to stjerners" matsopp. Sammen med stubbeskjellsopp og vintersopp betraktes den som den eneste sikre knippevoksende soppart på stubber og annet trevirke. Hovedregelen sier som kjent at sopper som vokser på denne måte - og som har ring rundt stilken, det vil si en skikkelig ring - er spiselige. Da sjalter man ut flathatter, klokkehatter, svovelsopper, bittersopper og andre slekter som i matnyttig henseende er mindreverdige eller kan være direkte giftige. Vintersoppen forekommer på en tid av året da det vanligvis er meget små sjanser for å finne andre hatsopper, og det er vel de færreste garvede sopplukkere som vil komme til å forveksle honningsopp og stubbeskjellsopp. Det aller sikreste skilletegnet her er jo at mens honningsoppen har hvitt sporepulver, så er stubbeskjellsoppens brunt. I et tett knippe med skikkelig utvokst honningsopp vil man gjerne se at det har drysset et fint hvitt pudder av sporestøv ned fra undersiden av de øverste hattene til oversiden av de nederste. Tilsvarende kan ofte ses hos stubbeskjellsoppen, men her er da fargen brun. Men selvfølgelig kan disse to arter også skilles på flere andre ytre kjennetegn, som man finner i alle soppbøker og som ikke skal gjentas her. Som matsopper betraktet regnes gjerne stubbeskjellsoppen for å være den beste. Hva honningsoppen angår, hører man av og til at noen ikke tåler å spise den. De får varierende utslag av kvalme- og brekningsfornemmelser og andre mage/tarmsymptomer, og enkelte får endog allergisymptomer. Derfor angir flere soppbøker da også at honningsoppen bør gis et skikkelig oppkok (forvelling) før den tilberedes som mat. Men et forhold som har vært lite påaktet i Norge helt til det siste er at det også her i landet vokser flere forskjellige arter honningsopp. I Skandinavia regner man i hvert fall med fem distinkte arter, etter den finske soppforsker Korhonen undersøkelser (1978, 1980). Disse skiller seg fra hverandre ved til dels forskjellig voksested og -måte, og ved variasjoner i størrelse, farge og form på hatt, stilk og ring samt enkelte andre kjennetegn. Man skal ikke se bort fra at spiseligheten kan variere endel blant de forskjellige artene. Inntil disse forhold blir nærmere undersøkt er det derfor sikrest å forvelle (koke opp) all honningsopp før bruk, særlig hvis man skal benytte store mengder. Da blir man forskånet for ovennevnte ubehageligheter, og honningsoppen beholder sitt ry som en god matsopp - det har den jo så absolutt fortjent. Men det anbefales å kappe av stilkene omtrent på høyde med ringen, og selvsagt å unngå gamle og mindre pene eksemplarer. Da kan vi fortsatt regne honningsoppen som en utmerket og lett kjennelig matressurs på stubber og ved foten av ulike tresorter. I gode soppår kan den komme i store mengder - fra ganske tidlig i sesongen til langt ut i november. Men husk altså, honningsopp kan være opptil fem forskjellige ting. Og navnet sitt har den som kjent fått fordi fargen på skivene kan minne om honning. Men det opplyses ikke om det er lyng- eller blomsterhonning man har tenkt på. Så vi bruker andre og sikrere kjennetegn når vi skal identifisere vår gode stubbevoksende venn.

Thor D.

PANTERFLUESOPP - EN GIFTIG FLUESOPP,  
SAMT LITT OM VÅRE ANDRE FLUESOPPER.

ARBEIDERBLADET FREDAG 24. SEPTEMBER 1982

## Fest ble tragedie

Sandefjord (NTB): Det som så ut til å skulle bli et hyggelig soppmåltid for to Sandefjordinger søndag kveld, ble opptakten til både sykehusopphold og store ubehageligheter, melder Sandefjords Bånd. Det viste seg de to hadde fått i seg den giftige panterfluesoppen. Kvinnen kastet først opp, falt sammen i bevisstløs tilstand og måtte til Sandefjord sykehus og pumpes. Kvinnen ble deretter brakt til sentralsykehuset i Tønsberg, der hun ble koblet opp til en nyre-maskin. Hun våknet opp først 11 timer senere.

Meldingen om at et par i Sandefjord hadde blitt forgiftet av panterfluesopp, etter sigende p.g.a forveksling med sjampinjong, synes å være det eneste alvorlige forgiftningstilfellet i Norge i 1982.

Det er ikke vanskelig å erfare at det er mange rare regler ute og går, selv blant "gamle" matsoppere, så egentlig bør vi rent statistisk være fornøyd med at forgiftningene kan holdes på et så lavt nivå.

Det betyr imidlertid ikke at vi ut fra menneskelige betraktninger bør slå oss til ro. Teoretisk burde det være enkelt å bringe antallet forgiftninger til null. Men da må alle følge soppernes første bud: Spis ikke sopp som du ikke kjenner med absolutt sikkerhet!

Hvis denne regel skulle medføre at det blir lite sopp å plukke, bør du oppsøke andre med nødvendig kunnskap - vel og merke personer med reell kunnskap, det er mange som tror de er verdensmestere - møte opp på soppkontroller, melde deg inn i en soppforening eller ta et soppkurs.

Det gjelder å lære, og det er fort gjort å bli kjent med så mange arter at du vil kunne fylle fryseren og mere til.

Men tilbake til panterfluesoppen. Siden det tydeligvis er mulig også i vårt land å la seg lure av denne soppen, skal vi omtale den noe nærmere, og også sette den i sammenheng med andre av våre fluesopper.

### Sammenligning med andre fluesopper.

Panterfluesoppen (*Amanita pantherina*) hører til gruppen fluesopper med ring, og har på latin slektsnavnet Amanita. Når det gjelder spiselighet av fluesopper praktiserer vi her i landet at alle ringløse arter er spiselige, mens det er bare rødneende fluesopp som har fått denne attest blandt de med ring.

Ved å lære seg enkelte spesielle kjennetegn burde panterfluesoppen ikke være vanskelig å skille fra de øvrige fluesoppene - langt mindre fra andre grupper hvor det finnes spislige arter.

Hattfarge går i det brune fra gulbrunlig til mørkere nesten svartbrun.

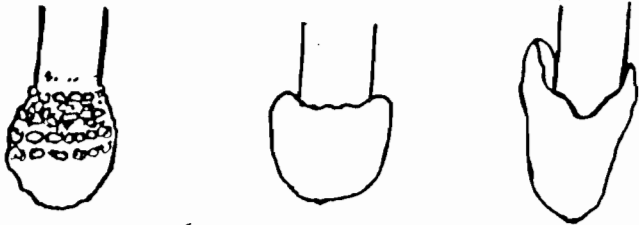
Hudlapper ("prikker" på hatten) er alltid iøyenfallende lyse, nesten kritthvite som unge, og selv på eldre eksemplarer bevares den lyse fargen forbausende godt. De danner ofte mer eller mindre et sirkulært mønster rundt sentrum.

Hattkant er stripet, og hatthuden kan flåes relativt lett av.

Stilken er relativt tykk og noe hul. Basis har en slire som avgrensnes brått mot stilken i en valkaktig fortykning, populært betegnet som "nedbrettet gummistøvel". (Se fig 1).

Ringen er ustripet.

Lukten er svak eller kan minne noe om gamle poteter, men også angitt som svakt reddikaktig.



Skjellkranser:

- . Rød fluesopp
- . Brun fluesopp
- . Grå fluesopp
- . Rødnende fluesopp

Valket:

- . Panterfluesopp
- . Gul fluesopp
- . Svartringfluesopp

Stor, løs slire:

- . Hvit fluesopp
- . Grønn fluesopp
- . Ringløse fluesopper

Fig. 1

Ulike typer fotbasis hos fluesopper (skjematisert)

Mulige forvekslingsarter blandt fluesoppene antas å kunne være:

- . Brun fluesopp (*Amanita regalis*)
- . Grå fluesopp (*Amanita spissa/excelsa*)
- . Rødnende fluesopp (*Amanita rubescens*)
- . Brun ringløs fluesopp (*Amanita fulva/badia*)

Av disse er de to siste spiselige, men bør også være enkelt å skille fra panterfluesoppen.

De ringløse har selvsagt aldri ring, og hudlappene er som regel store og sjelden så rent lyse. Begge har stripet hattkant, men normalt mer markert på de ringløse artene. Sliren er stor og løsner lett fra stilken.

Rødnende fluesopp har stripet ring, og ikke eller bare svakt stripet hattkant. Dessuten vil den rødne langsomt etter brudd og ha rødbrune til rosabrune flekker der sniler har forsynt seg.

Den grå fluesoppen er, som navnet antyder, mer grå i hattfargen, og den har også stripet ring, samt nærmest ustripet hattkant. Sliren er helt annerledes, da den har mer skjellkranser (som f.eks rød fluesopp) enn hudvalk.

Den største umiddelbare forvekslingsmulighet hos fluesoppene er trolig den brune fluesoppen. Men denne har også skjellkranser ved stilkbasis, og hudlappene er aldri rent hvite, men med et brunt-gulbrunt skjær. Ved gjennomskjæring vil den dessuten ha en gulbrun sone umiddelbart under hatthuden. Dette finner man aldri hos panterfluesoppen.

I tabell 1 er de viktigste kjennetegn for de ulike fluesopper nevnt. Ved å lære seg disse burde en bestemmelse av de fleste fluesopper være relativt enkelt. Det ses da bort fra at enkelte av navnene kan omfatte et kollektiv med flere former, varietetet, eller endog arter. Som det ses er det ikke tatt for seg de enkelte arter blant de ringløse. Disse omfatter klart tyver som kan være vanskelige og bestemme (Se artikkel annet sted i dette nummer om ringløse fluesopper).

Fluesoppene kan også til en viss grad skilles mikroskopisk og ved kjemiske reaksjoner.

Tabell 1  
Sammensatte kjennetegn for fluesopper.

Art	Hattkant	Ring	Fotbasis
Rød fluesopp	+ustripet	ustripet	skjellkranser
Brun fluesopp	+ustripet	ustripet	skjellkranser
Grå fluesopp	ustripet	stripet	skjellkranser
Rødnende fluesopp	ustripet	stripet	skjellkranser
Gul fluesopp	ustripet	+stripet	valket
Svartringfluesopp	ustripet	stripet	valket
Panterfluesopp	stripet	ustripet	valket
Hvit fluesopp	ustripet	ustripet	løs slire
Grønn fluesopp	ustripet	stripet	løs slire
Ringløse fluesopper	stripet	---	løs slire

+ betyr "mer eller mindre".



### Forveksling med sjampinjonger.

Forvekslingsmuligheten med sjampinjonger synes vanskelig å forklare.

Generelt gjelder den gode regel at sjampinjonger:

- . aldri har slire, skjellkranser.
- . aldri har hvite skiver på utvokste eksemplarer.

Husker vi disse to kjennetegn skulle det ikke være mulig å forveksle noen sjampinjonger med fluesopper.

Når det gjelder fargen kjenner jeg ikke til at det er funnet panterfluesopper som har vært så lyse at de kan forveksles med hvite sjampinjonger.

Men ikke alle sjampinjonger er hvite. Vi vet jo at f.eks. blodsjampinjongene har en tydelig brun hattfarge, men overflaten er aldri glatt og har ikke de typiske hudlappene som fluesoppene (NB! I kraftig regnvær kan hudlappene skylles bort!)

Normalt og med en minimumskunnskap om disse arter er det således overhodet ikke mulig med forveksling.

Den nærmeste forvekslingsmulighet mellom brune sjampinjonger og fluesopper synes å være med rødnende fluesopp. Begge er imidlertid spiselige etter steking.

### Giftstoffer og giftvirkning i panterfluesopp.

De virksomme giftstoffer i panterfluesopp er ennå ikke tilstrekkelig kjent.

Gulden og Schumacher (1977) oppgir at ibotensyre og muskimol - som også finnes i rød fluesopp - synes sikre. Det hevdes også at det hallusinogene stoffet bufotenin skal være påvist.

Det synes å være en viss usikkerhet om muskarin kan spille noen rolle. Sikkert er det at dette stoffet ikke i det hele tatt kunne påvises i en tysk undersøkelse. Dette utelukker imidlertid ikke at muskarin kan forekomme, avhengig av geografiske og økologiske betingelser

### Forgiftningsbildet.

Noe underlig kan det være at panterfluesopp i enkelte eldre (iallfall tyske) soppbøker angis som spiselig. Hvordan en sopp kan endres fra spiselig til klart giftig synes uforståelig. Vi skulle tro at den faktisk da også har blitt fortært uten for stort ubehag. Tatt i betraktning den sterke reaksjon som paret fra Sandefjord fikk erfare, er det helt på det rene at gamle tradisjoner ikke bør gjenoppfriskes.

Forgiftningsbildet er mye likt som for rød fluesopp, men tydeligvis adskillig sterkere.

Det er i første rekke sentralnervesystemet som berøres. Øresus, svimmelhet, munntørrhet, feber og hurtig puls, etterfulgt av lammende fornemmelse i kroppsmuskulaturen er vanlige symptomer.

Ved kraftige forgiftninger - som den i Sandefjord - kan det ende med bevisstløshet og kramper. Også magesmerter, kvalme og brekninger er normalt. Derimot opptrer sjelden diare.

Botemidler.

Ved forgiftninger bør mageinnhold tømmes snarest. Medisinsk kull oppslemmet i vann vil kunne binde noe av giftstoffene.

For øvrig er det beste råd å kontakte lege så fort man får mistanke om forgiftning.

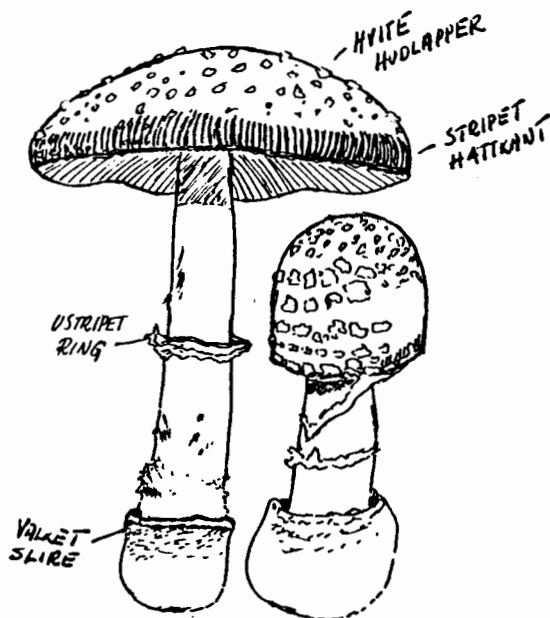
Panterfluesopp i Østfold.

Panterfluesoppen kan ikke regnes til våre vanligste fluesopper, selv om den ikke heller kan betegnes som direkte sjelden. Den har hovedutbredelse i de sørlige løvskoger i Norge, men skal være funnet så langt nord som Mo i Rana.

Personelig finner jeg den ofte noe sent i sesongen, således etter at de første røde fluesoppene har dukket opp. Jeg har alltid funnet den i løvskog.

Den vokser sporadisk i Fredrikstaddistriktet, og finnes normalt hvert år i store mengder ved Evje i Rygge (Kajalunden).

For de som vil studere arten kan jeg foreslå en tur til denne lokalitet i september/oktober.



Panterfluesopp

## LITTERATUR :

Gölden, G og Schumacher, T;  
Giftsopper og soppforgiftninger,  
Universitetsforlaget, 1977.

## LITT OM RINGLØSE FLUESOPPER.

De fleste, selv om de verken er interessert i å spise sopp eller å plukke sopp, har i det minste hørt om noe som heter fluesopp. Den er "rød med hvite prikker" og er giftig; dessuten gikk vikingene berserk når de spiste den. Men det er ikke bare disse mennesker som smiler skeptisk eller oppfatter det spøkefullt når de får høre at vi har flere fluesopper som hører med til de beste spisesopper. D.v.s de betegnes som trestjernes sopper. Også blant gamle soppere henger det ofte igjen fordommer mot disse arter, og det er ikke så ofte jeg treffer noen som spiser fluesopper, selv om de er fullstendig klar over at alle ringløse fluesopper anses som spiselige. På soppkontrollene vil de fleste gi beskjed om å kaste de i avfallskurva, til tross for en presisering av at det er trestjernes sopp. Enkelte av de ringløse fluesoppene opptrer i store mengder og er svært vanlige, spesielt den brune vil alltid kunne finnes fra tidlig på sommeren. Det er selvsagt også her enkelte ting vi må lære oss når vi skal prøve oss på disse artene. F.eks må vi vite at alle er giftige i rå tilstand. Det anbefales også at de stekes godt før de spises. Bortsett fra dette kan ringløse fluesopper anbefales på samme linje som spisesopper generelt. Vi skal huske at alle spiselige sopper normalt må tilberedes før de spises, og at det bare er ytterst få som kan anbefales i rå tilstand.

---

ALLE RINGLØSE FLUESOPPER ER SPISELIGE.  
MEN: DE MÅ IKKE SPISES RÅ, OG BØR STEKES GODT!

---

Kjennetegn for ringløse fluesopper.

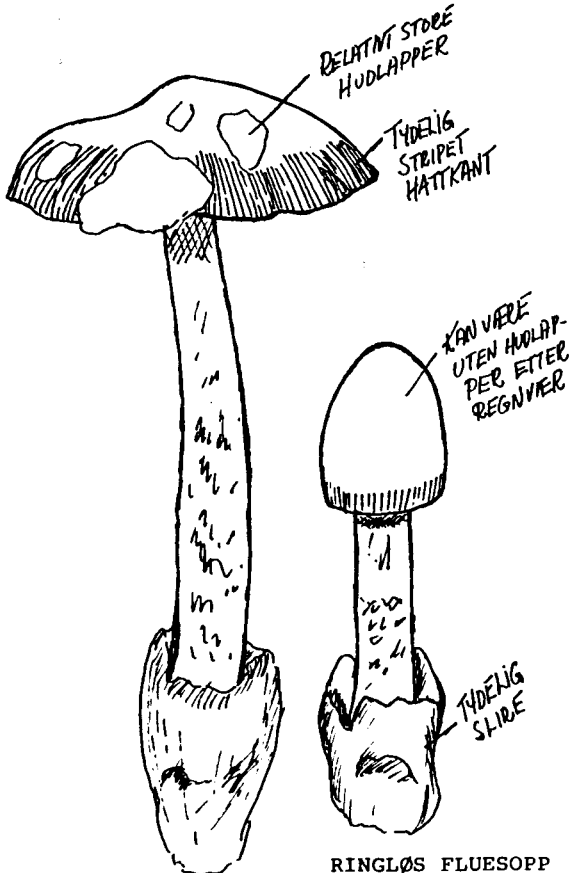
Den mest opplagte karakter som skiller de ringløse fra artene med ring, er selvsagt at de ikke har ring! Så langt høres det jo greit ut, og det burde ikke vær mer å si om det. Men dette forutsetter iallfall at vi vet vi har funnet en art i slekten fluesopper. Jeg skal ikke gå i detalj med dette her, og viser til artikkelen om panterfluesoppen annet sted i dette nummer. Kort sagt kan imidlertid slekten karakteriseres av sine hudlapper ("prikker"), større eller mindre, på hattoverflaten, noe som skyldes rester av et såkalt ytre hylle eller velum. Ved fotbasis vil det alltid være en fortykning som sitter mer eller mindre løst på foten, det vi vanligvis kaller en slire. Men denne kan variere og er ikke alltid så fremtredende. Fluesoppene er mellomstore til store, normalt utvokste eksemplarer sjelden mindre enn 3-5 cm i hattdiameter, og enkelte arter kan bli hele 15-20 cm og større.

De ringløse artene skiller seg ut ved:

- . Ingen tydelig ring, men kan ha noe frynsede, spettete soner på stilken.
- . Tydelig slire som oftest sitter noe løst, og kan bli sittende igjen i bakken ved skjodesløs plukking.
- . Tydelig stripet hattkant.
- . Stilken er ofte skjør og alltid hul.

Det er ikke for å gjøre det vanskelig, men alle disse karakterer må være tilstede samtidig, og husk at for de giftigste fluesoppene kan ringen sitte høyt oppe på stilken, ja, være dekket av hatten hvis den ikke er fullt utvidet. Se derfor for sikkerhets skyld godt etter oppunder hatten hvis du er i tvil om det er en ringløs art.

De giftigste artene (grønn og hvit fluesopp) har imidlertid aldri tydelig stripet hattkant.



RINGLØS FLUESOPP

### Oversikt over ringløse arter.

Navnene på de ringløse fluesoppene har vært - og er - gjenstand for stor diskusjon, og følgelig forvirring. På norsk har vi forenklet dette betraktelig ved å putte flere varieteter, ja, muligens arter, i samme sekken, og gi de et felles navn.

Således er det i Norske soppnavn bare nevnt 5 arter:

- . Stor ringløs fluesopp (Amanita inaurata)
- . Grå ringløs fluesopp (Amanita vaginata)
- . Hvit ringløs fluesopp (Amanita alba)
- . Gul ringløs fluesopp (Amanita crocea)
- . Brun ringløs fluesopp (Amanita fulva)

Det er her neppe helt riktig overenstemmelse med de latinske navnene. F.eks er nok vår vanligste art -brun (eller gulbrun) ringløs fluesopp- ikke bare A. fulva, men også den som har vært kalt A. badia. Dette er en mørkere og kraftigere type en A. fulva.

Likeledes den nest vanligste -grå ringløs fluesopp- som også omfatter minst en type til -kalt A. plumbea- og som med sikkerhet er funnet i Fredrikstad-distriktet.

Det er imidlertid ikke enighet om dette er "gode" arter, så vi vil ikke komplisere bildet ved å legge for sterk vekt på disse. Altså vil vi kalle de klart brune artene for brun ringløs fluesopp, og de klart grå for grå ringløs fluesopp.

Gul ringløs fluesopp opptrer sporadisk i distriktet, og spesielt i 1982 kunne arten finnes i riktige mengder.

Navnet gir ikke en helt dekkende beskrivelse, da soppen går mer i det oransjegule eller lyst oransjebrune. Enkelte ganger kan den til og med være lett å forveksle med brun ringløs fluesopp når denne er på det lyseste. Den gule er imidlertid gjennomgående noe større og den har alltid tydelige belteformede soner nedover stilken, spesielt mot basis.

Den hvite arten må anses som sjelden og er bare funnet få ganger i distriktet. Det samme gjelder den store ringløse som er en art med krav til godt jordsmonn, nøytral eller basisk (kalkrik) grunn, og som trives best i løvskog.

Stor ringløs fluesopp er den største i gruppen og kan bli opp til 30 cm i hattdiameter, mer vanlig 15-20 cm. Den skal ha en slire som aldri er helt hvit, men grå, og til og med utvikler seg til nærmest mørk grå eller svartgrå.

Fargene går også her i det brunaktige eller gråbrune, men aldri så tydelige og brune farger som hos brun ringløs fluesopp.

Denne siste når selvsagt heller aldri de størrelser på hatten.

Foruten de arter som er nevnt her finnes det også noen andre arter i Fredrikstad-distriktet, men disse har ennå ikke fått noe norsk navn.

To av disse, som er funnet med sikkerhet er Amanita submembrancea og A. umbrinolutea. Jeg har også et funn som synes å være i god overenstemmelse med A. lividopallens.

Av de kjente og anerkjente arter er det neppe andre som er observert her i distriktet, men det betyr ikke at man ikke skal være på vakt overfor nye ting. Det finnes en art, A. magnivolvata, fra Finland, og det er i høy grad på sin plass å være på oppmerksom på funn som ikke passer helt med de arter som er nevnt her.

I det følgende er det konstruert en forenklet nøkkel over ringløse fluesopper som forhåpentligvis kan være en hjelp for bestemmelsen. Den har selvsagt sine begrensninger, men bør allikevel bringe oss et stykke på vei. Nøkkelen omfatter alle arter som synes med sikkerhet å være funnet i Fredrikstad-distriktet, og er hovedsakelig basert på egne erfaringer. Det er foreslått norske navn der disse ennå mangler.

NØKKELE TIL RINGLØSE FLUESOPPER I FREDRIKSTAD-DISTRIKTET.

1. Slire grålig, i det minste gråner tydelig etter plukking 2
1. Slire lys, ikke spesielt grånende, men kan bli noe brunlig. ....3
2. Hattfarge uten grønnaktig, oliven eller sepiakomponent, stor art, ofte 15-20 cm og større, brun-gråbrun hattfarge.  
Stor ringløs fluesopp  
(*A. inaurata*)
2. Hattfarge med tydelig grønn, oliven eller sepiabrun farge, iøyenfallende pukkel i sentrum...."Gråsliret ringløs fluesopp".  
(*A. submembranacea*)
3. Hattfarge rent hvit, pååne, ofte gressbevokste steder, parkanlegg.....Hvit ringløs fluesopp.  
(*A. alba*)
3. Hatt tydelig farget, men kan være relativt blass .....4
4. Hatt med tydelig og dominerende grå farge, uten brunt.  
Grå ringløs fluesopp.  
(*A. vaginata*)  
(En mørk grå, blygrå type kan muligens betegnes *A. plumbea*).
4. Hatt med andre farger.....5
5. Hatt vakker orange-brun til gul-orange, med tydelige kroner eller belter nedover stilken i samme farge.  
Gul ringløs fluesopp.  
(*A. crocea*)
5. Hatt mer brunfarget, oliven- eller lysere okerbrun, også med sølvgrått skjær .....6
6. Hatt blass gråbrun, sølvgrått skjær, slire som sitter relativt fast, åpen løvskog ....."Blass ringløs fluesopp".  
(*A. lividopallens*)
6. Hatt med tydelig brun komponent, livlig rødbrun til mørk gulbrun, middels stor, skjær, slire ofte med rødbrune/rustbrune flekker ..... Brun ringløs fluesopp.  
(*A. fulva*)  
(En noe større og mer mørkebrun, mindre rødbrun art kan muligens betegnes *A. badia*).
6. Mindre livlig i fargene, relativt lys, varierende i brungul, oliven- og gråbrun, stilken ofte med gulbrune-rødbrune spetter, ofte hattkant med sirkulær, lysere sone.  
"Brunspettet ringløs fluesopp".  
(*A. umbrinolutes*)

NÅ HAR JEG FÅTT RESPEKT FOR ELGEN:

\*\*\*\*\*

Dette har hendt mandag 31.8.81. Jeg hadde nesten lagt turen bak meg. Det hadde vært fint vær. Jeg hadde oppdaget nytt terreng og funnet en del sopp og bær, skulle bare utforske ennå en vei.

Da var det noe som rørte seg inne i skogen ca. 35 - 40m borte. Litt etter så jeg en elg - et ungt dyr. Gledelig overrasket ble jeg stående stille på veien og betraktet dyret, intet anende om at de merkelig gryntende lydene, det ga fra seg, betydde at det bad moren om hjelp. Jeg sto slik 3 - 4 minutter og bestemte meg så for å gå videre på min vei. Tydeligvis syntes elgmoren at nå fikk det være nok. - De karakteristiske brakene kom først og så kom det voksne dyret til syne. Med hals og ører strekket rett opp og blikket festet på meg kom det travende mot meg. Fort flyttet jeg meg bak nærmeste treet og kikket frem. Da skjønnte jeg at elgen ville komme helt bort til meg - stange til meg og trække på meg. Jeg begynte å springe vekk det forreste jeg kunne. Et par ganger så jeg tilbake bare for å konstantere at elgen fortsatt var etter meg. Snart var der ikke noe mere terreng å springe i. Det begynte å gå ned en skråning og tørre kvister og steiner hindret meg i å løpe.

Da hadde jeg et skrik på leppene, høyt og skingrende: "HJELP!" - Ennå ble ikke skriket presset frem. Jeg huket meg bare sanseløst ned bak en av de store steinene - helt stille - med hjertet hamrende vilt i brystet. Da jeg omsider torde kikke over kantet av steinen så jeg ikke lenger noen elg.

Antakelig sto den et sted mellom trærne og vokter på meg.

Ad omvei kom jeg tilbake til mitt utgangspunkt.

Ingeborg

Litteratur-Nytt.

Dessverre er det lite å meddele om nye soppbøker på norsk. Imidlertid bør vi nevne at Lange's "Soppflora", norsk utgave ved Finn-Egil Eckblad har kommet i ny revidert utgave 1981. Dette er nå engang den mest omfattende soppflora vi har på norsk, og bør finnes i et hvert "soppbibliotek". Den kan riktignok ikke måle seg med de flotte fargefotos som presenteres i nyere utenlandske floraverker, men den er allikevel rikt illustrert med fargeplansjer og beskrivelser av ca 600 arter.

Den påtenkte nordiske soppflora er nå inne i en avsluttende fase, og bør kunne forventes å utkomme i løpet av 1983(?).

En engelsk soppflora i storformat har vist seg å bli meget populær, nemlig: Roger Philips "Mushrooms and other fungi of Great Britain and Europe", 288 sider, London 1981.

Det ligger et stort arbeide bak denne boken, som omfatter ca 900 europeiske arter, alle illustrert med fargefotos på en meget instruktiv måte. De aller fleste fotos er montasjer, men nettopp med tanke på å fremheve de viktigste karakterene, som ikke alltid kommer frem in natura. Foruten en god del meget velkjente arter som vi finner i Norge, er det òg avbildet en rekke til dels meget sjeldne arter, som vel aldri har vært avbildet med fargefotos tidligere i noe verk. Introduksjonen er meget godt illustrert, og viser typiske eksempler på forskjellen mellom skivesopper, piggsopper, korallsopper, begersopper, røysopper, gelésopper o.s.v.. Boken er først og fremst basert på makroidentifikasjon, men sporemaal og sporeform er nevnt i teksten.

Til en meget overkommelig pris anbefales boken på det varmeste. Pris £ 12.95 innbundet; £ 7.95 uinnbundet, begge pluss porto.

Ganske nylig har vi òg blitt presentert for en liten vakker bok i lommeformat, som kun omfatter skivesopper, nemlig:

David N. Pegler "Mushrooms and Toadstools", Mitchell Beazley Publ. London 1982, 168 sider.

Den er meget instruktiv og lettforståelig, og omfatter ca 400 skivesopper. Artene er inndelt biotopisk, i barskog, løvskog, blandingsskog, på bålplasser, på ekskrementer o.s.v..

Alle arter er illustrert med nydelige fargeplansjer selv om enkelte bilder viser noe kunstige farger. Spesielle symboler for spiselighet o. likn. kommer greit fram.



Det unike ved en såpass enkel flora er at også sporene er illustrert.  
Boken koster £ 3.95 pluss porto.

Det lønner seg så absolutt å bestille disse bøkene direkte fra England fremfor å gå veien gjennom en norsk bokhandel. Man sparer adskillig på det.

Begge de to nevnte engelske bøkene kan bestilles direkte fra:  
The Richmond Publishing Co.Ltd., Retail Book Sales Dept., Orchard Road, Richmond, Surrey, England TW9 4PD ; en spesial-forretning for sopp-, plante-, mose- og lav- litteratur.

\*\*\*\*\*

Av nordiske tidsskrifter bør vi kjenne følgende:

SVAMPE ,dansk, utgis av Foreningen til Svampekundskabens Fremme,  
(Box 121,DK-2750 Ballerup,Danmark),2 nr.pr.år (Da.kr.60) .

Dette er den danske soppforeningens "talerør" og forteller om deres aktiviteter.Heftene inneholder artikler og notiser om diverse spiselige og uspiselige sopper,behandler spesielle slekter,sopp-opp-skrifter, farging med sopp, o.s.v. ,illustrert med tegninger og fotos, også i farger.

Et meget tiltalende og delikat tidsskrift, hittil utkommet med seks nummer siden starten i 1980.

JORDSTJÆRNAN, medlemsskrift for Sveriges Mykologiska Förening,  
(S-602 18 Norrkøping,Sverige),2.nr.pr.år (Sv.kr.40) .

Fra en beskjedne start i 1980 har det utviklet seg til å bli et meget aktuelt og seriøst organ, som inneholder informasjoner/artikler om både vanlige og sjeldne sopper,spiselige og uspiselige, og som også omtaler de svenske soppforeningers aktiviteter. Foreløpig har det utkommet seks nummer.

HELVELLA, er Tønsbergs Soppforenings medlemsblad, foreløpig utkommet med et nummer i 1982. Pris kr.15 pluss porto. 60 sider.

Mesteparten av heftet utgjøres av en "Oversikt over alle sopp-arter som er kjent fra Vestfold" av Steinar Aase.Forøvrig et par kortere artikler om nyfunn gjort i Vestfold i de senere årene.

En prisverdig start,-og vi venter spent på fortsettelsen.

SISTE!

I midten av 1983 vil det bli utgitt et praktfullt verk om slekten Boletus ("steinsopper") i Europa, nemlig: "Dickröhrlinge, Die Gattung Boletus in Europa", av H. Engel, G.J. Krieglsteiner, Aurel Dermek og Roy Watting.

Boken blir på ca. 170 sider, hvorav ca. 30 på engelsk, med detaljerte beskrivelser av makro- og mikrokarakterer av ca. 35 arter og varianter, samt nøkkel til de samme. Den inneholder dessuten 36 ypperlige fargeplansjer utført av Aurel Dermek. De som kjenner hans økvareller vil ikke bli mindre begeistret for dette verket!

Boken vil seile opp som det mest komplette og omfattende verk om slekten Boletus i Europa i nyere tid, og med Aurel Dermek og Roy Watting ved "roret" kan det neppe gjøres særlig bedre idag.

Vi har fått en "tilbudspris" på DEM 49,- (pluss porto), gjeldende frem til ca. 15. april. Etter 1. mai vil prisen ligge på DEM 63,- (pluss porto).

Bestillinger mottas av undertegnede, tlf. 032-46870.

Roy K.

Lokalavisene FREDRIKSTAD BLAD og FREDRIKSTADAVISA DEMOKRATEN hadde mye soppstoff siste sesong. Avisene fulgte godt opp med orientering om sesongutviklingen, og hadde dessuten reportasjer fra sopptur, soppmøte, soppstilling og om det kjente sopptidsskriftet AGARICA. Vi takker lokalpressen for god soppdekning i 1982, og håper at de vil være minst like flinke i jubileumssesongen.

herman.-



# JULIUS JENSEN



\*FRANSMENNENE BRUKER GRISER TIL Å LETE ETTER TRØFLER.

## ORKIDEER I FREDRIKSTAD-DISTRIKTET.

Orkideene har, ikke uten grunn, blitt ansett som eksklusive og sjeldne. De er å finne i tropiske urskoger og på andre utilgjengelige steder, bl.a. på Nero Wolfes tak. De av oss som ikke har anledning til å besøke slike steder, kan ta til takke med våre hjemlige ville orkideer. Innom en radius på ca. 20 km kan vi finne 20 forskjellige arter. I alt er det angitt 35 arter for Norge.

Orkidesesongen er kort. De første kommer i slutten av mai og i løpet av juli er de fleste borte. Dette er jo før soppesongen har begynt, så hvorfor ikke gå på orkide-jakt? Ta med fotoapparatet, for orkideer plukker vi ikke. De er såpass sårbare at de må få lov til å stå i fred.

Orkideene er som oss soppentusiaster; de kan simpelt hen ikke leve uten sopp. Røttene er tykke knoller og mangler ofte rothår. De har i stedet sopprot, det vil si at de har en sopp som samboer, til felles glede og nytte.

Honningsoppen kan være partner til en orkide, samtidig som den også har et forhold til et av de nærmeste trærne. Som en skal se så er orkideenes kjærlighetsliv vel så komplisert som vårt eget. Bestøvningsmåtene er utallige og forunderlige. Det er ikke så enkelt som i historien om bien og blomsten, det er ikke alltid at blomsten vil. Blomstene er særdeles nøye med hvem de slipper til sine edlere deler. Det er ofte bare en bestemt insektsart som er istand til å utføre bestøvningen, og dette har blomsten tilpasset seg. Det finnes en tropisk orkide hvor sporen, som inneholder nektaret, er 30-40 cm lang, og en dertil hørende sommerfugl med lang nok sugesnabel.

Vår egen flueblomst er ikke mindre kresen. Den har sitt eneste voksested i Øst-Norge, i Onsøy, hvor den har fått være i fred i 100 år. Etter å ha sett etter den i et par år, fant jeg 5 planter i 1981. I 1982 var det bare 2 planter. Denne må absolutt få stå i fred, den gjør seg bedre i naturen enn som et tørket herbarielik. Denne merkelige orkideen er den eneste av sin art i Norge blant ca. 50 i Europa.

Flueblomsten går en viss Hagen en høy gang i å spekulere i urinstinktene. En liten gravevepshan flyr forviret rundt og leter etter en gravevepshun. Men Eva er ikke skapt enda, det er bare flueblomsten som har oppdaget at gravevepshannene blir klekket en tid før hunnene, og benytter seg av dette for å lokke til seg en bestøver. I forsøket på å la naturen gå sin gang, får vepsen som takk en pose med blomsterstøv i hodet, og bringer den med seg til neste blomst. Den har dermed bidratt til blomstens formering, selv om hans egen må vente til Eva er krøpet ut av hylsteret.

Orkidefrø er planteriketets minste. Knerotens frø veier 0,002 milligram, det går 500 frø på ett milligram. Hos noen tropiske arter kan en kapsel inneholde opptil 3 millioner frø, og en enkelt plante kan produsere 350 millioner frø i samme sesong.

Orkideene er ikke å finne blant nytteplantene. Den tropiske *Vanilla plantifolia* gir oss imidlertid ekte vanilje. Hos oss hører orkideene hjemme i folkemedisinen. På grunn av rotknollenes likhet med testikler, har de blitt brukt som afrodisiaka. Gamle navn som elskhugsgras og yksnegras vidner om det. Det var bare å legge en rot i sengen til usamse ektepar, eller å blande roten i sin utkåredes drikke, så ville alt ordne seg.

Den største nytten orkideene gjør, er vel bare å være en orkide, og la oss glede oss over deres ubestridte skjønnhet og mystiske prakt.

Hvor finner vi orkideer? Ja, det vil jeg overlate til deg selv å finne ut.

Gode veivisere er:

- Øivind Johansen : Onføys Flora. Østfold-natur Nr.11, 1982.
- Øivind Johansen : Planteliv, Botaniske vandringer på Hvaler. Hjembygda Hvaler Nr. 1-2, 1981.
- Ole Jørgen Hanssen : Kråkerøys natur-Flora og Fauna. Østfold-natur, Nr.4, 1982.
- Johannes Lied : Norsk og Svensk flora, Det Norske Samlaget.
- Bo Mossberg og Sven Nilsson : Nordens Orkideer, Cappelen naturserie.

Ingar Pettersen



FLUEBLOMST  
(TEGN. FRA "NORDENS ORKIDEER")

## VARBEGERSOPPER - EN ETTERLYSNING.

Året 1983 har knapt begynt; hittil har vi vært begunstiget med en særdeles mild og nær snøfri vinter. Til skuffelse for mange, men til glede for enkelte !

Med en temperatur like over og omkring null grader kan man faktisk fine frisk sopp på denne tid av året. Da ser jeg bort fra treboende flerårige arter, som kjuker o. likn.

Av spiselige er det bare vintersoppen (Flammulina velutipes) som er aktuell. Den har tidligere vært omtalt i Agarica av Weholt (1980).

Derimot er det en rekke, til dels fargerike og vakre begersopper, som er aktuelle tidlig på våren, under og like etter snøsmeltingen. Fra et matnyttig synspunkt er de imidlertid verdiløse.

Disse artene har helt spesifikke krav til fenologi (= læren om klimaets innflydelse på plantelivet.) De vokser utelukkende på denne årstid hvor temperaturen pendler omkring eller ca 5 - 10° over null. Sopper som vokser/trives under slike forhold betegnes som psychrofile ("kuldeelskende") eller kryofile ("iselskende").

De kan òg i ekstreme tilfeller utvikles senhøstes/tidlig på vinteren. Ø. Weholt fant f. eks. den vakre skarlagen vårbeger (Sarcoscypha coccinea) i Bamble 1. juledag 1982, - riktignok ikke med modne sporer, men allikevel .....!

2. juledag (82) hadde jeg selv fire arter av slekten Octospora og en art av slekten Lamprospora (stiprikk). Disse morsomme fargerike begersoppene er imidlertid så små (1 - 5 mm diam.) at de neppe er mange forunt å finne.

De fleste vårsoppene er imidlertid betydelig større og tilhører først og fremst familiene Sarcosomataceae og Sarcoscyphaceae (Korf 1970).

De kjennetegnes ved å vokse /opptre på fuktige/råtnende trerester/pinner og kvister, - mer eller mindre skjult i jorda, ennå mens snøen ligger her og der.

Familien Sarcosomataceae består av slekter hvor hymeniet (oversiden) er mørk- eller mattfarget svart eller brunt, som inneholder vannløslige brunsorte pigmenter. Utsiden er også mørkfarget.

Familien Sarcoscyphaceae derimot består av slekter hvor hymeniet er livlig farget gult, oransje eller rødt, mer eller mindre med innhold av karotenoider. Utsiden blek eller lys farget.

Totalt utgjør disse familiene 9 slekter i Norge, fordelt på 10 arter.

Fra Østfold er det meget få funn av slike vårbegersopper som de her nevnte. Det kan heller ikke sies å være mange funn på landsbasis (Eckblad 1957).

Fordi det er få mykologer eller soppinteresserte i felt på denne årstiden (Februar - Mai) skulle vi kunne tro at mange av disse artene er oversett eller fullstendig neglisjert.

Allikevel er det enkelte som har gjort ganske intensive forsøk på å finne artene, men med lite eller intet utbytte.

Således kan det tyde på at de fleste av artene virkelig er uvanlige eller sjeldne/ vanskelig å finne, eller at de sjelden fruktifiserer. Det kan ha sammenheng med deres lunefulle opptreden, avhengig av snødekkets varighet, eller klimatiske forandringer under vårens forløp.

Det skulle derfor være av meget stor interesse om du skulle være så heldig å treffe på en eller flere av disse på en vårdag du er ute i marka. Jeg håper inderlig at du kontakter undertegnede!

Den art vi først og fremst kunne tenke oss å få registrert fra Østfold er den meget iøyenfallende skarlagens vårbeger (Sarcoscypha coccinea) som overfladisk påminner om en rød plastball!

I det følgende skal vi kort karakterisere noen av de mest aktuelle vårbegersoppene.

#### SARCOSOMATACEAE

##### Desmazierella acicola Lib.

Fig. 1

Apothecier skålformet, knapt 5 mm diam., ustilket. Hymenium gråblålig med tydelige mm lange brune hår. Utsiden brunaktig, dekket av brune hår.

Vokser på døde råtnende furubar på nålene, som regel flere fruktlegemer. Februar til mai.

Det er rapportert kun et funn i Norge, - fra Borre nær Horten i Vestfold (Eckblad 1968), meget sjelden. Kjent fra Danmark og Finland, men ikke Sverige (Ryman 1978).

Arten er neppe lett å finne, men har begrenset voksested.

##### Mørkt elgbeger (Nannfeldtiella aggregata Eckbl.) Fig. 2

Apothecier først nærmest urneformet, senere mer skålformet, 0,5 - 1,5 cm diam., ustilket. Hymenium brunt - mørkbrunt. Utsiden lilla-brunlig til mørkbrun, lodden, ofte utpreget mørkere og noe stripet langs kanten før apotheciene åpner seg helt.

Vokser overveiende i barskog på eller blant oransje elgbeger (Inermisia aggregata), ofte i store kolonier. Begge arter forekom-



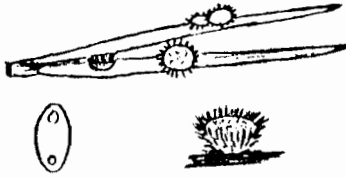


Fig.1 *Desmazierella acicola*  
Spore nede til venstre

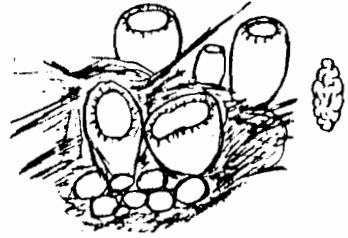


Fig.2 Mørkt elgbeger  
Spore til høyre



Fig.3 *Plectania melastoma*  
Spore til høyre



Fig.4 Svart vårbeger  
Spore oppe til høyre

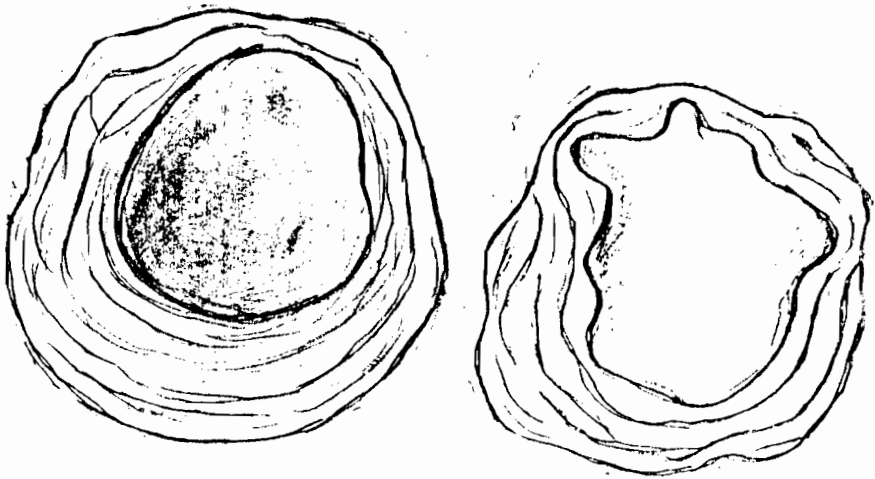


Fig.5 Svartgubbe

mer på urin og brunstgroper fra elg, og sjeldnere rådyr.

Mørkt elgbeger er funnet allerede i slutten av mars og kan finnes et godt stykke ut i mai.

Arten er kjent nord til Finnmark, og er mindre vanlig enn oransje elgbeger.

Først våren 1982 foreligger den første registrering av mørkt elgbeger (og oransje elgbeger) i Østfold, og den (de) er kjent fra Hvaler, Borge og Fredrikstad kommune.

Mørkt elgbeger er originalbeskrevet fra Norge av Eckblad i 1968.

Så vidt meg bekjent er den ikke funnet utenfor Norden.

Den er ikke kjent fra Danmark (Dissing 1982, pers. medd.).

Plectania melastoma (Sow. ex. Fr.) Fuckel Fig. 3

Apothecier urne- skålformet, 1 - 2 cm diam, kort stilket. Hymenium svart. Utsiden fint svartlodden med teglrøde korn, særlig langs kanten. Gummiaktig konsistens.

På pinner av lyng, på skogsmark og i røslýng-heier, en eller flere sammen.

Det foreligger kun et funn i Norge, - fra Akershus 1964, men bare umodent materiale (Eckblad 1968).

Arten er imidlertid funnet flere steder i Sverige, bl.a. nær Uddevalla i Bohuslän (Ryman 1978).

Den bør absolutt kunne finnes her omkring.

Svart vårbeger. Pseudoplectania nigrella (Pers. ex. Fr.) Fuckel Fig. 4

Apothecier grunt skålformet, 1 - 3 cm diam., ustilket. Hymenium svart til svartbrun. Utsiden svart, filtlodden.

På mosebevokste stier og steinblokker i barskog (særlig gran-), ofte i store mengder. Relativt vanlig; mars til juni.

Det synes å være få funn nordfra. Kjent fra Rana (Sivertsen 1978).

Ramm fant arten to steder på Kråkerøy 1955 (Eckblad 1957).

I 1982 (april og mai) ble det gjort flere funn i Fredrikstad og Borge kommune.

Den nærstående Pseudoplectania sphagnophila (Pers.) Kreisel er mindre og kort stilket. Vokser i Sphagnum-mose i myrkanter.

Kjent fra Lyngen i Troms.

Svartgubbe. Sarcosoma globosa (Schmied. ex. Fr.) Casp. in Rehm. Fig. 5

Apothecier store, 5 - 12 (15) cm diam., runde eller sylindriske med en noe avflatet overside og fylt med en geléaktig væske, som gjør at soppen blir usedvanlig tung i forhold til størrelsen, et ca 10 cm stort fruktlegeteme kan veie ca 1/4 kg !

Hymenium mørkbrun til svartbrun, glinsende. Utsiden brun, som semsket skinn av utseende, noe rynket og sammensunken. Stilkkløs. Arten vokser på/blant gammelt granbar i gamle fuktige granskoger, i dypt mosedekke, ofte nesten skjult av bar.

Den utvikles allerede under selve snøsmeltingen, februar til mai; noen ganger senhøstes.

Det kjennes bare to funn i Norge (Eckblad 1957), -øyer i Oppland og i Hamartraktene.

Det er adskillig flere funn i Sverige og Finland.

Den bør kunne finnes hos oss i et heldig øyeblikk.

Svartpokal. Urnula hiemalis Nannf. Fig.6

Apothecier 3 - 7 cm breie, dypt krukke- eller urneformet. Ofte noe uregelmessig fliket/oppsprukken kant. Ca 5 - 6 cm høy.

Hymenium svart, speilfløyelsaktig. Utsiden matt, brunsvart, ofte med olivenaktig til gråoliven overtrekk, som gir en "metallisk" glans. Øverst mot kanten noe rutet oppsprukket og rustbrunlig i fargen. Stilkkløs eller kortstilket.

Vokser på jord blant gress på åpne steder/plasser, mens den nærstående Urnula craterium (ikke i Norge) vokser på begravede pinner av løvtrær, særlig hassel.

Svartpokal vokser i åpent løvskogsterreng, såvel som på beitemark. Flere funnsteder ligger i tilslutning til sjøer og vassdrag. Januar til mai.

Arten er originalbeskrevet fra Sverige 1949 (Nannfeldt 1949), og er senere utførlig behandlet av Neuendorf (1979).

Den er bare kjent fra Sverige, Finland og Norge, og ikke i Danmark.

Svartpokalen ble funnet første gang i Østfold under en tur til Kråkerøy 10. april 1982, hvor Ingar Johnsen, Rolf Hermansen og undertegnede deltok. På det tidspunkt var det fremdeles noe snø.

Apotheciene (6 stk.) var forlengst utvokste, men med få modne sporer, hvilket er typisk for denne arten (se Neuendorf 1979).

På årets aller første dag, allerede i 9-tiden, fant Ingar Johnsen fem rel. store eksemplarer av svartpokal på samme sted som 1982.

Dette er usedvanlig tidlig, men det er kjent funn fra desember.

Det var ingen apothecier med modne sporer.

Fruktlegemené har utviklet seg i løpet av desember-måned, som var mild (middeltemp.  $-3^{\circ}\text{C}$ ) og fuktig, og med nedbør overveiende som regn. Altså - et typisk eksempel på at vårsopper kan komme selv midtvinters under eksepsjonelle værforhold.

Funnet på Kråkerøy er foreløpig Norges sydligste. Dette er det syvende funn i Norge, uten at den dermed kan sies å være vanlig. (se fig.11).

Urnula craterium (Schwaegr.ex.Fr.)Fr.

Fig.7

Apothecier nesten kuleformede som unge, senere mer pokal- eller krukkeformet, 3 - 4 cm diam. og 4 - 6 cm høye, med regelmessig kant, og med en lang tydelig stilk.

Hymenium svart. Utsiden brunsvart, filtlodden. Sporene er større enn svartpokal (Urnula hiemalis).

Vokser på begravde pinner av løvtre, særlig hassel; langs bekker o. likn.. Januar til mai.

Arten er funnet flere steder i Sverige og Finland, men ennå ikke i Norge. Den er kjent fra en rekke land nedover i Europa, og er vanlig i Nord-Amerika. Likeledes kjent fra Japan.

Så mange hassellunder som vi har i Fredrikstaddistriktet bør den kunne finnes her også.

\*\*\*\*\*

Det finnes også en Urnula som vokser på døde barlindkvister:

Urnula helvelloides.

Den er kun kjent fra Frankrike (Donadini et al. 1973).

Februar til april.

\*\*\*\*\*

#### SARCOSYPHACEAE

Blomsterbeger. Microstoma protractum (Fr.) Kanouse Fig.8

Apothecier opp til 2 cm diam., først lukket, kuleformet, senere stjerne- liknende oppsprukket. Langstilket.

Hymenium rødt. Utsiden blek oransjefarget, - stilken hvitmelet.

Denne vakre begersoppen vokser ofte i knipper på begravde pinner av løvved i lunder og ved elvebredder fra mars til juni, sjeldnere senhøstes.

Den er kjent nord til Finnmark (Schumacher 1979).

Ramm fant blomsterbeger på Kråkerøy i 1955 (Eckblad 1957), men den er senere ikke sett.

Oransje greinbeger. Pithya cupressina (Fr.) Fuckel Fig.9

Apothecier opp til 1 cm diam., linseformet, kortstilket.

Hymenium blekrød til oransjerød. Utsiden hvitmelet.

Vokser på liggende døde kvister og bar av eier (særlig innførte arter), men også på gran- og furukvister. Apotheciene på gran og

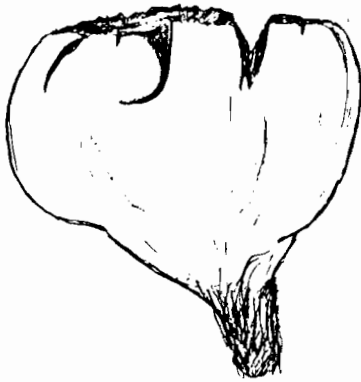


Fig.6 Svartpokal  
Spore til høyre

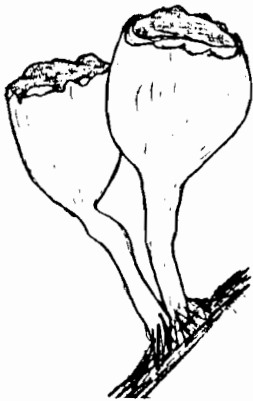
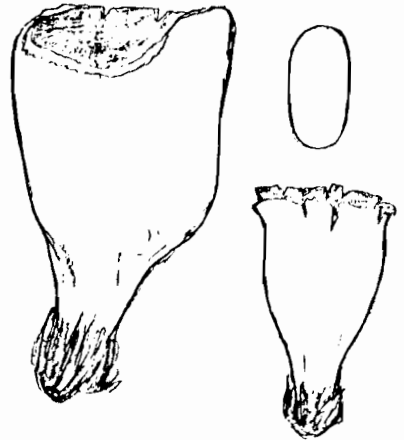


Fig.7 Urnula craterium



Fig.8 Blomsterbeger  
Spore til venstre

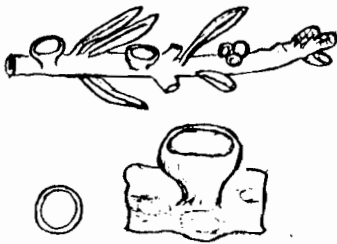


Fig.9 Oransje greinbeger  
Spore nede til venstre

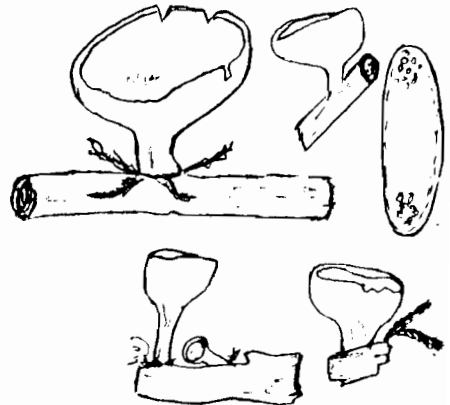


Fig.10 Skarlagan vårbeger  
Spore til høyre

furu blir gjerne større enn på einer.

Oransje greinbeger utvikles senhøstes og tidlig vår, sjeldnere midtvinters i tøvær.

Det foreligger ingen funn i Østfold, og det er forøvrig få funn på landsbasis (Eckblad 1957).

Arten er sikkert og oversett p.g.a. størrelsen. Men, - Holm & Holm (1977), som har publisert et omfattende arbeide om ascomyceter på einer i Norden, har ikke lyktes å finne arten.

Den er imidlertid kjent fra Mellom- og Syd-Sverige (Ryman 1978), Finland og Danmark.

Oransje greinbeger må ikke forveksles med arter av den inoperkulate slekten Lachnenulla, ganske vanlig på kvister og bar fra bartrær, - på høsten og våren.

En annen forvekslingsmulighet er Basidiomycetslekten Aleurodiscus; vokser på kvister av bartrær.

Alle de nevnte skilles lett mikroskopisk.

#### Skarlagan vårbeger. *Sarcoscypha coccinea* (Scop. ex. Fr.) Lambotte Fig.10

Dette er vel kanhende den vakreste og mest iøyenfallende av alle vårsoppene.

Apothecier først nesten kuleformet, senere skålformet, 2 - 6 cm diam. med en 1 - 3 cm lang stilk. Hymenium skarlagensrødt.

Utsiden noe flosset, hvit- gulhvitt.

Vokser på liggende, ofte mer eller mindre nedgravde pinner og kvister av løvved, særlig or, på fuktige steder, som overrisles av smeltevann, - i snøsmeltesoner og langs elvebredder.

Fruktlegemene kommer meget tidlig om våren, allerede i februar-mars, - senere i høyereliggende strøk. Sjeldnere senhøstes.

Det foreligger over 100 innsamlinger her i landet (Schumacher 1979), og skarlagan vårbeger er kjent helt nord til Troms (Elvebakk 1980).

Den er mindre vanlig på Vestlandet (Eckblad 1975), og det er få fra Sørlandet.

Den er ikke registrert for Østfold.

På enkelte steder er skarlagan vårbeger tilsynelatende vanlig, mens den på andre tilnærmet liknende voksesteder savnes helt.

Anders Bohlin (pers. medd. 1982) i Trollhättan har i de siste ti årene sett etter den i Bohuslän - uten resultat. Den er imidlertid kjent derfra og andre steder i Sverige (Ryman 1978).

Det er vanskelig å tro at en slik praktfull sopp kan være oversett til tross for tidspunktet den vokser.

Det er påfallende mange funn fra kalkrike bergartsområder, selv om

jo arten vokser på ved, men i Danmark er det bevist at den vokser like godt på relativt sur bunn (Eckblad 1957).

I Vest-Tyskland er skarlagen vårbeger mest utbredt i syd (Krieglsteiner 1981). Her mener man å kunne skille ut tre forskjellige arter eller former, og de skiller seg ut morfologisk, såvel som i substratvalg. Dette er for tiden under arbeide.

I Nord- og Mellom-Amerika forekommer òg en liten art, Sarcoscypha occidentalis (Schw.) Sacc., som bl.a. har vesentlig mindre sporer enn skarlagen vårbeger (Denison 1972).

\*\*\*\*\*

Selv om dette var en presentasjon av de mest aktuelle vårbegersoppene kan jeg allikevel ikke unngå å nevne en annen vakker og karakteristisk begersopp som kommer om våren.

Den hører til familien Pyronemataceae, nemlig:

Fagerbolle. Caloscypha fulgens (Pers. ex. Fr.) Boud.

Apothecier kuppel- til skålformet, noe uregelmessig, 2 - 4 cm, ustilket eller kortstilket. Hymenium klar oransjegul/rød til eggegul. Utsiden skitten gul til brunlig. Soppen blir ved håndtering intens irrgønn. Dette kjennetegner soppen.

Fagerbollen vokser blant mose og nålestrø i barskog, på kalkrik grunn.

Den er ikke funnet i Østfold, men er kjent fra Oslo og Oppland (Eckblad 1968).

Den er vanligere i Mellom-Europas fjelltrakter, hvor den også spises. Den smaker angivelig som kreps !

\*\*\*\*\*

Når vi først har behandlet disse vårbegersoppene bør vi òg nevne at det finnes en rekke andre meget små, men særdeles vakre og iøyenfallende begersopper som hører med til vår- og vinteraspektet.

Dette er arter innom slektene Octospora (Itzerott 1981) og Lamprospora (Benkert 1976) .

Førstnevnte omfatter ca 20 arter i Europa; sistnevnte ca 25.

De aller fleste forekommer i vintermånedene, og alle er knyttet til spesielle moser (bryofile). Hos oss er det fremdeles sparsomt med innsamlinger av disse artene.

Alle artene er små, vanligvis bare 1 - 8 (10) mm diam. De er skål- eller skiveformet, ofte med en tydelig steril tannet eller frynset kant, og er sterkt farget gul, oransjerød, oransje, rød, eller rosa.

Når man først finner dem kan de opptre i store mengder. På mosebevekste sandsletter, grus- og sandtak, murer og steinblokker kan man her og der finne disse små artene etter møysommelig leting.

Fra oktober 1982 og frem til januar i år har jeg selv funnet 10 Octospora-arter og 6 Lamprospora-Arter i Borge, Onsøy, Hvaler og Kråkerøy kommune.

#### Litteratur.

- Benkert, D. 1976. Bemerkenswerte Ascomyceten der DDR I. Zu einigen Arten der Gattung Lamprospora de Not. Feddes Repert. 87, 611-642 .
- Denison, William C. 1972. Central American Pezizales. IV. The genera Sarcoscypha, Pithya and Nanoscypha. Mycologia, 64, 619-623 .
- Donadini, J.-C., Berthet, P. & Astier, J. 1973. Un *Urnula* nouveau: *Urnula helvelloides* (Discomycetes Operculates). Bull. Soc. Linn. Lyon, 42, 37- 40 .
- Eckblad, Finn-Egil. 1957. Norges Sarcoscyphaceer. Blyttia, 15, 2-12 .
- Eckblad, Finn-Egil. 1968. The genera of the operculate discomycetes. A re-evaluation of their taxonomy, phylogeny and nomenclature. Nytt Mag. Bot., 15, 1-191 .
- Eckblad, Finn-Egil. 1975. Bidrag til Vestlandets sopplora. Blyttia, 33, 245-255 .
- Elvebakk, Arve. 1980. Tillegg til "Nord-Norske vårsoppar". Polarflokken, 4, 210-215 .
- Holm, Kerstin & Lennart. 1977. Nordic Junipericolous ascomycetes. Acta Univ. Upsal., Symb. Bot. Upsal., 21, 1-70 .
- Itzerott, Heinz. 1981. Die Gattung Octospora mit besonderer Berücksichtigung der Pfälzer Arten. Nova Hedwigia, 34, 265-283 .
- Korf, Richard P. 1970. Nomenclature notes. VII. Family and tribe names in the Sarcoscyphineae (Discomycetes) and a new taxonomic disposition of the genera. Taxon, 19, 782-786 .
- Krieglsteiner, G.J. 1981. Zur Kartierung von Grosspilzen in und ausserhalb der Bundesrepublik Deutschland (Mitteleuropa) VI. Zeitschr. Mykol., 47, 149-186 .
- Nannfeldt, J.A. 1949. Contribution to the mycoflora of Sweden 7. A new winter Discomycetes, *Urnula hiemalis* Nannf. n. sp., and a short account of the Swedish species of Sarcoscyphaceae.



Svensk.Bot.Tidskr.,43,468-484 .

Neuendorf,M.1979.Urnula hiemalis i Norden.

Svensk Bot.Tidskr.,72,299-304 .

Ryman,Svengunnar.1979.Svenska vår- och försommarsvampar inom  
Pezizales.Svensk Bot.Tidskr.,72,327-339 .

Schumacher,Trond.1979.Notes on taxonomy,ecology and distribution  
of operculate discomycetes (Pezizales) from river banks in  
Norway. Norw.J.Bot.,26,53-83 .

Sivertsen,Sigmund.1978.Third Nordic Mycological Congress Rana  
1976.Preliminary list of species observed.Trondheim. 26 pp.

Weholt,Ø.1980.Spiselig sopp i desember ? Agarica,1,nr.2,p.3 .

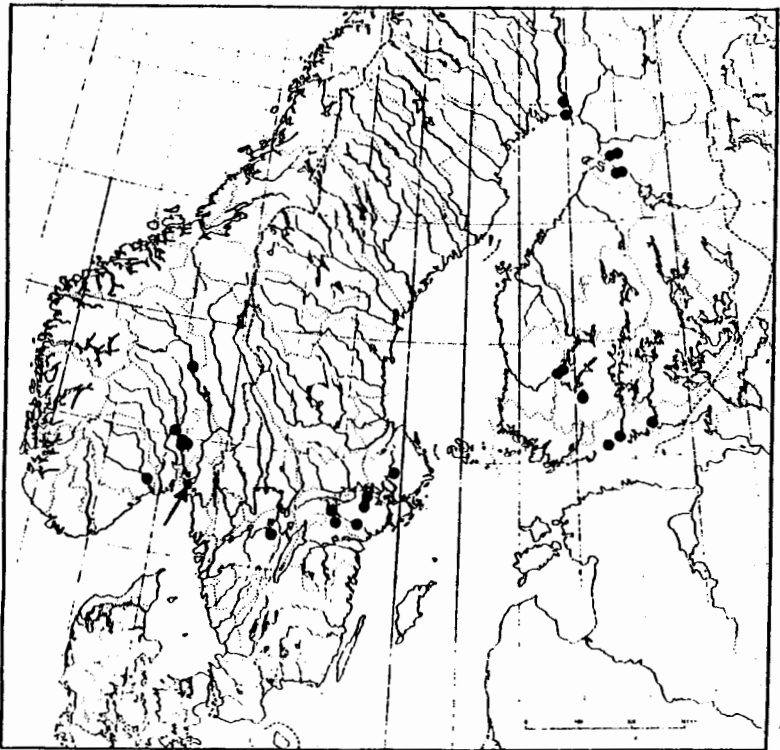


Fig.11 Utbredelsen av svartpokal (*Urnula hiemalis*) i Norden,  
etter Neuendorf (1979).  
Funnet i Østfold 1982 er indikert med pil.

SKARLAGEN VÅRBEGER (*Sarcoscypha coccinea*) -  
FUNNET I DESEMBER.

Det hender at typiske vårsopper tar feil av årstiden, og dukker opp på tidspunkter da de er minst ventet. Arsaken ligger trolig i unormale klimatiske forhold, som spesielt milde vintre eller en sær tidlig vår. Således ble f.eks kaffebrun traktsopp funnet av Ingar Johnsen i Onsøy utenfor Fredrikstad i store mengder allerede i april 1982!

Som et a propos til foregående artikkel om noen av våre vårlige begersopper, skal det her bare bevises at også disse kan fremkomme på rare tidspunkter. Den 25. desember 1982 fant jeg således flere eksemplarer av skarlagen vårbeger i Bamble i Telemark. Soppen vokser hvert år i store mengder i dette området, og er også omtalt i Agarica 3/4, 1981. Siden den gang er adskillige nye lokaliteter oppsporet, og arten kan i gode sesonger finnes i hundrevis.

Høsten 1982 har vært spesielt gunstig klimatisk sett, med store nedbørsmengder og uten strenge kuldeperioder. Temperaturen i området har stort sett variert mellom +5 - ±5 °C, og snøfallene har vært få, og forsvunnet raskt.

Under en utflukt i området rundt Gjømle, ca. 2km v Lange-sund fant jeg den nevnte dato ett fruktlegme på en ny lokalitet. Jeg foretok en "stikkprøve" av et par av de tidligere kjente lokaliteter hvor skarlagen vårbeger var funnet i størst antall om våren 1982.

På det ene stedet ble 13 fruktlegmer funnet, de fleste på langt nær utvokst. På den andre lokalitet ble det funnet ytterligere 3 eksemplarer.

Prøver av de mest utviklede fruktlegmer viste at de var umodne, noe som endret seg etter 14 dager i kjøleskap.

Selv om de klimatiske forhold har betydning for fremkomsten av sopper som ikke "passer" til den aktuelle årstid, betyr ikke dette nødvendigvis at klimaforhold utelukkende er avgjørende for utviklingen. Det er ganske klart at selv med en gunstig vinter, vil neppe de typiske vårsopper som er nevnt i Roy Kristiansens artikkel kunne finnes like hyppig og i like store mengder som i en normal vekstsesong. Men, mulighetene er der, noe som ytterligere kan være en spore til å ha med seg øynene på milde vinterturer!

ØyWe

## SPISELIGE OG SJELDNE SOPPER SENHØSTES:

De fleste avslutter sin soppsesong iløpet av oktober, uansett om mildværet fortsetter langt ut i november - eller enda desember.

Men det kan være grunner til å trekke ut sesongen ennå en tid, spesielt når de sene høsttemperaturer fremdeles holder seg i overkant av nullpunktet, eller kvikksølvet i bare korte perioder viser seg under vannets frysepunkt.

Det er utrolig hvor mye som kan skyte opp hvis vi får 1-2 uker med mildvær, selv om temperaturen ligger mellom 0 og 5°C!

Således kan det være grunn til å "stå på", da matsopp fremdeles kan høstes i store mengder, selv om artsutvalget tynnes noe ut, og forhøstens overdådighet selvsagt er et tilbakelagt stadium.

En ytterligere ansporelse kan det også være at det i denne perioden er store muligheter til å finne sjeldne arter som har stor interesse for den norske soppflora.

Som et eksempel på begge disse påstander skal jeg i det følgende referere et par erfaringer fra korte turer jeg foretok i november 1982, den siste turen så sent som 21. november. Muligens har 1982-sesongen vært noe spesiell, med høy fuktighet og relativt gunstige temperaturer i de oppsøkte områder, men poenget er da også at det er under slike perioder det oppfordres til å fortsette sesongen.

I listene over funn er ikke alle arter tatt med, og det ble i tillegg funnet enkelte sjeldne arter som ennå ikke er artsbestemt, og som jeg forhåpentligvis vil kunne komme tilbake til i en annen sammenheng.

Tabell 1 viser en tur til Hvaler i Østfold den 13. november i dominerende løvskogsterreng. Arter som er merket + er noen funn samme dag fra Borge i ren granskog.

Tabell 2 oppsummerer en del funn fra Bamble i Telemark i ulike skogstyper og terreng, hovedsakelig løvskog eller blandskog, men gjennomgående med kalkrik grunn.

Straks forut for begge turer hadde det vært mildværsperioder med påfølgende frost over 1-2 netter og temperaturer rundt -1 til -2°C.

Alle spisesopper er markert med stjerner etter spiselighet, mens en del uvanlige og bemerkelsesverdige arter er betegnet med o.

Selv om de oppsøkte områder var svært begrenset, og jeg bare var ute i 2-3 timer hver gang, viser listene at artsutvalget totalt sett var upåklagelig, selv om mange kanskje skulle sett et enda større utvalg av spiselige arter.

I listen fra Bamble er de vanlige treboende arter ikke tatt med, men enkelte som jeg ikke hadde funnet før har jeg dog ført opp.

Spesielt listen fra Bamble viser et overraskende stort antall interessante arter, tatt i betraktning den korte tiden og det meget begrensede området som ble undersøkt.

En del av artene har ikke norsk navn, og jeg har derfor konsekvens oppført de latinske navn for alle funn.

Tabell 1.

Artsliste fra Hvaler og Borge 13. november 1982.

latin	Artsnavn	norsk
<u>Skivesopper:</u>		
<i>Camarophyllus niveus</i>		Snøhvit vokssopp
<i>Clitocybe metachroa</i>		Grå traktsopp
<i>Clitocybe candicans</i>		Kritt-traktsopp
o <i>Conocybe rickeniana</i>		---
<i>Crepidotus variabilis</i>		---
o <i>Entoloma lividoalbum</i>		---
** <i>Flammulina velutipes</i>		Vintersopp
<i>Galerina calyptrata</i>		---
<i>Galerina stylifera</i> +		---
o <i>Hemimycena</i> cf. <i>crispula</i>		---
** <i>Hygrophorus hypothejus</i>		Frostvokssopp
** <i>Hygrophorus pustulatus</i> +		Mørkprirket vokssopp
* <i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>		Falsk kantarell
<i>Hypholoma fasciculare</i>		Besk svovelsopp
<i>Lactarius thejogalus</i>		Gulmelk-søtriske
o <i>Marasmius prasioides</i>		---
<i>Marasmius epiphyllus</i>		Løvseigsopp
<i>Marasmius scorodoni</i>		Løksopp
<i>Marasmiellus ramealis</i>		Greinseigsopp
<i>Mycena filopes</i>		Liten vinterhette
<i>Mycena metata</i>		Vinterhette
<i>Mycena cinerella</i>		---
o <i>Mycena hiemalis</i>		---
<i>Mycena vitilis</i>		Blankstilkhette
<i>Mycena galericulata</i>		Rynkehette
<i>Mycena alcalina</i>		Luthette
<i>Mycena epipterygia</i>		Flåhette
<i>Panus serotinus</i>		Gulgrønn lærhatt
<i>Psilocybe montana</i>		Rødbrun fleinsopp
<i>Pholiota squarrosa</i>		Raspskjellsopp
<i>Paxillus involutus</i>		Vanlig pluggsopp
<i>Panellus mitis</i>		Vinterlærsopp
<i>Russula fragilis</i>		Skjørkremle
<i>Russula adusta</i>		Røykkremle
<i>Tricholoma sulphureum</i>		Svovelmusserong
<i>Tricoloma lascivum</i>		Eikemusserong
<i>Tubaria furfuracea</i>		Pinnehatt
<u>Ikke-skivesopper:</u>		
<i>Ascocoryne sarcoides</i>		Søsken-fiolbeger
o <i>Bjerkandra fumosa</i>		Røyk-kjuke
<i>Byssomerulinus corium</i>		Lærnett-sopp
<i>Chondrostereum purpureum</i>		Sølvglanssopp
** <i>Helvella crispa</i>		Lys høstmorkel
<i>Hapalopilus nidulans</i>		Kanelkjuke
<i>Hypochnicum bombycinum</i>		---
<i>Phellinus pomaceus</i>		Plommekjuke
<i>Phlebia radiata</i>		Rosettsopp
<i>Schizopora paradoxa</i>		Kløyvporesopp
<i>Stereum rugosum</i>		Skorpelærsopp

Tabell 2.  
Artsliste fra Bamble 20 -21. november 1982.

latin	Artsnavn	norsk
<u>Skivesopper:</u>		
Clitocybe candicans		Kritt-traktsopp
Clitocybe cf. metachroa		Grå traktsopp
Clitocybe fragrans		Hvit anistraktsopp
Collybia butyracea		Rødbrun flathatt
o Cortinarius badiovinaceus		---
Cortinarius decipiens		Mørkpuklet slørsopp
Crepidotus inhoneustus		---
Crepidotus sphaerosporus		---
o Dermoloma atrocinerum		Grå grynusserong
Cystoderma carcharias		Blekrød grynhatt
Entoloma ad leptopus		---
o Fayodia pseudoclusilis		---
** Flammulina velutipes		Vintersopp
Galerina marginata		Flatklokkehatt
Galerina triscopa		Stubbeklokkehatt
Gymnopilus penetrans		Fregnebittersopp
o Hygrophorus carpini		---
o Hemimycena ignobilis		---
* Hypholoma capnoides		Vanlig svovelsopp
Hypholoma sublateritium		Teglørød svovelsopp
Lactarius obscuratus		Oliven oreriske
** Lepista nebularis		Puddertraktsopp
o Limacella glioderma		Melsneglehatt
Marasmius epiphyllus		Løvseigsopp
Marasmiellus ramealis		Greinseigsopp
Mycena vitilis		Blankstilkhette
Mycena filopes		Liten vinterhette
Mycena metata		Vinterhette
Mycena speirea		Kvisthette
Mycena vitrea		---
Mycena abramsii		---
o Mycena mirata		---
o Mycena invisibilis Joss.		---
Mycena galericulata		Rynkehette
Mycena epipterygia		Flåhette
Mycena sanguinolenta		Kantblodhette
Mycena pura ss lato		Reddikhette
Mycena cineroides		---
Mycena polygramma		Sølvhette
Mycena alcalina		Luthette
o Mycenella bryophila		---
Omphalina pyxidata		Brun navlesopp
Panus serotinus		Gulgrønn lærhatt
Panellus mitis		Vinterlærhatt
Pholiota flammans		Svovelskjellsopp
Pholiota lenta		Slimskjellsopp
** Pleurotus ostreatus		Blågrå traktsopp
** Pseudoclitocybe cyathiformis		Kaffebrun traktsopp
Rhodocybe nittelina		Oransjebrun væpnerhatt
Strobilurus esculentus		Grankonglehatt

Fortst.

latin	Artsnavn	norsk
o Tephrocybe confusa		---
Tubaria furfuracea		Pinnehatt
<u>Ikke-skivesopper:</u>		
o Antrodia onychioides		---
Clavulina cristata		Kamfingersopp
Clavulina cinerea		Grå fingersopp
o Kavinia himantioides		---
Phlebia rufa		---
Polyporus lepideus		Finporet vinterstilk- kjuke
o Ramariopsis cf. kunzei		Hvit småfingersopp
Ramaria ochraceovirens		Grønntuppkorallsopp
Trichophaea woolhoopia		---

\*\* angir spiselighet

o angir sjeldne eller bemerkelsesverdige funn

#### Kommentarer.

Listene viser et stort antall skivesopper, hele 38 fra Hvaler, og ca. 50 fra Bamble.

Av enkeltlekter er det betegnende at hettesoppene (*Mycena*) er dominerende i begge lister. Selv om denne slekten er godt representert gjennom hele sesongen må det kunne hevdes at det er en typisk senhøstes slekt, spesielt med den sterke oppblomstring av vinterhettene, *M. cinerella* og flåhette.

Både sølvhette og blankstilkhette kan også finnes rikelig sent i sesongen.

En art som synes å være lite påaktet her i landet er M. abram-sii, nå slått sammen med M. praecox. Denne arten er en av de første hettesoppene om våren, men kan altså også vokse senhøstes. Funn av denne er gjort flere steder høsten 1982.

Rynkeheten ser man selvsagt overalt og til alle tider, kanskje den vanligste av våre treboende hettesopper. Men arten er meget variabel og ikke alltid så lett å kjenne igjen.

Den treboende gulgrønn lærhatt opptrådte svært rikelig på løvtrær i år, vel og merke på levende trær. Den kan i farten lett forveksles med blågrå østerssopp siden den kan bli svært stor, og ofte får en blågrønn farge på store deler av hatten. Selv om arten ikke er giftig, vil man nok oppleve et skuffende måltid hvis man tror det er en østerssopp.

Den lille vinterlærhatt er alltid svært dominerende på halv-råtna bartrær. Denne vil alle oppleve å se hvis de har øynene med seg.

Av andre typiske høstarter skal nevnes den grå traktsoppen. Den kommer alltid noe sent i sesongen, og har voldt -og volder- stort bry for mange.

Den er meget variabel både i størrelse og farge, og voksestedet kan være ren barskog, men også dypt løv av eik eller bøk. Merkelig nok var den i høst ikke så fremtredende som

vanlig, men en rekke funn ble gjort, og jeg mener etterhvert å ha fått et ganske godt inntrykk av arten. Fargen varierer fra lyst skittenbrunt/beige til ensfarget grå, den siste fargen klart vanligst. Som regel er fullt utvokste eksemplarer 3-4 cm, men hattstørrelser helt opp i 10 cm ble funnet i 1982! Det er mye som tyder på at veksten favoriseres spesielt når soppen vokser i rikelig med løv som gir den en rik anledning til å utføre sin nedbrytende funksjon.

#### Spiselige arter.

Ut fra de to lister kan følgende meny presenteres:

- \*\* Blågrå østersopp
- \*\* Lys høstmorkel
- \*\* Vintersopp
- \* Falsk kantarell
- \* Vanlig svovelsopp
- \*\* Puddertraktsopp
- \*\* Kaffebrun traktsopp
- \*\* Frostvokssopp
- \*\* Mørkpricket vokssopp

I tillegg ble også store mengder blå ridderhatt funnet midt i november.

Jeg overlater til leserne selv å finne ut om det kan være noe som faller i smak. Ikke alle arter er like anbefalelsesverdige, men det er helt klart at litt entusiasme og kjennskap til kokkekunstens mysterier gjør det mulig å skape velsmakende retter av dette her.

#### Bemerkelsesverdige arter.

Listene omfatter bortimot 20 arter som bør være av spesiell interesse. Flere av disse synes ikke å være angitt for Norge tidligere, og f.eks. Tephrocycbe confusa, Hygrophorus carpini og Mycena invisibilis er neppe registrert i Norden. Det samme gjelder Hemimycena ignobilis.

Ytterligere omtale av en del arter vil komme i senere nummer av Agarica.

Jeg håper med dette å ha inspirert enkelte til å bruke øynene på høstturene, selv om kalenderen viser at november og vel så det er kommet.

Jeg tar gjerne en privat soppkontroll for deg, og husk du kan komme over arter som bare et fåtall tidligere har sett!

Flere av de spesielle funnene er bestemt/konfirmert av Dr. Marcel Bon, Dr. Maas Geesteranus og ammanuensis Leif Ryvarden. Disse takkes herved.

ØyWe.

# Bedriftslegen som detektiv

## Blanding av influensa og astma

I løpet av våren og høsten 1980 kom bedriftslege Terje Vigen ved A/S Meraker Smelteverk over en arbeidstaker som hadde en sykdomstilstand som i første omgang kunne beskrives som en blanding av influensa og astma. Luftveiene var særlig angrepet og medikamenter ble foreskrevet med henblikk på å dempe hoste og oppsputt. Da bedring i helsestilstanden uteble, ble sykemelding utskrevet. Allerede etter 3—4 dager hjemme kunne en vesentlig bedring i sykdomsbildet påvises. Tilbake på arbeidsplassen inntreffe imidlertid raskt samme sykdomstilstand. Vigen fattet mistanke til at noe i miljøet på arbeidsplassen kunne være årsak til lidelsen. For å teste ut denne hypotese utvirket han at den berørte arbeidstaker ble forflyttet til annet og forskjellig arbeid på bedriften. Etter kort tid kunne bedring i sykdomsbildet igjen konstateres.

## Soppspor på treflis

Vigen fulgte arbeidstakeren tilbake til sin arbeidsplass ved siloen for treflis. Kunne treflisen gi allergiske reaksjoner?

Litteraturen kunne fortelle at de samme symptomer Vigen hadde observert kunne utvikles ved at soppspor inhaleres i lungene og virker allergiutløsende. Målinger i luftmiljøet ble foretatt med Casellapumper, hvorunder det ble påvist høye konsentrasjoner av soppspor i luften. Filterpøver ble sendt et laboratorium i Sverige for analyse. Deretter kunne årsakssammenhengen beskrives.

Flislageret i bedriften tjener som avlsted for sopp som bruker treflisen som næringsmiddel for sin vekst. Spesielt er treflis som har ligget lagret gunstig for vekst av soppspor både med hensyn til fuktighet og temperatur. Når flisen blir omlastet, virvles soppsporene opp i luften og kan gi relativt høye konsentrasjoner. Personer som befinner seg i slikt område vil nødvendigvis inhalere soppsporene som da kommer ned i luftveiene. Disse soppsporene kan hos enkelte disponerte personer stimulere immunapparatet, d.v.s. stimulere til at kroppen danner beskyttelsesmekanismer mot soppsporene. Ved gjentatte eksposisjoner for dette «støvet» kan man få symptomer på Allergisk Alveolitt som egentlig er et resultat av kroppens forsvar mot inhalerte soppspor.

For å undersøke hvorvidt flere arbeidstakere som hadde sitt hovedvirke rundt treflissiloen kunne ha samme allergiske reaksjon, ble blodprøver tatt for eventuelt å påvise antistoffer mot sopp. Av svarene fremgikk det at to arbeidstakere hadde utviklet antistoffer mot flere sopparter, begge arbeidstakerne hadde symptomer på lidelsen.

## Sammenheng mellom symptomer og årsaker

I sin rapport til bedriften hevdet Vigen at sammenhengen mellom positive blodprøver (d.v.s. de som hadde utviklet antistoff) og arbeidstakere med symptomer, viste god korrelasjon. Deri ene av arbeidstakerne hadde vært ansatt ved Meraker Smelteverk i mange år og hadde sannsynligvis blitt eksponert og utviklet sin lidelse ved bedriften. Den andre hadde relativt kort tid bak seg med arbeid på siloen, men hadde tidligere arbeidet ved et sagbruk. Her er det usikkert om man kan si at han er blitt immunstimulert ved bedriften. Det er dog sannsynlig at en del av hans symptomer henger sammen med at han under arbeid er utsatt for «soppstøv».

## Konsekvenser for de berørte

Den ene ble omplassert da man ble kjent med problemet, og hans plager er forsvunnet. Den andre er også omplassert og føler seg bedre. Denne arbeidstakeren har en del astmatisk plager som er uløst.

## Allergisk Alveolitt

Gjennom sitt arbeid har bedriftslegen konstatert at Meraker Smelteverk har et kjent støvproblem med soppspor i luften som gir et sykdomsbilde som kalles Allergisk Alveolitt eller «fliseldarsjukan». Dette er en lidelse av en nokså ny dato, i hvert fall hva årsakssammenhengen angår.

Flis brukes ved Smelteverket i en størrelsesorden av 100 tonn pr. døgn. For å redusere sopputviklingen, tar bedriften nå sikte på å lagre treflisen så kort tid som mulig. Det er også lagt opp til en løpende helsekontroll med arbeidstakerne i flislageret slik at allergiske reaksjoner skal kunne oppdages på et tidlig tidspunkt med henblikk på at omplassering til annet arbeid skal kunne finne sted.

Problemet er under kontroll — takket være en observant og energisk bedriftslege som ikke slo seg til ro med å behandle sykdomssymptomene, men fant frem til årsakene.



NEDBØR OG TEMPERATUR MÅLT VED FREDRIKSTAD BRANNSTASJON 1982.

	Total nedbør	Antall dager med nedbør	Min.temp.	Maks.temp.
April	21,7 mm ( 6,4)	4 (3)	-3°C (-4,5)	16°C (16)
Mai	66,7 " ( 53,0)	13 (10)	1 (-4)	21 (27)
Juni	1,8 " (105,9)	3 (18)	5 ( 2)	28 (21)
Juli	14,6 " ( 65,9)	5 (16)	18 ( 8)	30 (28)
August	132,3 " ( 29,1)	15 (10)	17 ( 5)	<u>36</u> (24)
September	92,9 " (62,2)	15 (10)	2 ( 5)	21 (21)
Oktober	74,4 " (88,9)	16 (17)	-2 (-3)	16 (15)
November	154,2 " -	20 -	-5 -	13 -
Desember	79,0 " -	16 -	-9 -	7 -

Tallene i parentes er for 1981.

Juni, juli og første del av august ble særlig varme og tørre, og det var som kjent lite sopp i denne tiden. Den store nedbørsmengden i løpet av august (132,3 mm), og dels også september ga imidlertid store fangster med steinsopp.

Jfr. nedbørsmengden f.eks. juni 1982 kontra 1981, antall dager med nedbør juni og juli 1982 kontra 1981, samt maks.temp. i juni, juli og august 1982.

Mai-måned ga rikelig med morkler, og det skyldes nok utelukkende de gunstige klimatiske forhold både i april og mai.

Tallene for november og desember 1982 er tatt med denne gang p.g.a. den milde og nesten snøfrie perioden, hvor det faktisk var en del sopp å finne.

R.K.

TIL ALLE SOM PLUKKER SOPP!

FOR AT VÅRT MATSOPPNUMMER SKAL BLI MEST MULIG VARIERT OG INTERESSANT, VIL VI SETTE PRIS PÅ OM DU SKREV NOEN ORD TIL OSS, DET KAN VÆRE OM EN HYGGELIG SOPPTUR ELLER EN GOD SOPPRETT - EN ERFARING SOM HAR GJORT DEG RIKERE, OG SOM DET KAN BÅDE VÆRE NYTTIG OG HYGGELIG Å DELE MED ANDRE, MEN ALT DU HAR PÅ HJERTET ER AV INTERESSE F. EKS DIN MENING OM AGARICA!

SKRIV TIL OSS!

## SOPPKONTROLL 1982.

For andre året på rad ble Næringsmiddelkontrollens soppkontroll bemannet med kontrollører fra Fredrikstad Soppforening.

At det er stort behov for en slik kontroll ble til fulle bekreftet i årets sesong. Matsoppsesongen kom som kjent sent igang, men med den kom også folk strømmende til kontrollen. Pågangen av folk som ville ha sin soppfangst kontrollert var så stor at 2 og 3 kontrollører hadde hendene fulle de 2 kontrolltimene hver søndag ettermiddag. At det var mye å gjøre setter vi selvfølgelig pris på. Denne kontrollen var for øvrig den eneste i Fredrikstad-distriktet denne sesongen.

Soppkurvenes innhold var i store deler av sesongen dominert av våre gode rørsopper, og spesielt av steinsopp. Denne vakre, kjøttfulle og fine matsoppen viste seg i så store mengder at 82-sesongen går over i historien som et "stein-sopp-år". Utrolig nok var soppen fri for mark og andre snyltere. Mot slutten av sesongen fylte også matrisken godt opp i kurvene. Ellers var de fleste gode matsoppene godt representert på soppkontrollen.

Den arten som de fleste folk kjenner best, nemlig kantarellen, var det imidlertid så lite av at den ble betraktet som sjelden. Falsk kantarell var det derimot uvanlig store mengder av, og mange var de som trodde den var "ekte".

Av giftopper kom det inn pene (men farlige) eksemplarer av den sjeldne giftig rødskivesopp. Hvit fluesopp var det mindre av enn normalt, mens grønn fluesopp forekom noe oftere enn det som er vanlig.

Det er ikke uvanlig at det kommer inn sjeldne arter til soppkontrollen, det mest eksklusive denne gang var en kremleart som ikke tidligere er funnet i Norden, *Russula rutila*.

De fleste som kommer med sin sopp til kontrollen er interessert i noe mer enn å vite hva som kan spises, og hva som må kastes. Våre kontrollører forteller hva de ulike artene heter, peker på spesielle artskjennetegn og gir tips om tilberedning av sopp. Soppkontrollen hos Næringsmiddelkontrollen i Traraveien er derfor mer enn bare en kontroll, det er et sted hvor de som ønsker det kan få øket sin kunnskap om sopp.

Fredrikstad Soppforening takker Næringsmiddelkontrollen ved byveterinæren for fint samarbeid i 1982. Foreningens styre vil også takke soppkontrollørene for god innsats, og for honoraret som er overlatt foreningen.

herman,-