

SVAMPE ¹¹/₁₉₈₅



SVAMPE et et medlemsblad for foreningen til Svampekundskabens Fremme, hvis formål er at udbrede kendskabet til svampe, såvel videnskabeligt som praktisk med hensyn til deres anvendelse som fødemiddel. Foreningen afholder ekskursioner, arrangerer svampeudstillinger og sørger for afholdelse af foredrag og kurser om svampe.

Indmeldelse sker ved at indsende 60 kr. med tydeligt navn og adresse til:

Foreningen til Svampekundskabens Fremme

Postboks 121
2750 Ballerup
Giro no. 9 02 02 25

SVAMPE udkommer to gange årligt, næste gang i august. Manuskriptet skal være redaktionen i hænde senest den 1. maj, notitser dog 1. juni.

SVAMPE is issued twice a year. Subscription can be obtained by sending Dkr 60 to:

Foreningen til Svampekundskabens Fremme

P. O. Box 121,
DK-2750 Ballerup

Clear indication of name and address.

REDAKTION

Jørgen F. Albertsen
Langemarksvej 32, 2860 Søborg

Henning Knudsen
Øster Farimagsgade 2 D, 3. sal, 1353 København K

Preben Graae Sørensen
Rønnebærvej 40, 2840 Holte

Vokshatte som indikatorarter for mykologisk værdifulde overdrevslokaliteter

Erik Rald

Møllegade 21 A, 2200 København N

Dele af den danske svampeflora er truet og risikerer helt at forsvinde fra landet.

Truslerne skyldes ændringer i landbrugs- og skovbrugsdriften. Markerne og skovene bliver mere ensartede, og en række specielle levesteder forsvinder. I landbruget dræber udspredding af kunstgødning i form af ammoniak og fosfat vigtige dele af svampefloraen. Afvanding af enge og moser og sløjfning af vandhuller indskrænker livsmulighederne for svampe knyttet til sumpe. I skovbruget betyder fældning af gamle træer og fjernelse af døde træer, stubbe og grene fra skovbunden, at en stor mængde svampearter forsvinder fra skovene. Arter, der er knyttet til uforstyrret muldbund i løvskov, uddør, når løvskoven forvandles til nåleskov. Bestemte svampelokaliteter i nærheden af byer trues af byudvikling og motorvejsanlæg.

Overdrevssvampene er truede

Svampefloraen har hidtil ikke rigtig været anset for værdig til selvstændig opmærksomhed hvad angår naturbeskyttelse. Den situation bør der rådes bod på, og jeg vil med denne artikel rette søgelyset mod den økologiske gruppe af svampe, der er knyttet til naturligt græsland. Næst efter gruppen af svampe, der er knyttet til dødt træ, er det den mest truede økologiske svampegruppe herhjemme.

En stor del af de svampe, der er knyttet til åbent græsland, tåler ikke gødsning med kunstgødning, og de er i forskellig grad følsomme over for forstyrrelse af jordbunden. I det moderne danske landbrug indskrænkes kvægholdet, mange tidligere græsningsoverdrev opdyrkes, eller der udspreddes kunstgødning for at øge produktiviteten. Der foreligger mig bekendt ikke eksperimentelle undersøgelser over disse indgrebs virkning på forekomsten af de enkelte arter af sjældne og krævende græslandssvampe. Men enhver mykolog og natur elsker, der færdes på græsmarker, kan se resultaterne af landbrugernes fremfærd. Blandt andet vokshatte (*Hygrocybe*, *Camarophyllus* og *Hygrotrama*), jordtunger (*Geoglossaceae*), køllesvampe (*Clavariaceae* og *Clavulinaceae*) og mange

Rødblad-arter (*Entoloma*) forsvinder i takt med den oprindelige overdrevsvegetations ødelæggelse. Svampefloraen bliver fattig på arter, og det er de sjældne arter, der forsvinder (Arnolds 1981, Printz 1980).

Vokshattene som indikatorarter

Skal man arbejde imod denne udvikling, er registrering af floraens sammensætning nødvendig. Det er vigtigt at kunne rette bevaringsbestræbelserne mod de mest værdifulde lokaliteter først. Den truede svampeflora er artsrig, og jeg har derfor udvalgt en mindre gruppe, der kan fungere som indikatorarter for gruppen som helhed. Vokshattene hører til de bedst kendte i systematisk og økologisk henseende.

Der foreligger ikke nogen opgørelse over de danske vokshattes økologiske krav, deres udbredelse i landet, eller graden af deres truedhed. I stedet har jeg gengivet en opgørelse over arternes hyppighed i Holland (Tabel 1), og en oversigt over arternes truedhed og sårbarhed i Vesttyskland efter »Røde Liste«-systemet (Tabel 2). Den danske flora ligner meget disse to landes.

Rødlistesystemet er mere subjektivt end sjældenhedsangivelserne, men det er mere umiddelbart rettet mod naturbeskyttelse. Til gengæld er der et stærkt element af ringslutning i frembringelsen og brugen af sådanne lister. De mest truede arter er dem, der findes på de mest truede lokaliteter. For at kunne placere en art på listen, må man vide, om den biotopstype, den vokser på, er truet. Når man så bruger listen til at afgøre, om en konkret lokalitet er truet, ved at slå dens arter op i listen, virker det som en omvej. En sammenligning mellem de to tabeller viser da også, at det er de sjældneste arter, der er de mest truede.

Vokshattefloraen på forskellige biotopstyper

På græssede marker, der er intensivt gødskede og hyppigt bliver opløjede og evt. indgår i rotationsskifte med andre afgrøder, finder man ingen vokshatte. Svampefloraen er meget artsfattig og domineres af kvælstofelskede arter af slægterne



Fig. 1. Skarlagen-Vokshat (*Hygrocybe punicea*). Foto: Erik Rald, Eskebjerg Vesterlyng, 1.XI.1984. Hat som fugtig slimet, som tør glat, mørkerød, udtørrende til smudsigt okkergul; lameller tilheftede; stok længdefibret; kød hvidt; lugtløs. Sjælden.



Fig. 2. Knaldrød Vokshat (*Hygrocybe splendidissima*). Foto: Erik Rald, Eskebjerg Vesterlyng, 1.XI.1984. Hat som fugtig svagt fedtet, som tør fint trådet, knaldrød, udtørrende til orangerød; lameller tilheftede; stok glat eller fint længdestribet; kød gult; lugt (i æske) af honning eller gas, ret svag. Meget sjælden.

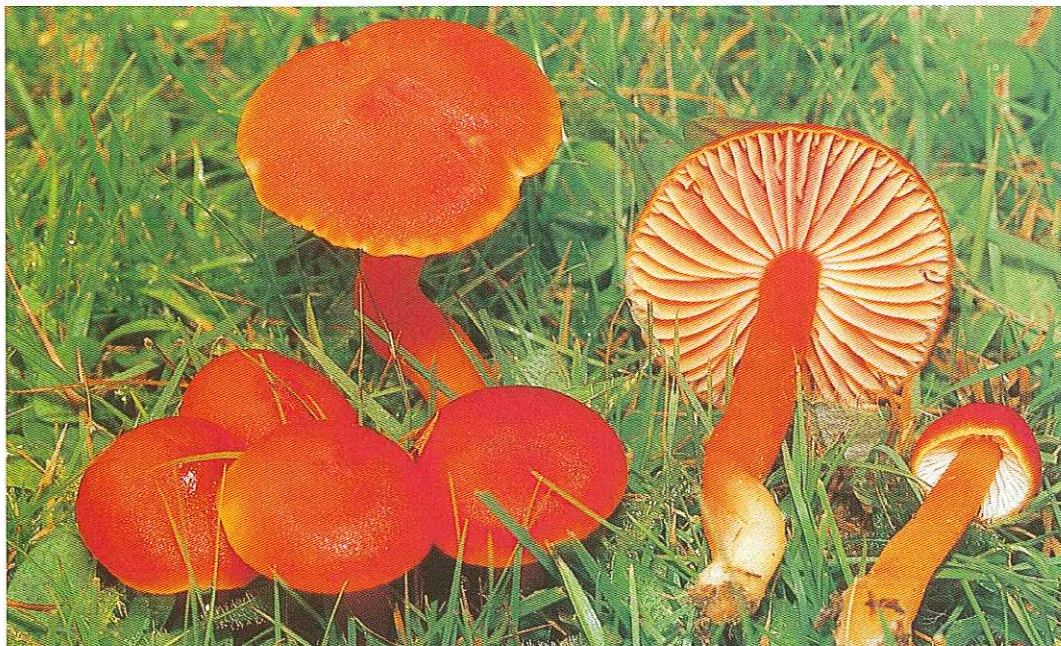


Fig. 3. Cinnober-Vokshat (*Hygrocybe coccinea*). Foto: Erik Rald, Vallø Slotspark, 4.X.1984. Hat som fugtig svagt slimet, som tør glat, knaldrød, udtørrende til smudsigt flødefarvet; lameller tilvoksede; stok glat eller fint længdestribet; kød rødt til orange; lugtløs. Hist og her.



Fig. 4. Papegøje-Vokshat (*Hygrocybe psittacina*). Foto: Steen Elborne, Vorsø, 16.VI.1981. Hat og stok stærkt slimet, ofte broget, grøn, gul, gulbrun, sjældnere turkis, lyserød eller purpurfarvet, stoktop længe grøn; lameller tilheftede, æg tør. Ret alm.

<u>Almindelig:</u>	<u>Ret almindelig:</u>	<u>Ret sjælden:</u>	<u>Sjælden:</u>	<u>Meget sjælden:</u>
conica	niveus miniata nigrescens psittacina	pratensis russocoriaceus acutoconica cantharellus ceracea insipida laeta	colemannianus fuscescens foetens coccinea coccineocrenata conicoides flavescens fornicata glutinipes helobia konradii phaeococcinea reai strangulata unguinosa	berkeleyanus cinereus lacmus subradiatus subviolaceus atropuncta phaeoxantha rugulosa schulzeri aurantioviscida chlorophana conicopalustris intermedia marchii minutula murinacea perplexa punicea subglobispora subminutula turunda vitellina

Tabel 1. Oversigt over vokshattene i Holland fordelt på 5 kategorier af hyppighed. Hyppighedsangivelserne angiver, hvor mange kvadrater på 5×5 km i Holland (ud af ialt 1700) de enkelte arter er fundet i siden 1950: Meget alm.: 501-1700, Alm.: 151-500, Ret alm.: 51-150, Ret sjælden: 16-50, Meget sjælden: 1-5 kvadrater. Efter Arnolds (1984).

<u>Ikke sårbar:</u>	<u>Noget sårbar:</u>	<u>Meget sårbar:</u>	<u>Truet:</u>	<u>Uddød:</u>
niveus pratensis acutoconica conica miniata nigrescens psittacina	colemannianus fuscescens russocoriaceus aurantiosplendens ceracea chlorophana coccinea coccineocrenata flavescens insipida marchii ovina punicea quieta reai spadicea strangulata subglobispora tristis	lacmus foetens brevispora calyptraeformis cantharellus conicoides conicopalustris glutinipes helobia ingrata intermedia konradii laeta mucronella murinacea obrussea parvula splendidissima subminutula unguinosa	atropuncta sciophana	cinereus

Tabel 2. Oversigt over vokshattene i Vesttyskland fordelt på 5 kategorier af truethed (»Rød liste«-systemet). Efter Winterhoff (1984).

Glanshat (*Panaeolus*), Blækhat (*Coprinus*), Mørkhat (*Psathyrella*) og Keglehat (*Conocybe*). Disse marker har en mørk grøn farve, og de er tæt og lavt græssede uden større græstuer, og ofte finder man urter som Stor Nælde (*Urtica dioica*), Ager-Tidsel (*Cirsium arvense*) og Kruset Tidsel (*Carduus crispus*). Om foråret falder Mælkebøtte (*Taraxacum*) i øjnene.

Græssede marker, der sjældent eller aldrig bliver pløjede, men fra tid til anden udsat for kunstgødning, er heller ikke levested for vokshatte, men svampefloraen er rigere, og der indgår arter af

bl.a. Tragthat (*Clitocybe*), Champignon (*Agaricus*), Bredblad (*Stropharia*) og Nøgenhat (*Psilocybe*). Marken har om efteråret stedvis en lidt gullig tone, der skyldes visne tuer af forskellige naturlige græsarter, på fugtig bund især Mose-Bunke (*Deschampsia caespitosa*) og Lyse-Siv (*Juncus effusus*). Vegetationen er fattig på mos, og blomsterplantefloraen er artsfattig.

På marker, der ikke gødskes og ikke pløjes, finder man – foruden de ovennævnte svampegrupper – en række arter af vokshatte (*Hygrocybe*, *Camarophyllus* og *Hygrotrama*), jordtunger (*Geoglossace-*

ae), køllesvampe (*Clavariaceae* og *Clavulinaceae*) og Rødblåd (*Entoloma*) m.m. Om efteråret er marken lysegrøn på grund af rigdommen på mos og om foråret domineres synsindtrykket af blomstrende Mark-Frytler (*Luzula campestris*) (Fig. 7). Andre karakteristiske blomsterplanter er f.eks. Knold-Ranunkel (*Ranunculus bulbosus*), Eng-Brandbæger (*Senecio jacobaea*) og de sjældnere Bakketidsel (*Carlina vulgaris*), Vår-Star (*Carex caryophylla*), Lav Tidsel (*Cirsium acaule*), Vår-Vikke (*Vicia lathyroides*) og mange flere. Intakte græsningsoverdrev og skovenge er sjældne i dag. Men ofte kan man finde små pletter med rester af den oprindelige flora i markkanterne under de elektriske hegn, og på meget stejle steder i bakketerræn, hvor maskinerne ikke har kunnet køre. Artsrigdommen er dog ringe på så små arealer, sammenlignet med de store permanente græsgange. Heder og klitter rummer kun få arter vokshatte, og der er ingen arter, der ikke også forekommer på græsmarker.

Parker og kirkegårde kan også være vokshattelokaliteter. Svampene trives i det kortklippede græs, der fremmer sporespredningen, og hvor plænerne ikke omlægges eller gødskes, f.eks. i gamle slotsparker, kan vokshattefloret være veludviklet.

I skove på sandjord kan man finde vokshatte på små åbne pladser, i vejrabatter m.m. Selv om disse pletter ligger inde i skovområder, er der tale om overdrevslokalteter, og det er de samme vokshattearter man kan finde her.

I fugtige, muldrike løvskove og krat, herunder elle-sumpe, kan man finde vokshatte på bar sort jord med hurtig stofomsætning. Der er kun tale om et ringe antal arter sådanne steder, og de forekommer også på åbent land, nogle arter, såsom *Hygrotrama*-arterne, dog særligt hyppigt i skove. Ligesom på markerne finder man også her arter af jordtunger, køllesvampe og rødblade. Andre dele af muldbundsfloraen omfatter arter af Trævlhat (*Inocybe*) og Parasolhat (*Lepiota* m.m.).

Svampefloraen på fugtig muldbund er dårligt kendt, da den er svær at registrere (kun få arter er fremme på samme tid). Der er tale om en del af den danske svampeflora, der er truet af dræning og tilplantning med nåletræer.

I sphagnummoser findes en enkelt vokshatteart, der ikke forekommer på græsmarker.

Hvordan finder man vokshattelokaliteter?

I det følgende er det kun vokshattelokaliteter på åbent land, der interesserer os. Sådanne lokaliteter

har ikke deres særlige signatur på landkortet, som skove og moser har, men har samme farve (hvid) som de dyrkede kornmarker. Vil man finde vokshattelokaliteter, er man henvist til at prøve sig frem i terrænet. Hurtigt lærer man allerede på lang afstand ud fra markens farve og vegetation at se, om der kan tænkes at gro vokshatte der. Naturlig jordbund og lav vegetation er betingelser for et rigt vokshatteflor. Græsning af husdyr er ikke nødvendigt, mange gode vokshattelokaliteter er græssede af hjorte eller harer, eller den lave plantehøjde fremkommer gennem publikumsslid.

Nogle fingerpeg kan man dog få ud fra kort. I stærkt bakket terræn er der stor chance for at finde partier med veludviklet flora af svampearter, der ikke tåler kunstgødning. Det kan endvidere tit betale sig at opsøge områder, der på kortet har stednavne, der ender på Overdrev eller Fælled. Disse navne vidner om permanent husdyrgræsning i gammel tid – og måske findes der stadig rester af den oprindelige vegetation tilbage.

Vurdering af svampelokalteter

Har man fundet en vokshattelokalitet, er det også af betydning at vide, hvor god den er, dvs. hvor stor betydning den har for den samlede danske vokshattefloras overlevelsesmuligheder. Der må en kvalitetsbedømmelse til. Til dette formål er det rimeligt at anvende den samme skala, som anvendes til bedømmelse af blomsterplantelokalteter, nemlig en firdelt skala, hvor kategorien I er den højeste og kategorien IV er den laveste (Gravesen 1981). En tilsvarende skala benyttes til vurdering af fuglelokalteter (Ferdinand 1971).

Vurderingen kan bygge på enten forekomst af sjældne arter, eller forekomst af truede arter (»rødlistearter«). Antallet af sjældne arter uden nærmere skellen mellem grader af sjældenhed er det simpleste og mest objektive kriterium. Sjældenhedsgrad og truedhedsgrad har en tendens til at ændre sig fra udgave til udgave af floraer og rødlistearter.

Gravesens klassifikation af lokaliteters fredningsmæssige værdi bygger på tre helt selvstændige kriterier: antallet af sjældne arter, forekomst af truede og sårbare arter, og selve biotopstypens truedhedsgrad. Ofte giver de samme resultat, men i andre tilfælde bevirker brugen af de to sidste kriterier, at på mange måder lidet attraktive lokaliteter anbringes i den højeste kategori.

Denne klassifikation af fredningsmæssig værdi kan udbygges til en botanisk lokalitetskode, idet



Fig. 5. Brusk-Vokshat (*Hygrocybe laeta*). Foto: Erik Rald, Fredensborg Slotspark, 31.X.1984. Hat og stok stærkt slimet, brunorange, kødfarvet eller smudsigt gulorange, stoktop længe gråviolet eller brunorange; lameller nedløbende, æg slimet; lugt (i æske) af brændt gummi. Hist og her.



Fig. 6. Slimet Vokshat (*Hygrocybe unguinosa*). Foto: David Boertmann, Åsted Ådal ved Frederikshavn, X.1984. Hat og stok stærkt slimet, gråsort, grå, brun eller hvidlig; lameller hvide, tilvoksede til nedløbende, æg tør; lugtløs. Hist og her.

oplysninger om graden af undersøgt, biotopstyper og sårbarhed indkorporeres, så man får en hel lille formel frem (Gravesen 1981, 1982). I Gravesen (1982) anføres for de mykologisk godt kendte lokaliteter (skove) en parallel og selvstændig botanisk lokalitetskode for karplanter og for svampe (lok. 35/12, 35/29, 35/30, 35/31, 35/48, 35/58).

Feltarbejde

Jeg vil foreslå et skema for klassifikation af overdrevslokaliteter som svampelokaliteter, der benytter antallet af sjældne arter, idet vokshattene bruges som indikatorer for hele overdrevsfloraen. Skemaet (Tabel 3) giver mulighed for at klassificere en lokalitet på grundlag af et enkelt besøg under gunstige svampebetingelser, eller på grundlag af årelange undersøgelser af lokaliteten. Man finder nemlig ikke alle arter ved ét besøg, og selv i en gunstig svampesæson, er ikke alle arter fremme med frugtlegemer. Nogle svampearter sætter kun frugtlegemer med års mellemrum, uden at man kender årsagen hertil.

Skemaet giver en værdisætning af lokaliteterne, der er i overensstemmelse med mykologens umiddelbare glæde eller frustration ved at samle svampe det pågældende sted. Det er tænkt som en opsummering af artslistes, der ikke siger ikke-mykologer noget. Værdiklassifikationen kan bruges som et redskab i fredningsplanlægning. De nødvendige grænser mellem klasserne skal ikke forstås på den måde, at hvis man leder ihærdigt nok og finder blot én art til, rykker lokaliteten op i en højere klasse; der er glidende overgange.

En vanskelighed i felten er nemlig problemerne med at finde arterne. Selv så iøjnefaldende arter som vokshatte kan overses på et kort besøg på en mellemstor vokshattelokalitet. Skemaet er udarbejdet ud fra mit mangeårige kendskab til floraen i Jægersborg Dyrehave (en fremragende vokshattelokalitet) og justeret efter indhentelsen af erfaringer på yderligere et halvt hundrede lokaliteter i 1984).

Feltarbejdet kan naturligvis kun foregå, når betingelserne til vejrforholdene er opfyldt, og kun i efterårssæsonen (især september-oktober). Ikke alle år er lige gode. I Jægersborg Dyrehave noterede jeg 17.9.1979 10 arter vokshatte, 7.8.1980 10 arter, 10.10.1981 7 arter, 26.9.1982 12 arter, i 1983 ingen, 21.10.1984 12 arter. Sammenlagt kendes over 30 arter fra Dyrehaven.

Vokshatte er farveprægtige svampe og sammenlig-

net med andre svampegrupper relative lette at finde og bestemme i felten. Visse artsgrupper kan dog med sikkerhed kun bestemmes ved hjælp af mikroskopi. Kritiske arter indsamles, beskrives og tørres til senere bestemmelse. Der er inden for vokshattene, som inden for alle andre dele af svamperiget, stadig uafklarede taxonomiske problemer. Korrekt artsbestemmelse kræver en del erfaring med gruppen.

Man kan spørge, om vokshattene er repræsentative for den økologiske gruppe af følsomme overdrevssvampearter som helhed. Jeg har prøvet at sammenholde antallet af vokshattearter med antallet af arter i fire andre svampegrupper tilsammen ved enkeltbesøg på et antal lokaliteter.

Vokshatteartsantallet er mere følsomt end det andet artsantal, men særlig på lokaliteter, hvor der kun er få arter, kan der være afvigelser mellem de to, der kan gøre, at man kan komme til at vurdere lokaliteten for lavt. Vokshattene er en velegnet gruppe at vælge som indikatorarter for overdrevssvampefloraen som helhed, fordi relativt mange arter kan forekomme sammen, og fordi systematisk ekspertise derfor kun er påkrævet inden for en ret lille del af svampesystemet (ca. 50 arter i Danmark).

Hvordan beskyttes vokshattelokaliteter?

Mange af de bedste vokshattelokaliteter er fredede. Det behøver ikke at betyde, at svampefloraen er beskyttet! De fleste fredningskendelser tager sigte på bevarelsen af landskabet og ikke bestemte grupper af dyr og planter. Indtil for nylig havde man ikke klart blik for den betydning, de menneskelige indgreb på lokaliteterne har for oprettelsen af de forskellige naturtyper. Er svampefloraen divers og bevaringsværdig på en lokalitet på grund af permanent græsning, er det vigtigt, at denne oprettholdes. På den anden side kan på visse lokaliteter indførsel af græsning gøre en lokalitet bedre.

Heder over 5 ha er beskyttet gennem naturfredningslovens § 43, men overdrev nyder ingen generel beskyttelse. Svampefloraens fremtid er i hænderne på dem, der ejer eller forvalter naturområderne. Meget bliver destrueret af ren uagtsomhed, også på de fredede områder. Har man kendskab til en god vokshattelokalitet, som er potentielt truet, vil en personlig henvendelse til dem, der er ansvarlige for driften, ofte kunne redde de ganske små og økonomisk betydningsløse arealer, det drejer sig om. Vokshattene har jo i denne henseende, ligesom fugle, dagsommerfugle og orkideer, udseendet med sig!

klasse:	artsantal ved ét besøg:	artsantal ved mange besøg:	karakteristik:
IV	1-2	1-3	dårlig vokshattelokalitet (uden større betydning)
III	3-5	4-8	god vokshattelokalitet (af lokal betydning)
II	6-10	9-16	meget god vokshattelokalitet (af regional betydning)
I	11-20	17-32	særdeles god vokshattelokalitet (af national betydning)

Tabel 3. Vurdering af vokshattelokaliteter på åbent land ud fra antallet af vokshattearter.

Table 3. Evaluation of dry meadows based on the number of *Hygrocybe* s.l. spp. First and fourth column: Class and importance, see summary. Second column: Species-number in one visit. Third column: species-number after many visits.



Fig. 7. Et tidligere markskel danner grænse mellem den ugødskede del til venstre (domineret af Mark-Frytle (*Luzula campestris*) og den gødskede del til højre (domineret af Mælkebøtte (*Taraxacum*)). Ravnholm ved Mølleåen sydvest for Helsingørmotorvejen, 15.V.1982. Foto Erik Rald.

I kommende numre af SVAMPE er det tanken at bringe oversigter over vokshattelokaliteter i forskellige egne af landet. Artiklerne illustreres ligesom denne indledningsartikel med farvefotos af forskellige vokshattearter.

Summary

The impact on land use methods on the natural fungus flora of Danish grasslands is evaluated, and the importance of registration and conservation of the still remaining sites with an undisturbed flora is stressed. The number of *Hygrocybe* s. 1. species is proposed as an indicator of the conservation value of grassland fungi localities. A four-step scale is suggested: I of national, II of regional, III of local and IV of minor importance, as currently used in Danish environmental registration practice (Tab. 3).

The paper is illustrated with photos of two groups of *Hygrocybe*-species: The large red ones and the all-viscid group.

Fig. 1. *Hygrocybe punicea*. Cap when moist viscid, when dry glabrous, dark red, discolouring to dirty ochre when drying; gills adnexed; stem fibrillose-striate; flesh white, smell absent. Rare.

Fig. 2. *Hygrocybe splendidissima*. Cap when moist slightly greasy, when dry radially fibrillose, intensely red, only slightly discolouring to orange red when drying; gills adnexed; stem smooth or slightly silky-striate; flesh yellow; smell (in box) of honey or gas, rather faint. Very rare.

Fig. 3. *Hygrocybe coccinea*. Cap when moist slightly viscid, when dry glabrous, intensely red, discolouring to dirty cream when drying; gills adnate; stem smooth or slightly silky-striate; flesh red to orange; smell absent. Occasional.

Fig. 4. *Hygrocybe psittacina*. Cap and stem very viscid, often with gay colours, green, yellow, yellowish brown, more rarely turquoise, pink or purplish red, stem apex persistently green; gills adnexed, edge dry; smell absent. Rather common.

Fig. 5. *Hygrocybe laeta*. Cap and stem very viscid, brownish, reddish or yellowish orange, stem apex persistently brownish orange or greyish violet; gills decurrent, edge viscid; smell (in box) of burnt rubber. Occasional.

Fig. 6. *Hygrocybe unguinosa*. Cap and stem very viscid, greyish black, grey, brown or whitish; gills white, adnate or decurrent, edge dry; smell absent. Occasional.

Litteratur

- Arnolds, E., 1981: Ecology and coenology of macrofungi in grasslands and moist heathlands in Drenthe, the Netherlands. Part 1. Introduction and Synecology. - Bibliotheca Mycologica 83, 410 s.
- , 1984: Standaardlijst van Nederlandse Macrofungi. - Coolia 26, supplement, 362 s.
- Ferdinand, L., 1971: Større danske fuglelokaliteter. - København, 230 s.
- Gravesen, P., 1981: En botanisk lokalitetkode. - Urt 5: 51-55.
- Gravesen, P., 1982: Foreløbig oversigt over botaniske lokaliteter. 3. Lolland, Falster, Møn og Bornholm. - København, 295 s.
- Printz, P., 1980: De hvide, grå og brune vokshatte (slægterne *Camarophyllus* og *Hygrocybe* pro parte). - Svampe 2: 57-65.
- Winterhoff, W., 1984: Vorläufige Rote Liste der Grosspilze (Makromyseten). In: Blab, J. et al. (eds.), 1984: Rote Liste der gefährdeten Tiere und Pflanzen in der Bundesrepublik Deutschland. - Greven, 270 s.

Champignoner på menuen igen?

Vist er der stadig cadmium i en del af vore vildtvoksende champignoner, nemlig i de arter som gulner, når man kradsler lidt i dem - i modsætning til champignoner som anløber blegrødt eller kraftigere rødt.

I de seneste år har man fundet det nødvendigt at advare imod spising af cadmiumchampignonerne i større mængde, da man ikke havde nogen sikker viden om i hvilket omfang cadmium og andre metaller blev optaget i organismen.

Nu ser det imidlertid ud til, at vi roligt kan delikater os med disse lækre svampe uden frygt for liv og helbred.

Når det drejer sig om spiseforsøg af lidt tvivlsom karakter, er det jo sædvanligvis rotter og andet sagesløst småkravl som må holde for, og sådanne dy-

reforsøg har peget i retning af, at cadmium fra champignoner i så godt som ureduceret mængde passerer gennem tarmsystemet og kvitteres med afføringen.

Nu foreligger også resultaterne af en meget udførlig undersøgelse af menneskers evne til at optage eller udskille cadmium. Det tyske »Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und Forschung« bringer en afhandling, hvoraf her skal refereres ganske kort:

En forsøgsgruppe på 5 mænd og 3 kvinder i alderen 22-54 år har stillet sig til rådighed for forskere fra Retsmedicinsk Institut og Institut for arbejds- og socialmedicin i Erlangen, Tyskland. Forsøgstiden strakte sig over 9-10 dage. 2 af personerne var rygere.

Fortsættes på side 23

Ridderhatte på spisebordet

Flemming Rune Petersen

Hovsmedevej 7, 3400 Hillerød

Ridderhattene (*Tricholoma*) er en stor slægt af oftest kødfulde, kraftige, jordboende hatsvampe. Fra Danmark er kendt ca. 40 arter, og af de 35 i Knudsens checkliste (1977) angiver Gulden (1969) 15 arter som spiselige og 4 som svagt giftige. Heri er *T.auratum*, *T.myomyces* og *T.sciodes* dog ikke opfattet som selvstændige arter, men da der stadig er mange taxonomiske tvivlsspørgsmål inden for slægten og i høj grad er behov for monografisk behandling af artskomplekserne omkring *T.terreum*, *T.flavovirens* m.v., kan artsopfattelsen ventes at ændre sig yderligere i fremtiden.

I gastronomien er ridderhattene blevet til en temmelig forbigået svampeslægt, i al fald i Danmark, efter at de seneste årtiers taxonomiske revisioner har fjernet gode, velkendte spisesvampe som Vårmusseron (*Calocybe gambosa*) og Hekseringsridderhattene (*Lepista*) fra slægten. Mange svampespisere tør ikke sætte ridderhatte på spisebordet, vistnok som regel på grund af fordomme og usikkerhed over for slægten som helhed. Men selv om mange af slægtens arter virkelig kan være vanskelige at sætte artnavn på, så kan svampespiseren sagtens få fornøjelse af dem alligevel. I det følgende vil jeg fremhæve nogle af de bedste ridderhatte til spisebrug, give en populær beskrivelse af dem og deres forvekslingsmuligheder, og sluttelig foreslå nogle opskrifter, hvor arternes smag kommer til sin ret.

Ægte Ridderhat

Ægte Ridderhat (*Tricholoma auratum*) er en af de mest værdsatte og velsagtens også mest spiste ridderhatte (Bon 1974, 1976, Fonteneau & Joly 1978, Höllthaler 1980 etc.). Den har gul hat, 5-10 cm med brunlige småskæl mod midten, gule lameller, gul stok 5-7 cm og hvidgulligt kød. Man finder den på ofte meget sandet bund i fyrreplantager, ret hyppigt i Vestjylland, men også på øerne f.eks. langs Nordsjællands Kattegatkyst. I gran- og bøgeskov kan man være heldig at støde på en meget lignende ridderhat, der er lidt højere af vækst, har slankere stok og oftest mindre hat. Den opfattes af mange i dag som en særskilt art med navnet *T.flavovirens* og er antagelig sjælden eller meget sjælden i Danmark (fund bedes rapporteret). Tidligere

er de begge beskrevet som *T.equestre* eller *T.flavovirens* (se også Neuhoff 1962).

Af forvekslingsmuligheder er Svovl-Ridderhattene (*T.sulphureum* & *T.bufonium*), der er overvejende løvskovsarter og helt kendetegnende har den skrappeste gaslugt af alle hatsvampe. Falsk Ridderhat (*T.aestuans*) oppe fra Sveriges og Norges granskove ligner *T.flavovirens* en del, men den smager umiskendeligt bittert-skarpt og har tendens til spidspuklet, brunfibret hat. Den er hidtil kun registreret fra jyske gran- og fyrreplantager, i resten af landet er den ikke fundet. Endelig skal begyndere være opmærksom på, at visse gule slørhatte (*Cortinarius*) kan have nogen lighed, men de gule slørhatte har altid slørrester på stokken og rustbrunt sporepulver. Ingen af de danske arter menes at være særligt giftige, men i Frankrig har man haft alvorlige forgiftningstilfælde med *C.splendens*.

Det største problem når man samler Ægte Ridderhat, er næsten rengøringen. Man ser den ofte dybt i sandet på fodstier, hvor vegetationen er slidt af, og da er det næsten umuligt at få den i kurven uden mange, knasende sandskorn mellem lamellerne. Står den inde på fyrrenåledækket, går det straks bedre. I hvert fald skal den rengøres meget grundigt ved plukningen, ellers slipper man ikke for

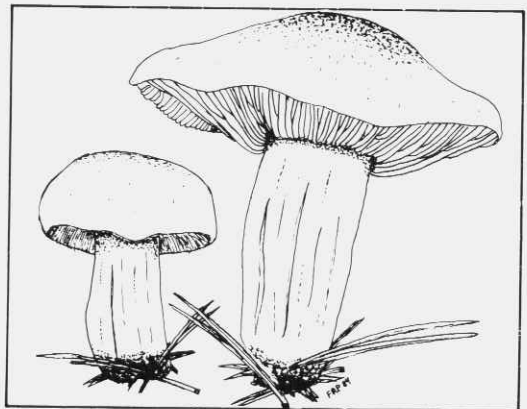


Fig. 1. Ægte Ridderhat (*T.auratum*), den almindelige, kraftige, svovlgule art, der er fast tilknyttet sandede fyrre-skove. Tegning delvis efter Caspari.

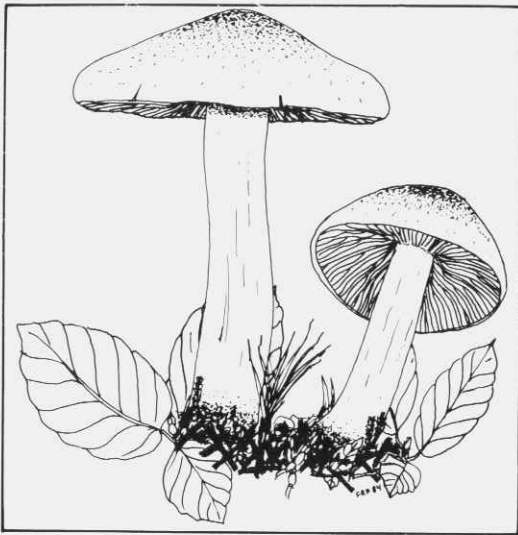


Fig. 2. *T. flavovirens* findes i gran- og bøgeskov, men er kun med sikkerhed registreret én gang i Danmark. Den er højere og slankere end Ægte Ridderhat, men har farver og smag tilfælles. Tegning efter frisk fund i Bialowieza, Polen 9.X. 1984.

knas på tallerkenen. Den fintskællede, lidt seje hathud fjernes evt., især hvis den er snavset.

Ægte Ridderhat er en meget fin spisesvamp med en ganske særegen aroma. Som rå lugter den let melagtigt og smager friskt, nærmest som grønne, utørrede hasselnødder. Det tilrådes dog ikke at spise den rå i større mængder. Den bedste tilberedningsmåde er stegning, men den er også en god svamp til marinering, da den holder farven fint, og smagen udvikler sig. Uanset hvordan man har tænkt sig at tilberede den, er det en god idé at blanchere den i let saltet vand først. Et krydderi, der i små mængder står særlig godt til svampens smag, er ingefær.

Ridderhatte-Pickles

Fra det gamle svenske landkøkken er det lykkedes mig at kombinere denne svampepickles, som jeg synes passer specielt godt til Ægte Ridderhat:

- 400 g små, fine Ægte Ridderhatte
- 4 dl vand
- 3 dl eddike
- 4 dl sukker
- 1 spk hvide og sorte peberkorn
- 1 tsk stødt ingefær
- lidt reven muskatnød
- et laurbærblad
- et par små, spanske peberfrugter
- 6 små nelliker

Marinaden fremstilles ved, at vand og krydderier først koges op med sukker og dernæst tilsættes eddiken. Marinaden koges til den er godt krydret, hvorefter krydderierne sies fra. Svampene blanches et par minutter i let saltet vand (f.eks. 1 tsk salt til 1 liter vand), dryppes af og lægges lagvis med krydderierne i et glas. Den skoldhede lage hældes over, og øverst lægges resten af krydderierne. Glasset bindes straks til.

Bemærk at det især er små, unge ridderhatte, man bør bruge som picklesvampe. De er faste og regelmæssige, skal ikke skæres i stykker og ser vældig smukke ud, når de ligger i lagen. Synet er jo en stor del af fornøjelsen. Ridderhatte-pickles er god som tilbehør til steg. Den kan holde sig i mange måneder, nogle siger år, hvis man da kan holde fingrene fra den så længe.

Røræg med arme ridderhatte for to

I denne ret skoldes ridderhattene, skæres i små stykker og indsteges i røræg – deraf retens navn. Det er en god idé at komme aromafyldte svampe i røræg, fordi smagen nærmest trækker ud i æggemassen og udnyttes fuldt ud. En god ven opfordre-

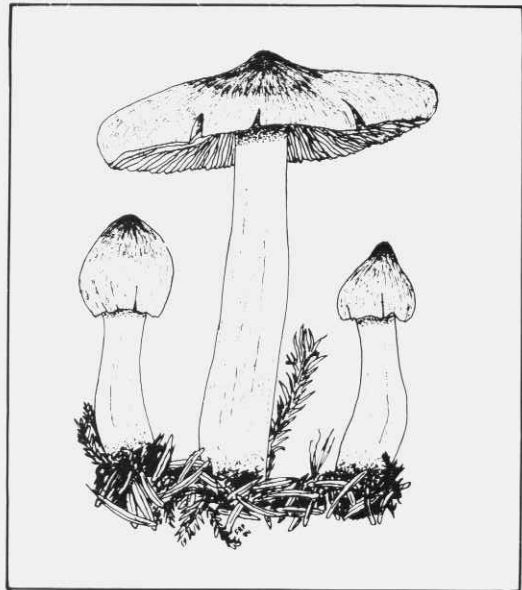


Fig. 3. Falsk Ridderhat (*T. aestuans*) er kun med sikkerhed registreret fra en lokalitet i Thy og et par steder omkring Silkeborg. Den er bitter og vokser i fyrreskov, sjældnere i granskov. Bemærk tendensen til spidspuklet og fint, men karakteristisk brunfibret gul hat. Tegning efter fotos og frysetørret materiale.

de mig til at lave retten efter en vellykket tur i Tisvilde Hegn:

Nogle pæne Ægte Ridderhatte

3 æg

mælk og smør

½ tsk stødt ingefær

5 finthakket løg

salt og peber

Her er et lille fund af Ægte Ridderhat nok. Svampene blanches i let saltet vand tilsat ingefær (de skal stå et par minutter i det skoldhede vand) og får derefter lov at dryppe af. Løget hakkes og svitses på panden, og svampene skåret temmelig groft ud steges med. Mens svampene steges godt, piskes æggene sammen med mælk, salt, peber og måske en anelse ingefær. Det hele hældes på panden, og der røres godt, til æggemassen er stivnet. De Ægte Ridderhatte får en behagelig konsistens og giver røragget en ganske speciel smag.

Grå Ridderhat

I store dele af spisesvampelitteraturen prises Grå Ridderhat (*T.portentosum*) som en delikatess på højde med Ægte Ridderhat. I Frankrig er den endda blevet tillagt næsten de samme kulinariske kvaliteter som Vårmusseronen, »Saint-Georges«, en af franskmændenes mest skattede spisesvampe (Bon 1974).

Den er omtrent af statur som Ægte Ridderhat og er

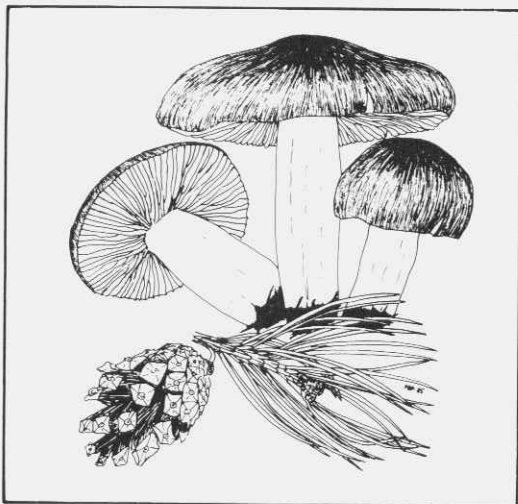


Fig. 4. Grå Ridderhat (*T.portentosum*) forekommer ofte sammen med Ægte Ridderhat og nogle gange i overraskende store mængder. Mild og god smag. Tegning delvis efter Vancura.

lige så kødfuld i både hat og stok. Hatoverfladen er glat, selv om den er tæt besat med brunsorte radiærfibre på lysere grålig bund. Mod hattens midte ligger fibrene så tæt, at farven som regel er næsten sort, ud mod kanten skinner den grålige bundfarve igennem, ofte med grønlig, gullige eller lilla toner. I fugtigt vejr er hatten klæbrig. Den kraftige stok er hvid, men kan ligesom de hvide lameller mere eller mindre pletvis få et gulligt anstrøg. Grå Ridderhat er temmelig almindelig i fyrreplantager, ikke sjældent sammen med Ægte Ridderhat, men den skyder også af og til frem i granskove på lidt federe bund. Den kan forekomme meget sent; i Tyskland kalder man den tilmed »Schneepilz«, fordi det hændes man kan grave den frem under sneen ved juletid (Höllthaler 1980).

Der findes adskillige ridderhatte med grålig hatfarve, men kun få har glat eller næsten glat, radiærfibret overflade. I bøgeskov findes hyppigt Stribet Ridderhat (*T.sciodes*) med gråsort-radiærfibret hat og bitter, senere skarp smag. Skarp Ridderhat (*T.virgatum*) er oftest noget lysere, forekommer i nåleskov, men er sjælden og smager omgående skarpt (fund bedes rapporteret). I al fald Stribet Ridderhat har hyppigt mørkæggede lameller. Endelig kan Grå Ridderhat forveksles med den nærtstående Brungul Ridderhat (*T.sejunctum*), der har tiltrykte brunsorte radiærfibre på gullig bund, lameller der gulner ved indtørring, og en mild smag med bitter eftersmag. Den forekommer både i løv- og nåleskov, men er sjælden herhjemme.

Grå Ridderhat har som rå en melagtig lugt, og smagen minder om Ægte Ridderhats, måske er den lidt mere »støvet«. Det er på panden, at svampen udvikler sin dejlige, bløde aroma. Den egner sig fint til stegning og til suppe, gerne før vildtretter. Stuvning er også foreslået. Vil man opbevare den, bibeholdes den milde smag bedst ved frysning eller henkogning. Tørring skal også kunne lade sig gøre. Blanchering før videre tilberedning kan gøres, men ikke nødvendigvis. Hathuden bliver lidt sej ved tilberedningen og bør måske så vidt muligt afdrages. På den anden side holder den sammen på det fine og faste, hvide kød, der ikke er helt så robust som hos Ægte Ridderhat.

Lys Ridderhatte-suppe

Dette er en fin, fransk-inspireret grøntsagssuppe, hvor Grå Ridderhat gør sig strålende, hvis man fjerner den mørkfibrede hathud. Den luner skønt, når man vender hjem fra november-skoven med blussende kinder og valne fingre:

200 g Grå Ridderhatte
 3 kartofler
 den lyse del af en porre
 1 gulerod
 1 liter bouillon (prøv forskellige)
 smør
 en anelse salvie
 purløg og persille
 salt og hvid peber.

Kartoflerne og guleroden skæres i terninger og porren i ringe. En passende klump smør smeltes i en kasserolle, og grøntsagerne steges let. Bouillon kommes derefter i, og det hele koges forsigtigt 10 minutter.

Ridderhattene renses, hathuden trækkes så vidt muligt af, og hat og stok skæres ud i lange strimler (ikke på tværs af lamellerne). Svampestykkerne kommes i suppen, hvorefter der koges videre 10 minutter. Undervejs smages til med krydderier, purløg og persille.

Suppen serveres i en suppeterrin, og der klippes evt. lidt purløg udover. Som en speciel afrunding af retten kan der lægges et stykke smørrestet franskbrød i bunden af hver suppetallerken.

»De små grå mus«

I store dele af Frankrig er gruppen af små, gråfillede og gråskællede ridderhatte (*Tricholoma*, sekt. *Tricholoma* p.p.) meget søgt og spist. I Vogeserne oven for Rhindalen kalder man dem »les petit gris souris« (de små grå mus), i resten af Frankrig blot »les petit gris« (de små grå). Nogle steder, især i Midt- og Østfrankrig, sætter mange svampeplukere større pris på disse arter end på Ægte Ridderhat (Bon 1974, 1975).

Herhjemme drejer det sig om 5-6 arter, hvoraf Jordfarvet Ridderhat (*T.terreum*) og Gulpletlet Ridderhat (*T.scalpturatum*) er de almindeligste. Jordfarvet Ridderhat har en temmelig tykkødet, jævnt filtet-skælet og mørkt koksgrå hat 4-7 cm, jeg har set en enkelt på 10 cm. Stokken er hvid, fint trådet og almindeligvis 4-6 cm høj og 1 cm tyk. Lamellerne er først klart hvide, senere grålige. Gulpletlet Ridderhat er spinklere, mere tyndkødet og oftest med mindre hat, 3-6 cm og tyndere stok, typisk 7 mm. Hatfarven er lys gråbrun og lamellerne gråner ikke med alderen, men får store blegte lysgule pletter. Der har været og er stadig en del forvirring omkring bestemmelsen af de »små grå«, bl.a. fordi Lange (1933) har samlet de hyppigste, danske, lyst musegrå former som forskellige varieteter af *T.myomyces* »Muse-Ridderhat«, mens *T.ter-*

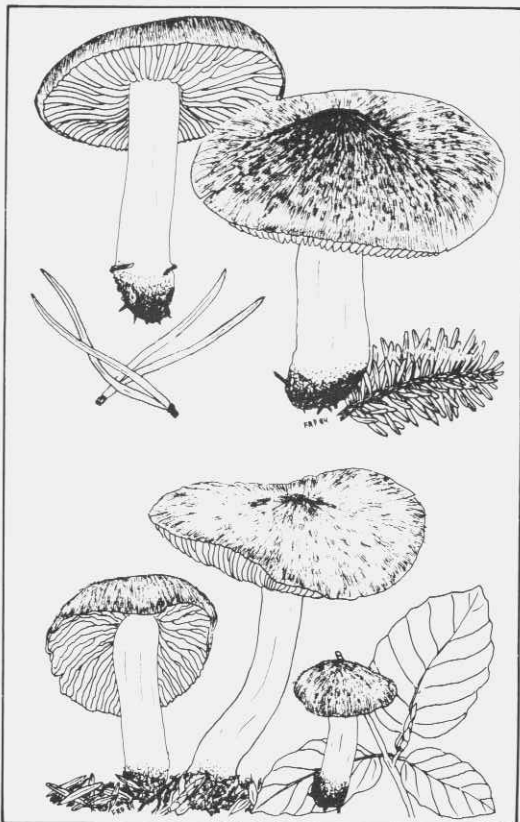


Fig. 5-6. Jordfarvet Ridderhat (*T.terreum*) finder man overvejende i fyrre- og anden nåleskov (øverst). Den lidt spinklere og lysere Gulpletlet Ridderhat (*T.scalpturatum*) er derimod hyppigst under bøg. For at udnytte den sarte smag skal de begge tilberedes med følelse.

reum og *T.scalpturatum* stadig opretholdes som andre arter. Gulden (1969) opfatter *T.myomyces* som fælles synonym for *T.terreum* og *T.scalpturatum*, og den inddeling følger jeg for nemheds skyld her, skønt den næppe er dækkende.

Jordfarvet Ridderhat forekommer herhjemme gerne på let kalkholdig, sandet bund i fyrreskov eller anden nåleskov, men også ligesom Gulpletlet Ridderhat i løvskov, f.eks. i parker og anlæg. Under pil støder man jævnlige på den lille Ring-Ridderhat (*T.cingulatum*), der er lidt mindre end Gulpletlet Ridderhat, men iøvrigt ligner den i farverne. Den er karakteriseret ved at have ring højt oppe på stokken og ved at mangle de gullige pletter på lamellerne. Sjældnere er bøgeskovsarten Sortskælet Ridderhat (*T.atrosquamosum*), den kraftigste art i denne gruppe, i enkelte tilfælde så stor som Ægte

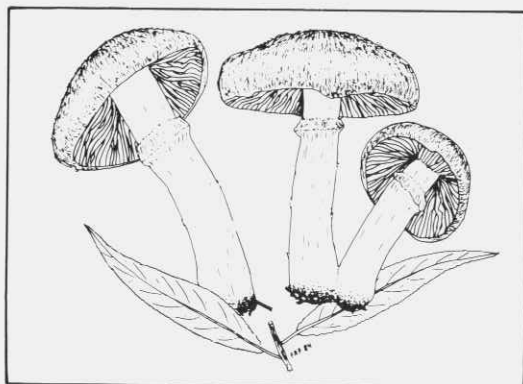


Fig. 7. Ring-Ridderhat (*T. cingulatum*) er en af vore mindste ridderhatte. Den er ikke ualmindelig på let fugtig bund under Pil (*Salix*).

Ridderhat. Den har små, regelmæssige, sorte skæl med lyse mellemrum over hele hatten, og stokken er beklædt med spredte, bittesmå mørke skæl. Er man meget heldig kan man finde den lidt mindre og lysere Rødbladet Ridderhat (*T. orirubens*), der også vokser i bøgeskov, men med alderen får fint rosa lameller og tildels også rosa kød. Myceliet angives at være svovlgult.

Af forvekslingsmuligheder for de spiselige grå- og sortskællede ridderhatte er først og fremmest den giftige Tiger-Ridderhat (*T. pardinum*), der til glæde for svampespisere ikke findes i Danmark (se senere). Stribet Ridderhat og Skarp Ridderhat er som tidligere nævnt bitre-skarpe og har en mørkfibret hathud, der er glat eller næsten glat.

Lugt og smag af alle de 5-6 spiselige grå- og sortskællede ridderhatte er som rå mere eller mindre melagtig. Sortskællet Ridderhat lugter kraftigst, nogle gange helt sødlig-aromatisk, og der er i udlandet almindelig enighed om, at den sammen med Rødbladet Ridderhat er den bedste spisesvamp af gruppens arter. Desværre er de begge så sjældne herhjemme, at de næppe nogensinde får betydning i svampekøkkenet.

De øvrige arter, især Jordfarvet Ridderhat og Gulplettet Ridderhat, er til gengæld almindelige over store dele af landet, og skønt deres aroma ikke er særlig kraftig, kan man dog godt få en fin ridderhatsmag frem på panden. Den let melagtige smag som rå ændres til en behagelig, mild smag ved tilberedningen, men man skal være forsigtig med krydderierne for ikke at overdøve den. Den fint flossede hathud bør man nok skrabe af, den holder nemlig alligevel sjældent tilberedningen igennem uden at gå i stykker, og så ser den ikke længere pæn

ud. De fleste opfatter de to arter som fyldsvampe, og som sådan er de også udmærkede. Men man kan godt tilberede dem for sig selv (se også Printz 1975):

Fintstege Ridderhatte

Ridderhatte egner sig generelt fint til stegning. Her er en enkel og hurtig ret, der evt. kan forbedres med et par Ægte eller Grå Ridderhatte til at give mere smag:

Jordfarvede eller Gulplettede Ridderhatte
 oliven- eller anden planteolie
 en lille dusk purløg
 en lille dusk dild
 salt og peber

Varm olien op på panden og rist de udskårne, rengjorte svampe til de er pænt gyldenbrune (op til 10 min ved svag varme). Purløg og dild klippes fint ud over retten, inden den tages af ilden, og svampene må gerne være lidt sprøde i kanten. Serveres som tilbehør til kødretter.

Silke-Ridderhat

Silke-Ridderhat (*T. columbetta*) er en smuk og især sydpå meget skattet spisesvamp. Den er kridhvid i alle dele, af form og størrelse som Ægte Ridderhat, men ofte med højere og nærmest rodlående stok. Det helt specielle kendetegn ved Silke-Ridderhat er den fint radiært silkefibrede og silkeskinnende hathud, der som ældre ofte får små blågrønne eller rosa pletter. Her i Danmark forekommer arten stedvis i små flokke i frodige løvskove, gerne i forbindelse med eg, men den kan ikke betegnes som almindelig.

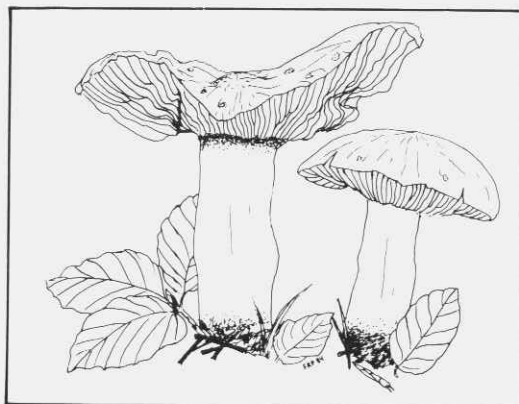


Fig. 8. Silke-Ridderhat (*T. columbetta*) er en smuk, silkefibret løvskovsart med en fin smag. I Danmark er den ikke særlig hyppig. Der kendes en del eksempler på, at den er fundet mellem Snehvid Fluesvamp (*Amanita virosa*). Tegning efter fotos og frisk fund.

Af forvekslingsmuligheder findes en del, der gør, at begyndere ikke på helt egen hånd bør forsøge at bestemme og spise den. Kendetegnet, der altid skal erindres, er den kridhvide hat med den radiære silkestruktur. Blandt ridderhattene ligner den svagt giftige Hvid Ridderhat (*T. album*), men dens lugt er meget karakteristisk sødlig-ræddikeagtig, og den smager først bittert, senere forfærdelig skarpt. Hatten er uden radiærstruktur. Nogle af de store, hvide tragthatte, f.eks. de svagt giftige Løv-Tragthat (*Clitocybe phyllophila*) & Bleg Tragthat (*C. dealbata*), ligner også lidt, men lamellerne er cremefarvede og nedløbende, hattene mangler radiærstruktur og er snavset hvide med et hvidkridtet lag, der let gnides af ved plukningen.

Den almindelige Hvid Knippehat, tidl. Knippe-Gråblad (*Lyophyllum connatum*) har også en vis lighed, men er knippevoksende. Endelig skal det bemærkes, at hvide fluesvampe har ring og knold/skede på stokken.

Silke-Ridderhat har en blød og fin aroma og kan sagtens indgå alene i en ret, selv om den oftest anvendes som blandsvamp. Som rå lugter den kun ganske svagt, smagen er til gengæld kraftigere melagtig. Kødet er hvidt og fast, men temmelig skrøbeligt. Ved kogning rødmer det svagt, og den fine ridderhatte-aroma udvikles. Både hat og stok kan anvendes, og smagen kommer til sin ret såvel ved stuvning som stegning. Vil man opbevare den, gøres det bedst ved henkogning, hvor den fine og sarte smag bevares, men det angives, at den også kan tørres, nedfryses, syltes og saltes med held. I Tyskland laver mange svampesamlere blandet salat af den, dog er det nok klogt at blanchere den, da de fleste fraråder at spise den rå (Cortin 1937, 1950, Dähncke 1982).

Ridderhatte-salat

Der er ubegrænsede muligheder for at lave en indbydende og velmagende salat, hvor blancherede Silke-Ridderhatte indgår som et pikant indslag. Jeg synes selv vældig godt om følgende sammensætning:

200 g Silke-Ridderhat
¼ agurk i terninger
½ kinakål, finthakket
½ blomkålshoved, findelt
2 små tomater i både
1 dl dressing af:
olie »som en krøsus«
vineddike »som en gnier«
½ fed hvidløg

½ tsk stærk sennep

salt og peber

Silke-Ridderhattene blancheres i letsaltet vand 3 min. (overhældes og står), derefter afkøles de og skæres ud i cm-store stykker. Agurken skæres i terninger, kinakål og blomkål findeles. Det hele blandes forsigtigt og pyntes med tomaterne skåret i både.

Til dressingen røres olie og vineddike sammen (f.eks. i forholdet 4:1), hvidløg og sennep kommes i, og der smages til med salt og peber.

En himmerigsmundfuld til mange kødretter.

Karry-Ridderhat

Karry-Ridderhat (*T. apium*) er en europæisk fyrreskovaart, der kun er meldt fundet en enkelt gang i Danmark. Den minder i størrelse om *T. flavovirens* og er næsten lige så tykkødet som Ægte Ridderhat. Som ung er den lyst cremefarvet eller næsten hvid i alle dele, men med alderen anløber den brunt eller gulligt, hatoverfladen kan blive næsten olivbrun. Hatten, der som ung ofte har indrullet rand, kan som gammel sprække op og blotlægge det lyse kød (Gulden 1969). Karry-Ridderhat er ikke så mørkebrun som de egentlige brune ridderhatte (sekt. *Genuinae*), hvoriblandt de to giftige arter, Kastanie-Ridderhat (*T. albobrunneum*) og Dråbepletlet Ridderhat (*T. pessundatum*) findes. De vokser henholdsvis under fyr og i nåleskov og er begge sjældne, Kastanie-Ridderhat støder man dog ikke så sjældent på i sandede vestjyske fyrreplantager. Man bør aldrig spise de brune ridderhatte, da der ikke findes gode madsvampe blandt dem.

Kødet hos Karry-Ridderhat har en mild smag og en kraftig karakteristisk duft, der er blevet opfattet meget forskelligt. Bulow & Møller (1959) syntes ved deres danske fund, at lugten mindede om karry: »Karry-Ridderhat«, Gulden (1969) beskrev den som lakrids eller fennikel: »Lakrismusseron«, og i Tyskland har man længe været enige om, at lugten minder om selleri eller maggi: »Sellerieritterling«. Enkelteksemplarer skal kunne anvendes som krydderi i svamperetter, men man kan ikke lave sellerikrydderi ved at tørre svampene: »Diese schmecken bitter und verderben das Essen« (Dähncke 1979). Danske fund bedes rapporteret.

Matsutake

I Japan og Kina spises med stor lidenskab en særlig art ridderhat med det klingende navn Matsutake. Den er beklædt med brunlige skæl på hvid til cre-

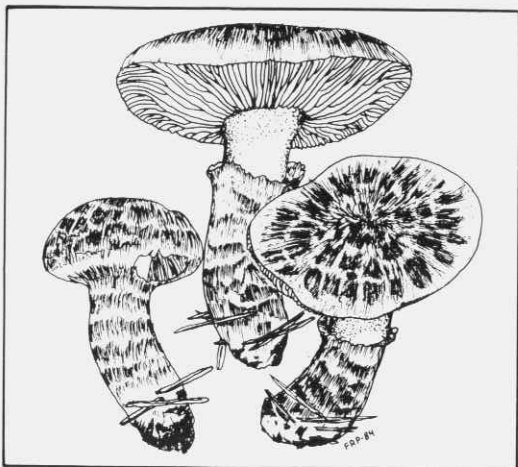


Fig. 9. Matsutake (*T.matsutake*) danner mykorrhiza med fyr og tager smag deraf. Sammen med Shiitake (*Lentinus edodes*) er den Japans mest spiste svamp. Tegning efter kinesisk akvarel.

mefarvet bund og har ring, så den minder om en honningsvamp (*Armillariella*). Oprindeligt blev den af de japanske autorer navngivet *Armillaria matsutake* (S.Ito & Imai 1925), men efter Singers opsplitning af *Armillaria*-slægten er den henført til ridderhattene: *Tricholoma matsutake* (S.Ito & Imai) Singer 1943. Den adskiller sig fra *Armillaria* s. str. ved at have ikke-amyloide sporer, fra *Armillariella* bl.a. ved at have udrandede lameller og fra Væbnerhat (*Tricholomopsis*) ved at være mykorrhiza-danner.

Vildtvoksende kan den antage vældige dimensioner, op til 25 cm i hatdiameter og 15 cm i stoklængde, men skal den sælges får den ikke lov at blive så stor (om dyrkning se f.eks. Nisikado et al. 1936, 1941). Den danner mykorrhiza med fyr og har en »enestående vidunderlig smag af fyr og en uforglemmelig aroma« (Shimizu 1977). En nært beslægtet, lysere, nordamerikansk bjergart, *T.ponderosum* (Peck) Singer (syn. *Armillaria ponderosa* (Peck) Saccardo) – og også *T.murrillianum* Singer (syn. *Armillaria arenicola* Murrill) – sælges i USA under navnet »White Matsutake«.

Tiger-Ridderhat

I forbindelse med alle de gode, spiselige ridderhatter bør også nævnes Europas måske giftigste ridderhat, Tiger-Ridderhat (*T.pardinum*), der ikke forekommer i Danmark. Den har størrelse og statur som Ægte Ridderhat, hatten er måske lidt mere hvælvet. Lamellerne er hvide ligesom stokken, og

hatten har sølvgrå, taglagte småskæl på lys bund. Hatten kan nogle gange have et brunligt skær (se f.eks. Dähncke 1979, 1982).

Svampekødet er hvidligt og smager melagtigt. Det indeholder ét eller flere ukendte giftstoffer, der især i rå tilstand angriber mave-tarm systemet i voldsom grad. Latenstiden angives til ¼-4 timer, og de første symptomer er opkastninger, senere mavekramper, afkræftelse og svimmelhedsanfald. Opvarmning skulle ikke kunne fjerne giftvirkningen. I Schweiz siges Tiger-Ridderhat at være ansvarlig for 10-20% af samtlige svampeforgiftninger (Flammer & Horak 1983).

Litteratur

- Bon, M., 1974: Tricholomes de France et d'Europe occidentale (1er tome: Généralités). – Documents Mycologiques 3 (12): 1-53.
- , 1975: (3eme tome: sections Atrosquamosa et Equestraria) – Documents Mycologiques 5 (18): 111-164.
- , 1976: (4eme Partie). – Documents Mycologiques 6 (22-23): 165-304.
- Bülöw, K. & F.H. Møller, 1959: Tricholoma helviodor Pilat & Svrcek (Karry-Ridderhat), en for Danmark ny Ridderhat. – Friesia 6: 13-15.
- Cortin, B., 1937: Svampplockarens Handbok. – Stockholm, 239 s.
- , 1950: Goda matsvampar. – Stockholm, 146 s.
- Dähncke, R.M., 1982: 200 Pilze. – Aarau-Stuttgart, 246 s.
- Dähncke, R.M. & S.M. Dähncke, 1979: 700 Pilze in Farbfotos. – Aarau-Stuttgart, 686 s.
- Flammer, R. & E. Horak, 1983: Giftpilze-Pilzgifte. – Stuttgart, 128 s.
- Fonteneau, S. & P. Joly, 1978: 60 champignons, 190 recettes. – Neuilly-Sur-Seine, 255 s.
- Gulden, G., 1969: Musseronflora. – Oslo, 96 s.
- Höllthaler, L., 1980: Pilz-Delikatessen. – Weil der Stadt, 152 s.
- Ito, S. & S. Imai, 1925: On the Taxonomy of Shii-take and Matsu-take. – The Botanical Magazine (Tokyo) 39: 319-327.
- Knudsen, H., 1977: Checkliste over Danmarks hatsvampe. – København, 63 s.
- Lange, J.E., 1933: Studies in the Agarics of Denmark. Tricholoma, Lentinus, Panus, Nyctalis. – Dansk Botanisk Arkiv 8 (3): 1-48.
- Neuhoff, W., 1962: Problems um Tricholoma equestre (L. ex Fr.) und seine nächsten Verwandten. – Zeitschrift für Pilzkunde 28: 53-57.
- Nisikado, Y. & K. Yamauti, 1936: On the spore-germination and pure culture of Armillaria Matsutake Ito et Imai, the most important edible mushroom in Japan. – Berichte des Ohara Instituts für landwirtschaftliche Forschungen 7 (2): 273-288 s.

- Nisikado, Y., K. Kimura & Y. Miyawahi, 1941: Studies on the Principles of Growing Japanese Matsutake Artificially. – Ber. Ohara Inst. 8 (4): 443-453.
- Printz, P., 1975: To »nye« spisesvampe. – Meddelelser fra Foreningen til Svampekundskabens Fremme 1975: 41-42.
- Shimizu, K., 1977: Cooking with exotic mushrooms.- Tokyo, 62 s.
- Singer, R., 1943: Das System der Agaricales III. – Annales Mycologici (Berlin) 41: 1-189

Galde-Rørhat spiselig (for nogle)

I den nyligt udkomne fortrinlige svampebog fra Politikens Forlag står der i omtalen af Galde-Rørhat (*Tylophila felleus*) under »anvendelse« bl.a.: »Om den er giftig vides ikke, da man normalt aldrig vil spise den på grund af smagen«.

Jeg er ganske enig, men ikke desto mindre indicerer følgende lille oplevelse at Galde-Rørhat ikke er giftig:

Da jeg som botanik-studerende boede på kollegium havde vi på vores køkken den tradition hvert efterår at tage på svampetur til Asserbo Plantage. Et år var en ung mand blevet inviteret med af en af vore fæller. Turen forløb planmæssigt og vi fik mange svampe med hjem til gryden. Ved hjemkomsten præsenterede den unge mand os for en stor pose svampe, han havde samlet, fuld af hvad han troede var Karl Johan. De var alle uden undtagelse Galde-Rørhat.

Han var tydeligt skuffet, da han fik at vide, at svampene ikke kunne bruges og altså ikke skulle med i gryden. På spørgsmålet om de da var giftige, fik han at vide at det næppe var tilfældet, da de færreste rørhatte jo er giftige, men at smagen ville ødelægge alt. Han kunne jo prøve at smage på en af svampene, så ville han nok forstå!

Han tog en bid af en rørhat, tyggede og sank den med ordene: »Den er sgu' da dejlig«. Vi troede naturligvis at han ville lave sjov, men da han for vore undrende øjne fortærede hele svampen og lod den følge af endnu en, måtte vi jo tro på at han kunne lide dem.

Vor ven deltog derpå veloplagt i fortæringen af den egentlige svamperet. Han fik på intet tidspunkt ubehag efter sin usædvanlige hors d'oeuvre. Jeg så ham ikke igen, men en forespørgsel til hans bekendte på vort køkken gav vished for, at han ikke havde haft mén af svampene.

Ole B. Lyshede

Anmeldelser

Walter Jülich: Basidiomyceten. Teil 1: Die Nichtblätterpilze, Gallertpilze und Bauchpilze. – ATV Verlag Stuttgart, 550 s. 1984. Pris 88 DM.

Jülich's bog er i samme serie som den velkendte »Moser« og behandler resten af storsvampene inden for basidiesvampene, altså poresvampe, barksvampe, køllesvampe, pigsvampe, bærvsvampe, støvbolde og andre bugsvampe. Den dækker hele Europa og omfatter små 2000 arter inden for de nævnte grupper. Forrest findes en række hoved- og hjælpenøgler, og derefter kommer nøglerne til de enkelte (talrige!) slægter. I forhold til Moser ender nøglerne her med længere beskrivelser af hver art, og for hver art angives desuden relevante afbildninger og hvilke europæiske lande den er kendt fra, angivet ved de nationale kendingsbogstaver. Et ankepunkt er at karakteren »almindelig« kontra »sjælden« bruges i mange nøgler. Det kan man naturligvis ikke se på den svamp man har i hånden, selv om det statistisk set oftest vil være den almindeligste, men da svampes hyppighed varierer både geografisk og fra lokalitet til lokalitet, er det en uskik at bruge hyppighed som nøglekarakter. Ellers virker bogen som et særdeles konsekvent og velgennearbejdet værk med umådeligt mange oplysninger. Den har været længe savnet og vil blive af stor værdi for de svampefolk, der er interesseret i andre storsvampe end hatsvampene.

H. Knudsen

Eef Arnolds m. fl.: Standaardlijst van Nederlandse Macrofungi.-

Supplement til Coolia, bind 27, 362 s. Pris 32 Floriner incl. porto. Fås ved at sende beløbet til konto nr. 482000, Bibl. N.M.V., Botanisch Laboratorium, Lange Nieuwstraat 106, 3512 PN, Utrecht, Holland.

Bogen er et katalog over de hollandske storsvampe, ialt 3049 arter. Den er skrevet med brug af mange forkortelser og kan derfor umiddelbart se lidt tør og telefonbogsagtig ud, men bruger man en halv time til at sætte sig ind i forkortelserne (på engelsk bag i bogen), vil man til gengæld finde utrolig mange oplysninger om de hollandske storsvampe: Deres hyppighed, økologi, værtsplanter, funddistrikter i Holland, hvem der har fundet dem, og hvor der opbevares materiale. Desuden er der kommentarer til det benyttede latinske navn når det skønnes nødvendigt. Det er meningen med tiden at lave en tilsvarende dansk checkliste, og selv om hollænderne er langt foran i registreringen af storsvampene, vil en sammenligning med hvad der er kendt fra Danmark vise, at vi har mindst lige så mange arter. Indtil en dansk liste foreligger kan den hollandske tjene som en glimrende model, ikke bare i opbygningen, men også fordi svampefloret i de to lande ligner hinanden så meget, at den er særdeles brugbar også til danske forhold.

Bogen anbefales til avancerede amatører – det er sjældent man får så mange oplysninger for så få penge.

H. Knudsen

Resultater fra spørgeskemaundersøgelsen, 2. runde

Per Krog og Birgitte D. Johansen,

Kommunikationsuddannelsen, Roskilde Universitetscenter

I SVAMPE nummer 9, 1984 behandlede vi nogle af resultaterne fra den spørgeskemaundersøgelse, der blev gennemført i løbet af efteråret 1983. Den sidste del af artiklen beskæftigede sig med, i hvor stort omfang man havde læst SVAMPE nr. 7 og 8, og hvilke typer indslag i bladet der specielt havde tiltrukket sig læsernes opmærksomhed. Vi vil i denne omgang gennemgå svarene på de sidste 5 spørgsmål i skemaet, hvor vi opfordrer deltagerne til at komme med nogle kommentarer til og vurderinger af bladets indhold og udformning. Af hensyn til eventuelle nye læsere kan vi oplyse, at det pågældende spørgeskema blev sendt ud i 1600 eksemplarer, ét til hvert registreret medlem af foreningen, som modtager SVAMPE. Vi fik 183 skemaer retur, hvilket giver en besvarelsesprocent på ca. 11,4.

Som vi var inde på sidst, udgør akademikerne en temmelig stor andel af svarerne i denne undersøgelse, og det gælder især for mændenes vedkommende. Denne kendsgerning har vi skelet lidt til under gennemgangen af de sidste spørgsmål, fordi vi gerne ville finde ud af, om akademikerlæserne stiller væsentligt anderledes krav til et foreningsblad end den resterende medlemsskare. I første omgang udskiller akademikerne sig ved at have besvaret spørgsmålene i større omfang end ikke-akademikere; i spørgsmål 15-19 har ikke-akademikere som gruppe betragtet flere tilfælde af »ikke oplyst« i deres besvarelser.

Cirka en fjerdedel af deltagerne mener, at der er stofområder, der forsømmes i SVAMPE. Der er en svag tendens til, at akademikerne er en anelse mere tilfredse med bladet end resten af læserne; 62% af akademikerne mod 51% af ikke-akademikerne har givet udtryk for, at de ikke synes, der er noget, der bliver forsømt i bladet. Vi har også bedt om nogle eksempler på emner, man gerne så behandlet grundigere i bladet. Her lader der til at være et udbredt ønske med hensyn til spisesvampenes forvekslingsmuligheder, samt råd og vink om hjemmedyrkning af spisesvampe. Dette sidste ønske blev iøvrigt opfyldt med det foregående nummer af bladet. Blandt ønskerne var også en årlig opsummering af den forløbne sæsons vejrlig og svampeflora, herunder usædvanlige fund og forekomster.

Flere akademikere har udtrykt ønske om en tydelig opdeling af bladet i saglige stofområder og meningsytringer; til sidstnævnte kategori efterlyses også en debatspalte, ligesom det foreslås, at man laver en spørgebrevkasse med »korte, men kompetente svar«. Hos de øvrige deltagere er der også ønske om debatsider og spørgebrevkasse, men derudover efterlyses også flere madopskrifter og nytteartikler om f.eks. tekstilfarvning med svampe. Spørgsmål 16, hvor vi ønsker at få at vide, om nogle af stofområderne i SVAMPE kunne undværes, har sikkert forekommet mange inderligt overflødigt, men det har vist sig, at forskellene i læserskaren netop kommer til udtryk i disse besvarelser. Nok en gang må vi konstatere, at de fleste egentlig er ganske godt tilfredse; 72% af akademikerne og 57% af ikke-akademikerne synes ikke, at der er stof med i bladet, som ikke burde være der. Men 11% af akademikerne og 22% af ikke-akademikerne deler altså ikke dette synspunkt; de mener nok, at der er noget, der kan undværes, men de er ikke rigtigt enige om HVAD. Akademikerne vil gerne være fri for bl.a. lomme filosofiske causerier, svampevers, jubilæumsreferater, ekskursionsbetretninger og madopskrifter. Denne gruppe er tydeligt nok mere interesseret i den egentlige udforskning af svampene end i den mere gemytlige side af foreningslivet. Ikke-akademikerne svarer uden tøven, at man godt kunne undvære de videnskabelige/systematiske artikler. Her er altså et eksempel på meget forskelligt rettede interesser hos læserne, men de mange tilfredse kommentarer kunne dog tyde på, at det hidtil er lykkedes redaktionen at dele sol og vind i et rimeligt forhold. Langt størstedelen af deltagerne i denne undersøgelse er tilsyneladende tilfredse med den måde, billedmaterialet anvendes i bladet, nemlig 78%. Kun ganske få har kritik af illustrationerne. Praktisk taget alle - også dem, der iøvrigt var tilfredse med billedmaterialet - ønsker flere farvefotos: Mon ikke også redaktørerne gør det? Derudover finder man, at de forskellige former for grafer, der bringes fra tid til anden, somme tider er for små og besværlige at aflæse; specielt når de trykkes på grå baggrund. En del har foreslået, at der i det hele taget blev brugt flere illustrationer i bladet.

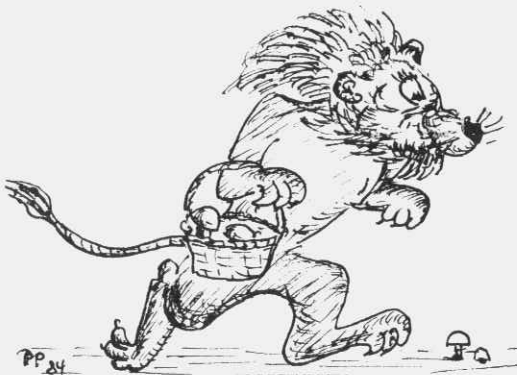
Med hensyn til udvælgelsen af stoffet og sprogbrugen i bladet er meningene temmelig delte. Knap 80% af akademikerne mod kun 40% af undersøgelsens øvrige deltagere mener, at stoffet er tilstrækkeligt alsidigt. Hele 48% af ikke-akademikerne og cirka 14% af akademikerne synes, at de fagligt orienterede artikler optager for megen plads. En måde at løse dette problem på, som iøvrigt flere læsere har foreslået, er at bearbejde sproget noget mere i de videnskabelige artikler, så de får appel til en større kreds blandt læserne. Der er også nogle, der foreslår, at man simpelthen deler bladet op i en videnskabelig og en populær del. Til det sidste forslag kan man naturligvis indvende, at det jo ikke ligefrem kan siges at virke fremmende for udbredelsen af viden om svampene til en større kreds af mennesker, men snarere er udtryk for en slags accept af status quo; at nogle former for viden er forbeholdt fagfolk, og andre former for viden er for menigmand.

En måde at gøre en artikel lettere tilgængelig på er at tilføje en ordliste, som forklarer de mest specialiserede fagudtryk. Med svarene fra det foregående spørgsmål in mente kan det godt virke lidt forbausende, når ca. 40% af akademikerne og kun 32% af ikke-akademikerne giver udtryk for, at de har haft udbytte af den ordliste, der blev bragt i SVAMPE nr. 1, 1980. En del af forklaringen skal nok søges i den omstændighed, at mange af deltagerne i denne undersøgelse slet ikke var medlemmer af foreningen i 1980 og derfor ikke har set det pågældende nummer af bladet. Men det kan også tænkes, at en artikel, der ved første øjekast virker meget kompliceret, i den grad afskrækker mulige læsere, så ordlisten slet ikke når at opfylde sin mission. På spørgsmålet om, hvorvidt der burde være en ordliste i hvert nummer af bladet, har de fleste svaret »nej« - fordelt på ca. 50% af akademikerne og ca. 30% af ikke-akademikerne. Når der kun er godt 1/3 del af samtlige svarede, der går ind for ordlisterne, så er det bl.a. fordi, mange mener, at artiklerne ganske enkelt burde omformuleres, så de var lettere at læse og ordlisterne dermed overflødige. I de tilfælde hvor fagtermer ikke kan undgås, bør de forklares i teksten.

Dette er i store træk, hvad vores spørgeskemaundersøgelse har vist om forholdet mellem medlemmerne af Foreningen til Svampekundskabens Fremme og foreningens publikationsvirksomhed. Vi føler, at vi har lært en hel del af at arbejde med dette emne, og alle har været særdeles imødekomende overfor os undervejs. Forhåbentlig kan

denne artikel være et lille bidrag til en frugtbar debat om foreningens udvikling og aktiviteter fremover.

Råd til nye ekskursionsløver



I SVAMPE 10 bragtes en artikel med gode råd til nye ekskursionsledere - råd der er egnet til at skabe Dem et navn og prestige i foreningen. Desværre kræver lederhvervet også en betydelig svampeindsigt og en ikke ringe arbejdsindsats, så det er nok de færreste, der har glæde af de velmente råd.

Men fortvivl ikke. Også på anden vis kan man skille sig ud fra nullernes grå masse: Bliv ekskursionsløve og brøl med foreningens gamle løver!

Gennem årene har jeg prøvet at lure de gamle garvede løver kunsten af og kan derfor videregive en række gode råd, som med garanti vil gøre Dem kendt og frygtet på ekskursionerne. Lær de ti gyldne regler udenad og nyd at blive lagt mærke til.

1. Vær kritisk. Hvis der er småt med svampe på dagens ekskursionsmål, så sig, at »i den skov er der aldrig svampe - i hvert fald kun i den sydlige del« (den nordlige, hvis man tilfældigvis befinder sig i den sydlige).

Giv udtryk for, at til et så afsides liggende sted burde foreningen have sørget for bustransport, men kom altid i egen bil, hvis der faktisk er arrangeret fælleskørsel.

Klag over, at der er for meget træk eller for mange myg på den valgte spiseplads. (I sommertiden er der altid mindst en af delene på enhver plads, så De skulle være på den sikre side, men under en tørke- og varmebølge kan det blive aktuelt at klatte over solen).

Hvis lederen har en fornemmelse af, at en fler-dages tur, hvor han har slidt fra morgen til aften, er forløbet rimeligt tilfredsstillende, fordi vejret har været godt, der har været pænt med svampe, og alle er kommet levende og raske med hjem, så kan De altid på næste møde lade falde et par ord om, at turen har været totalt mislykket, fordi vaflerne på cafeteriet ikke var sprøde eller færgekiosken ikke havde Deres yndlingscigaretmærke.

2. Få fuldt udbytte af lederen. Følg ham som en skygge og spørg om enhver svamp, De finder – og få endelig rede på, om den er spiselig. Gå lige i hælene på ham, også når han føler trang til at fjæle sig bag et træ eller forsvinde i en grantykning. Måske har han et godt sted, som han vil holde for sig selv.

3. Vær ihærdig og spørgelysten. Når alle sidder i bussen klar til afgang, eller lederen har sammenkaldt flokken for at give en besked, kan De tiltrække alles blikke ved at møde op med en stor kurv fyldt hulter til bulter med uspiselige svampe og sige: »Jeg har lige et par svampe, jeg godt vil vide besked med, om de er spiselige«. Ræk svampene frem én for én i tilfældig og monoton rækkefølge og husk endelig ekskursionsløvers alfa og omega: Se aldrig på en svamp, når lederen fortæller om den, eller når den rækkes tilbage. Kast den ligegyldigt over venstre skulder og ræk den næste frem med ordene: »Men så den her. Den er jeg meget spændt på«.

Skulle lederen have gjort et interessant fund, som han sidder og studerer nærmere i frokostpausen, så er tiden inde til at komme stikkende med en kurv fuld af landets almindeligste svampe og forlange at få besked om deres navne og spiselighed. Det forhøjer virkningen, hvis De kan komme af sted med at spørge om den samme art – og helst samme eksemplar – en tre-fire gange.

4. Vær bjergsom. Sørg for at få kurven fyldt før de andre. Hvis en deltager har fundet en flok spisesvampe og er begyndt forsigtigt at renskære og rense dem, inden de lægges i kurven, så begynd resolut fra den modsatte side. Spild ikke tiden med at rense svampene. Pluk bare løs. Så er De sikker på at få broderparten.

Man kan også komme før det berammede tidspunkt og gå dele af ruten igennem. Det vil være af ikke ringe virkning at kunne sige på turen: »Her stod ellers en stor flok Kantareller i morges«. Hvis lederen skulle finde på en spise-

svamp, kan man sige lidt afsides – men sådan at han hører det – at det ville være klædeligt, hvis ledelsen overlod en smule til de menige medlemmer. I de fleste tilfælde kan han bevæges til at afgive sit fund, men De risikerer naturligvis, at han giver det til den nydelige – og tavse – unge dame ved siden af.

5. Vær konsekvent. Hold fast på, at De er på svampetur for spisesvampenes skyld og betragter alt det med sjældenhed og latin som omsvøb og opblæst skryderi. Ræk svampene frem med ordene: »Ka' den spises?«. Hvis svaret er negativt så over venstre skulder. Husk at stille spørgsmålet om alle svampe – også halv- og hel-rådne og poresvampe, der åbenlyst er hårde og seje som et bræt.

Hvis lederen har talt sig varm om en millimeterstor sjældenhed, hvis skønne farver og sirlige former han priser i lyriske vendinger, samtidig med at han gør opmærksom på, at det er en truet art, som kun findes med års mellemrum, så er tiden inde til at minde ham om, hvorfor man er i skoven. Træng Dem frem i forreste række og spørg med interessen og begærligheden mallet i ansigtet: »Ka' den spises?«

Giv udtryk for dyb skuffelse over, at De nu har været med på fem ture, uden at fryseren er fuld, og antyd at man med forsæt vælger spisesvampe steder, for at lederen kan få lejlighed til at blære sig med sit latin.

Skulle der endelig en dag være rigeligt med spisesvampe, så alle fyldte eller overfyldte kurve, så er der naturligvis ikke noget i vejen for, at De kan finde det lidt vulgært, at foreningens medlemmer kun tænker på at fylde deres bug på bekostning af naturens små mesterværker.

6. Vær grundig og videbegærlig. Hvis De har held til at finde en svamp, som lederen ikke straks kan give navn, så gå videre til alle dem med grønt skilt og spørg om deres mening. Undervejs kommer der sikkert nogle gisninger, som De kan fremføre som Deres egne ideer på næste runde. Med lidt ihærdighed kan man tilbringe en hel formiddag med at diskutere en enkelt svamp og vinde ry som en grundig og interesseret mykolog.

Hvis der er lagt halvandet hundrede arter frem til udstilling, hvoraf De kender en lille snes stykker, så spild ikke tiden med at studere alle de arter, der er forsynet med navn. De kan jo ikke være særlig interessante – men grib resolut

den ene svamp, der ikke er navngivet og forlang at få navnet på netop denne spændende art at vide. De vil hurtigt blive kendt for at have et skarpt blik for sjældenheder.

7. Vær vidende. Lad alle forstå, at De er særdeles velbevandret i svampene, men at Deres svampeviden måske trænger til en let oppudsning, for »man har ændret så meget på navnene og systematikken de sidste år«. Tal med om alt – også de mest subtile problemer og de vanskeligste svampegupper – men hold Dem til almene udsagn eller vent til eksperterne har talt.

Her er et par af de gamle løvers fineste fiduser. Støder De på en stor flok svampe af en ikke alt for almindelig art, så pluk det største eller det mindste eksemplar. Når lederen så afslører navnet, kan De med sindsro spørge: »Jamen, skal den da ikke normalt være mindre (henholdsvis større)?«

Af et stort knippe svampe udskiller De en middelstor og fjerner stokbasis. Hvis lederen alligevel kan kende arten, kan De forbløffe ved Deres indsigt, når De spørger, om den da ikke skal gro i knipper.

8. Vær skeptisk. Sæt spørgsmålstegn ved lederens ekspertise. Antyd forsigtigt, at De selv sidder inde med en langt mere omfattende og moderne viden. Hvis lederen f.eks. kalder en svamp for sjælden, så sig, at »det gælder nu ikke alle vegne, for i Bøvrum krat vrirler der med dem, og De har hele fryseren fuld.«

De kan også tage en middelstor slørhat og gemme den et par dage, så den bliver jævnt og ensartet brunsort. Når lederen ikke kan give den navn, kan De passende sige: »Jamen, sidst var det da den og den art, men det er måske så slet ikke rigtigt?«

9. Skørhatteprøven. Tag en tilfældig skørhat – helst en af de vanskelige grupper. Rul og mas den mellem fingrene og fjern halvdelen af stokken og tre fjerdedele af lamellerne. Ræk den derpå frem til lederen med ordene: »Den her finder jeg altid så mange af. Hvad er det nu, den hedder?« Når lederen kvier sig ved at give den navn, så sig henkastet til de omkringstående: »Det er altså en skam, at onkel Anton ikke lever længere, for han kendte noget til svampe.«

10. Vær chokerende. Vis ved ekskursionens begyndelse en Grøn Fluesvamp eller anden dødbrinrende art frem for lederen i så manges påhør som muligt og udbrød: »Den er vel nok god den svamp her, som De anbefalede på sidste tur. Vi har lige spist en ordentlig portion til morgenmad«. Når den chokerede leder spørger Dem nærmere ud om, hvad det er, De har spist, kan De forsigtigt vedgå, at de svampe, De spiste, måske var lidt mindre og af en anden farve, men De havde i hvert fald hat og vist nok også stok, og de smagte ganske fortræffeligt.

Hvis lederen er lidt nervøst anlagt, risikerer De naturligvis, at han insisterer på indlæggelse og udpumpning, så dette virkemiddel må bruges med en vis varsomhed.

Med et passende udvalg af ovenstående regler, vil De hurtigt erobre Dem en plads i ekskursionsløvernes eksklusive skare. De vil ikke længere blive regnet for begynder eller et uvidende nul.

Men ville det ikke være rimeligt med et synligt tegn på værdigheden? Nu hvor ekskursionslederne har fået deres grønne svampeprydede emblem, som gør dem til jagtbart vildt på enhver ekskursion, er det værd at overveje, om ikke ekskursionsløverne burde kunne prale med et lignende kendemærke. Et pynteligt emblem, som kunne tildeles med og uden manke efter kvalifikationer.

Jeg lægger ideen frem til overvejelse og ønsker i øvrigt god fornøjelse.

Poul Printz



Disse herlige latinske navne!

Hvis man kan de latinske navne på svampene, så kan man klare sig internationalt, siges der. Men flere af arterne skifter ustandselig latinske navne, og det sidste nye, kan naturligvis ikke være med i de bøger, der allerede er udkommet. I nogle bøger, men ikke i nær alle, nævnes synonymerne, men det er jo også med tilbagevirkende kraft. Lad mig fortælle, hvad jeg mener, illustreret gennem nogle eksempler. Jeg har på Bornholm arrangeret en ugentlig turistsvampetur. Gæsterne har først og fremmest været tyskere, og blandt dem er der mange dygtige svampekendere og specialister. Af en af disse gæster fik jeg en bog af Manfred Enderle og Hans E. Laux: »Pilze auf Holz«, Stuttgart 1980. Af hensyn til de danske gæster vil jeg for hver art skrive de danske navne for hver svamp ind i bogen (tilsvarende har jeg tidligere prøvet med R. Dähncke & S.M. Dähncke: »700 Pilze in Farbfotos«, Stuttgart 1980). Til rådighed for opgaven har jeg: »Illustreret svampeflora« af J. E. Lange & M. Lange, København 1978, »Das kleine Pilzbuch«, Leipzig, ca. 1930, »Mykologisk Ekskursionsflora«, København 1928, »Svampe i naturen« af S. Nilsson, O. Persson og B. Mossberg, på dansk ved H. Knudsen, 1977, »Svampe i vor Natur«, M. Korhonen, oversat til dansk af H. Knudsen, København 1976. »Skovtræernes sygdomme« af C. Ferdinandsen & C. A. Jørgensen, København 1939, »Introduktion til Svampe«, af Dissing, Hansen, Ramkær & Söchting, Nucleus 1981 og R. Phillips: »Mushrooms«, London 1981.

Jeg havde stort besvær med en svamp, som vi på Landbohøjskolen, under studiet til forstkandidat, måtte høre om i timevis, nemlig Rodfordærveren. Den måtte naturligvis omtales i en bog som »Pilze auf Holz« (Svampe på træ). Jeg søgte den under navnet *Polyporus annosus*, som vi dengang lærte - fandtes ikke - senere kom den vist til at hedde *Trametes radiciperda* - men det navn fandtes heller ikke - Morten Lange kalder den *Fomes annosus*, *Trametes*. Det navn fandtes heller ikke i den tyske bog. Godt, så prøver jeg med *Fomes* i Roger Phillips bog. Her nævnes kun *Fomes fomentarius* (Tøndersvamp). Så kunne man jo håbe, at en af vores værste skadesvampe i skovbruget var uddød, men da vi har fundet den på de fleste af vore ture, kunne det ikke passe. Da man langt oftere skifter fornavne en efternavne på svampene, så jeg i Phillips bog under *annosus*, og der stod minsandten »annosus, Fomes 227«. Endelig fremme ved må-

let, svampen hedder nu *Heterobasidion annosum*. »Pilze auf Holz« har ikke henvisning til andre latinske navne, men på tysk hedder den »Wurzelschwamm«, så kunne jeg endelig skrive »Rodfordærver« under det tyske navn.

Det er bestemt ikke det eneste tilfælde, hvor der er kommet helt nye slægtsnavne, som gør det meget vanskeligt at finde frem til danske eller tyske navne på svampen. Til stor gavn har i den henseende været Phillips bog, hvor efternavnet har kunnet anvendes til opsporing af den forsvundne svamp. Svampe svære at finde var f.eks. Fåreporesvamp, før *Caloporus ovinus*, nu *Albatrellus ovinus*, Hvidlig Kødporesvamp, før *Leptoporus albidus*, nu *Tyromyces stipticus*, Svovlgul Knippeporesvamp, før *Grifola sulphurea*, nu *Laetiporus sulphureus* og mange andre. Det er eksempler fra 1978 til nu.

Vi ved allesammen, hvad en Rodfordærver (Wurzelschwamm) er for noget. Den har ikke forandret sig gennem årene i det danske navn (tyske). De mange navneskifter i de latinske navne virker i al fald ikke til at gøre det lettere.

Det er af videnskabelige grunde naturligvis nødvendigt at ændre navne efterhånden, som forskningen skrider frem.

Jeg ved ikke, hvor mange svampe, der skifter navn om året eller, hvor mange nye arter, der kommer til, men det må vel være et overskueligt antal. Hvis SVAMPE årligt kunne bringe en fortegnelse over ændringer med alle synonymer, kunne man få de nye navne med i de ældre bøger, og så lettere kunne finde frem til svampen i danske eller udenlandske bøger, hvor synonymerne ikke er opført.

Da jeg har været nogle år i udlandet, har jeg måske ikke fulgt så godt med, som man burde. Det har bl.a. vist sig ved, at jeg ikke vidste, at Morten Langes svampeflora er kommet i udgaver på tysk, engelsk, finsk, hollandsk, norsk, svensk og i schweizisk udgave. I denne bog svarer side til side, og derefter blev det let, da en tysker havde skaffet mig bogen, at sammenligne og få de nationale navne frem. Jeg vil helt sikkert også skaffe mig den svenske udgave, da svenske navne er noget volapyk for danskerne, mange tyske navne ligger vore sprog langt nærmere.

Tyskerne fortæller, at der ikke er mange svampe tilbage i skovene der, måske fordi så mange har svampeinteresser, måske på grund af skovdøden (Waldsterben), som næsten sikkert skyldes den sure svovldioxidluft. Jeg har kunnet vise svampe, som er meget sjældne i Tyskland, og som flere af

svampekenderne aldrig havde set. Det gælder f.eks. Oksetunge (*Fistulina hepatica*), Blomkåls-svamp (*Sparassis crispa*), Judasøre (*Auricularia auricula-judae*), Anis-Savbladhat (*Lentinellus cochleatus*), Skællet Sejhat (*Lentinus lepideus*) og Cinnober-Poresvamp (*Trametes cinnabarina*).

I parentes bemærket er det ikke let at se, at tyskerne har andre muligheder for at bekæmpe skovdøden (som også let kan brede sig til os) end som kraft at benytte atomkraft, som ikke forurener luften.

Vi danskere er først nu ved at få en »svampekultur«. Det ligger i at det kun er ca. 150 år siden, at vi begyndte at plante nåletræ og andre træarter, som ikke fandtes her, i skovene. Med træerne er svampene kommet. Rodfordærver er et typisk eksempel. Vi lå før den tid i en enklave uden nåletræ. Nordfra har Rødgran naturligt bredt sig til den sydlige del af Halland, hvor daværende professor Carl Mar. Møller i 1938 kunne vise, hvordan selv-såede graner voksede og bredte sig sydpå. Tilsvarende i Tyskland, hvor nåletræ manglede i det nordtyske lavland (Die norddeutsche Ebene).

Svenskerne og tyskerne havde altså svampene og dermed en svampekultur, som her i Danmark først nu for alvor er ved at vokse frem. Disse forhold ses meget tydeligt på turistsvampeurene. Deltagerne er 95% tyskere, danskere og enkelte svenskere (besøget har været lille i år på Bornholm) og enkelte andre, hollændere, englændere og to islændingemen i disse tal udgør danskerne en forbausende lille del. Da tyskerne spiser så mange svampe, som de nu kan finde, forekommer forgiftninger naturligvis hyppigere der. En tysker havde ved et uheld spist Giftig Trævlhat (*Inocybe patouillardii*), men overlevede. Nu har jeg i denne artikel forsøgt, at skrive de latinske navne i parentes, men det er uden garanti for om de i mellemtiden har skiftet navn.

V. Kjølbj, Svaneke

I de første forsøgsdage blev de individuelle »fysiologiske« niveau'er af cadmium og kobber registreret i såvel blod, urin og afføring. I det samlede forsøgstidsrum levede deltagerne efter deres sædvanlige kostvaner, dog med udelukkelse af fødemidler med muligt højt cadmiumindhold som f.eks. lever, nyrer, østers etc. På 3., 4. og 5. forsøgsdag blev serveret et fælles middagsmåltid bestående af forskellige vildtvoksende champignoner. Svampene havde været opbevaret i frossen stand og blev tilberedt ved dampkogning. Af hvert svampemåltid blev en del svarende til en »portion« analyseret og cadmiumindholdet registreret. På 6.-10. forsøgsdag skulle udskillelsen af tungmetallerne kunne fastslås. I hele forsøgsperioden blev nøje registreret fødeindtagelse og cigaretforbrug samt mængde af cadmium i blod, urin og afføring.

Artiklens forfattere konkluderer efter forsøget, at efter spisning af måltider af vildtvoksende cadmiumchampignoner kan konstateres signifikant forhøjet cadmium-koncentration i afføringen. I blod og urin kan man derimod ingen forhøjelse påvise. Alle undersøgelsens erfaringer taler imod, at cadmium fra champignoner optages i den menneskelige organisme i et omfang der har betydning, for sundheden.

Dog skal til slut bemærkes, at man ikke bør lade sig forlede til at tro, at alle cadmiumrige fødemidler følger samme mønster. For svampenes vedkommende gør der sig det gældende, at metallerne er bundet i det for vore enzymer tungt nedbrydelige kitin, og derfor så godt som uhindret passerer gennem den menneskelige tarm – und so weiter –

Litteratur

Schellmann, B., E. Rohmer, K.-H. Schaller & D. Weltle, 1984: Cadmium und Cupferkonzentration in Stuhl, Urin und Blut nach Aufnahme wildwachsender Champignons.- Zeits. f. Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung 178: 445-449.

Hjørdis Hall Andersen

Rettelse

Ved en beklagelig fejltagelse kom vi i sidste nummer til at udnævne Asger Schnack som ophavsmand til det smukke billede af Pindsvine-Pigsvamp. Det skulle have været broderen, Karsten Schnack, Biofoto. Vi beklager!

Diplomprøve

Årets diplomprøve blev bestået af 6 medlemmer, 4 vest for Storebælt, nemlig Bent Vestergaard, Bent S. Falkenberg, Peter Kjærsgis og Ronald Toft, og to øst for bæltet, Kirsten Deyoung og Sys Sidenius. Vi ønsker tillykke!

Bestyrelsen

Vi beklager også at Poul Printz er blevet tillagt anmeldelsen af Klaus Højlands Dermocybe-monografi i hæfte 10. Den var skrevet af Henning Knudsen.

Årsrapport 1/12 1983 – 30/11 1984

Henning Knudsen

Gothersgade 130, 1123 København K.

Preben Graae Sørensen

Rønnebærvej 40, 2840 Holte

Vinteren 1983-1984

Temperaturen i december var 0,7° under middel med frost en stor del af tiden. Kun få observationer men Alm. Østershat (*Pleurotus ostreatus*) og Fløjlsfod (*Flammulina velutipes*) blev noteret fra Bornholm, S-Jylland og M-Sjælland især i de første dage. 7/12 var der friske eksemplarer af Toppet Huesvamp (*Mycena galericulata*), Tjørne-Fnughat (*Tubaria dispersa*) og Dadelbrun Mørkhat (*Psathyrella spadicea*) i København.

I januar var temperaturen 1° over normalen og nedbøren den største registrerede i januar med 104 mm. Fløjlsfod var usædvanligt almindelig måneden igennem og en række andre mindre hatsvampe blev også registreret: Vinter-Huesvamp (*Mycena tintinnabulum*), Hvidmælket Huesvamp (*M. galopoda*), *M. avenacea*, *M. erubescens*, Gran-Koglehat (*Strobilurus esculentus*), Sildig Epaulethat (*Panellus serotinus*), *Resupinatus applicatus* og *Clitopilus hobsonii*. I februar var vejret næsten normalt, men forholdsvis mildt i de første dage, hvor der blev noteret de samme arter som i januar foruden Kliddet Fnughat (*Tubaria furfuracea*) og Dukat-Bægervamp (*Pithya vulgaris*). Fløjlsfod og Alm. Østershat var ved at forsvinde. Den 26. noteredes den lille navlehat *Leptoglossum retirugum* i N-Sjælland.

Foråret

Marts var domineret af tørt og koldt vejr, og der er stort set ingen observationer. Et enkelt eksemplar af den lille bægersvamp *Desmazierella acicola* på fyrrenåle (N-Sjælland), men ellers svampetomt. Aprils første halvdel var kølig og regnfuld, men så skiftede det til tørt og solrigt med høje dagtemperaturer (20° i påsken) men samtidig med nattefrost.

I månedens første halvdel noteredes stadigt friske vintersvampe, Vinter-Huesvamp, Fløjlsfod, Judasøre og Kliddet Fnughat, men efterhånden kommer forårssvampene frem. Den 14. noteredes den lille knoldskivesvamp *Sclerotinia ficariae*, der vokser mellem Vorterod (*Ficaria verna*), og dagen efter Anemonens Knoldskivesvamp (*Sclerotinia tuberosa*). På Langeland fandtes helt friske eksem-

plarer af den stærkt anisduftende poresvamp *Trametes suaveolens* og af hatsvampe var Ring-Glanshat (*Panaeolus semiovatus*), Gran-Koglehat (*Strobilurus esculentus*), Fyrre-Koglehat (*S. stephanocystis*) og *Coprinus miser* fremme. Den 21/4 fandtes *Desmazierella* igen, denne gang på Skagen. Den 27. (dvs. samme tid som sidste år) fandtes både Kortstokket Munkehat (*Melanoleuca brevipes*) og Gyldengrå Munkehat (*M. cognata*) i N-Sjælland og umodne stenmorkler fra Sonnerup Skov i V-Sjælland og Tisvilde (N-Sjælland), samtidig med at Klor-Bægervamp (*Disciotis venosa*) dukkede op (N-Sjælland, Bornholm).

I maj var vejret igen næsten normalt, men der var frost inde i landet fra den 6-14 og det, sammen med en lidt ringere nedbør end normalt (34 mm mod 38 mm) gjorde at floret også i maj var sparsomt, selv om en del arter blev registreret.

I første uge af maj fandtes Tidlig Glanshat (*Panaeolus ater*), Tidlig Koglehat (*Conocybe aporos*), Ring-Glanshat (*Panaeolus semiovatus*), Glimmer-Blækhat (*Coprinus micaceus*), Bredsået Blækhat (*C. disseminatus*), Hus-Blækhat (*C. domesticus*), Vår-Mørkhat (*Psathyrella vernalis*) og Gråbrun Mørkhat (*P. spadiceogrisea*), ligesom de første Vårmusseroner (*Calocybe gambosa*) blev set på Enø 6/5. Fløjlsfod og Østershat var ved at forsvinde.

Den 1. maj blev Skinnende Støvpude (*Reticularia lycoperdon*) set i København men først ved månedens midte var den almindelig (N-Sjælland, N-Jylland). Der var stadig meget lidt af Anemonens Knoldskivesvamp, som var utroligt almindelig i 1983. En nær slægtning, *Sclerotinia curreyana* fandtes på sin vært Lysesiv (*Juncus effusus*) ved Sorø og den 19. i rådden tilstand i N-Sjælland, og endelig skal nævnes et enkelt lille eksemplar af Porcelænschat (*Oudemansiella mucida*), der ellers mest ses i det sene efterår. Midt i måneden kom der lidt flere svampe til, men generelt var det stadig dårligt. Bredbladet Væbnerhat (*Tricholomopsis platyphylla*) kom frem den 12. mange steder i S-Jylland, sammen med Plettet Flammehat (*Gymnopilus penetrans*), Knippe-Svovlhat (*Nematoloma*

fasciculare), Foranderlig Skælhat (*Kuehneromyces mutabilis*) og enkelte Løv-Fladhatte (*Collybia dryophila*) og *Pluteus nanus*. Midt i maj kom der også Vårmusseroner på Bornholm og sidst i maj var de almindelige der og på Sjælland.

Den første Morkel (*Morchella esculenta*) blev noteret i Frederikshavn og Rold Skov den 13., men først i slutningen af maj var de mere almindelige, i Boserup, M-Sjælland, på Djursland og i Pamhule Skov ved Haderslev. 19. maj fandtes den lille bægersvamp *Pachyella babingtonii*, der vokser på pine i rindende vand, i N-Sjælland sammen med skivesvampen *Cudoniella clavus*, der vokser på pine på sumpede steder. 22. maj kom årets første champignon (N-Sjælland) (Vej-Champignon (*Agaricus bitorquis*)) ligesom Alm. Blækhat (*Coprinus atramentarius*), Candolles Mørkhat (*Psathyrella candolleana*), Dunstokket Blækhat (*C. lagopus*) (27/5 i N-Jylland), Toppet Huesvamp og *Mycena abramsii*. Dagen efter dukkede Vej-Champignonerne op i København og den 26. kom der Have-Champignoner (*A. bisporus*) på M-Sjælland, sammen med *Coprinus leiocephalus*. Andre svampe i perioden var Tørve-Navlehat (*Omphalina ericetorum*) (11/5), den lille skivesvamp *Hymenoscyphus marchantiae*, der vokser på levermosset *Marchantia polymorpha* i maj (18/5) og 19. maj kom de første Sodfarvede Skærmmatte (*Pluteus atricapillus*). Kortstokket Munkehat fandtes igen den 23/5, desuden *Hydropus alpina* og ganske lidt af Flammet Rødblåd (*Entoloma clypeatum*). På månedens sidste dag kom der endnu nogle maj-arter til: Elledans-Bruskhat (*Marasmius oreades*), Høsløtsvamp (*Panaeolus foenisecii*) og en trævihat *Inocybe vulpinella* (N-Jylland), mens der i S-Jylland blev noteret Høj Posesvamp (*Volvariella speciosa*), Gulhat (*Bolbitius vitellinus*), Tidlig Agerhat (*Agrocybe praecox*) og de første Skællede Stilkporesvampe (*Polyporus squamosus*), også fra Bornholm.

Forårets generelt ret tørre og kølige vejr gav også kun et beskedent svampeflor. Der blev ikke registreret nogle usædvanlige arter eller arter i usædvanlig store mængder. Ser man på kurverne på Fig. 5-6, kan man se at de hele foråret ligger omkring 0,5, mens et rigtigt godt flor først kommer når den er 1 eller derover. Den tilsvarende kurve for sidste år (som ikke var med i SVAMPE 9, fordi vi på det tidspunkt endnu ikke havde »opfundet« denne model) viser toppe på omkring 1,5 i hele maj og lidt over 1 i april, hvor det meget fine forårsflor var i gang.

Sommeren

Vejret i juni var lidt køligere end sædvanligt og med en del mere regn end sædvanligt (80 mm mod 48 mm). Nedbøren faldt især i den første og sidste trediedel og især Ø-Sjælland fik nogle steder rigeligt (over 150 mm). Den 1/6 blev de første store mykorrhizadannere noteret fra S-Jylland, Rødmende Fluesvamp (*Amanita rubescens*) og Sommer-Rørhat (*Boletus aestivalis*). Også Hætte-Mørklen (*Morchella rimosipes*) var fremme den 1. i Skagen (men sås ivoigt meget lidt i 1984) og i klitterne ved Skagen var der Laset Trævihat (*Inocybe lacera*), *I. maritima*, Klit-Mørkhat (*Psathyrella ammophila*) og den lille nøgenhat *Psilocybe muscorum*. 2/6 var der Bleg Hekseringsridderhat (*Lepista personata*) i København og 3/6 den sjældne hvide fagerhat *Calocybe constricta* og masser af Tidlig Agerhat (*Agrocybe praecox*), som også noteredes i S-Jylland sammen med Foranderlig Skælhat (*Kuehneromyces mutabilis*), Knippe-Svovlhat (*Nematoloma fasciculare*), Trådstokket Bruskhat (*Marasmius androsaceus*) og Rødært (*Lycogala epidendron*). På M-Sjælland fandtes en fladhat, *Collybia hariolorum*, der synes at være ny for Danmark. Den ligner en stor bleg Løv-Fladhat (*Collybia dryophila*) men stinker kraftigt af rådnende kål og hele stokken er beklædt med en hvidlig filt. Den voksede i muldrig blandjord og angives fra udlændet at være en sommerart.

En bruskhat med samme stank, *Micromphale brassicolens*, fandtes samme dag i Store Bøgeskov (M-Sjælland). 4/6 fandtes Maj-Rødblåd (*Entoloma aprile*), Tjørne-Fnughat, der vokser på begravede sten af Tjørn (*Crataegus*), ved Haderslev, og Karbol-Champignon (*A. xanthoderma*) i København. 5/6 kom årets første skørhat, Spinkel Skørhat (*Russula nauseosa*) fra N-Sjælland, tre dage efter sidste års dato, hvor den også var den første! I København var Netstokket Indigo-Rørhat (*B. luridus*) kommet frem (5/6) og på gamle Popler fandtes Svovl-Knippeporesvamp (*Laetiporus sulphureus*) og bægersvampen *Peziza avernensis*. 8/6 kom Alm. Netbladhat (*Paxillus involutus*), Gulpletet Ridderhat (*Tricholoma sculpturatum*), Mose-Agerhat (*Agrocybe paludosa*), Spidsskællet Grynknaphat (*Phaeomarasmius erinaceus*) frem i N-Sjælland og den 10-11 blev der rapporteret en hel række af de store mykorrhizadannere:

Brunstokket Rørhat (*Boletus badius*), Punktstokket Indigo-Rørhat (*B. erythropus*), Skønfodet Rørhat (*B. calopus*), Rødsprukken Rørhat (*B. chrysenteron*), Panter-Fluesvamp (*Amanita pantherina*), Rødmende Fluesvamp (*A. rubescens*),

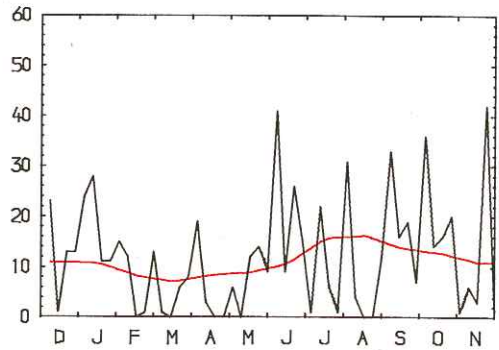
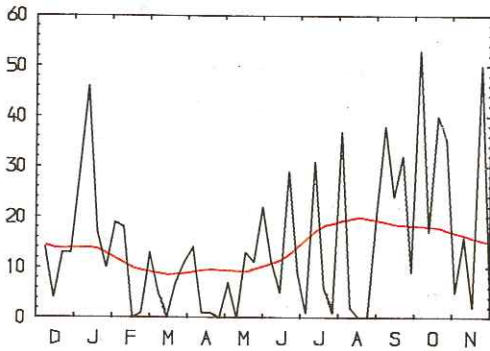


Fig. 1-2. Middelnedbøren (mm/uge) for Jylland 1984 (venstre) og Øerne 1984 (højre). Den røde kurve angiver normalnedbøren. Perioden er december 1983 til november 1984.

Fig. 1-2. Mean precipitation (mm/week) for Jutland 1984 (left) and the Danish islands 1984 (right). The red curve shows the normal precipitation (1931-60). The period shown is December 1983 to November 1984.

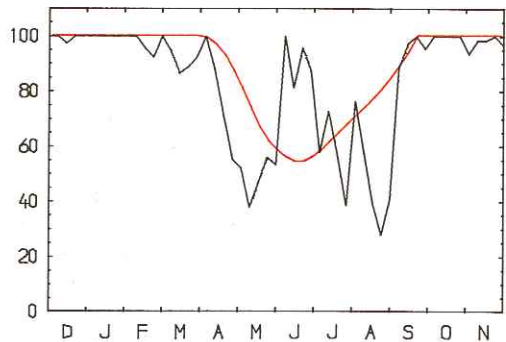
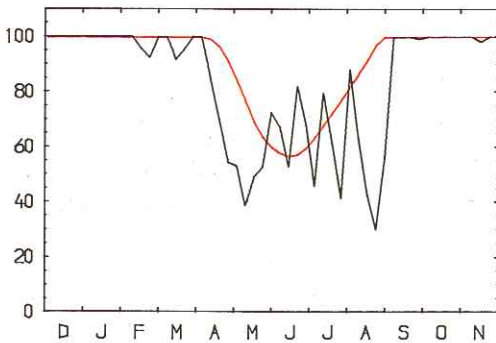


Fig. 3-4. Den beregnede jordfugtighed for Jylland 1984 (venstre) og Øerne 1984 (højre). Den røde kurve viser jordfugtigheden hvis nedbøren havde været normal.

Fig. 3-4. Calculated degree of soil water saturation, Jutland 1984 (left) and the Danish islands 1984 (right). The red curve shows water saturation calculated from normal precipitation.

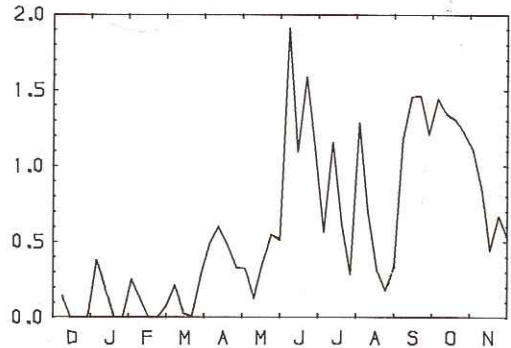
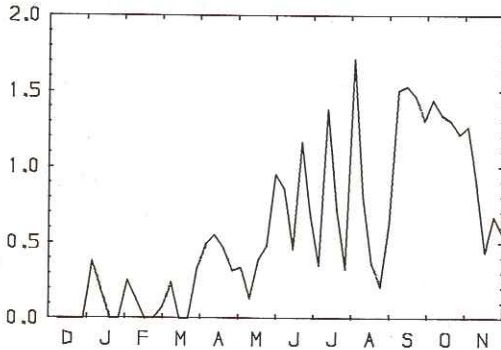


Fig. 5-6. Hvornår var vejret bedst for svampevæksten? Figurerne viser et forsøg på en sammenfatning af temperaturens og jordfugtighedens indflydelse på svampevæksten. Kurven er beregnet som produktet af temperaturen i °C og kvadratet på jordfugtighedsgraden. Dette er gjort, fordi vi mener, at tørke er mere hæmmende for svampevæksten end lav temperatur. Værdien 1,0 svarer til væksten i vandmættet jord ved årets middeltemperatur 7,9°. Kurven for Jylland er til venstre, for Øerne til højre.

Fig. 5-6. Model for the influence of temperature and soil water saturation on mycelial growth (production of fruitbodies). The curves are calculated as the product of temperature (°C) and the square degree of soil water saturation. The value 1.0 correspond to mycelial growth in water saturated soil at temperature 7.9°C equal to the normal year average temperature. The curve to the left is for Jutland, to the right for the Danish islands.

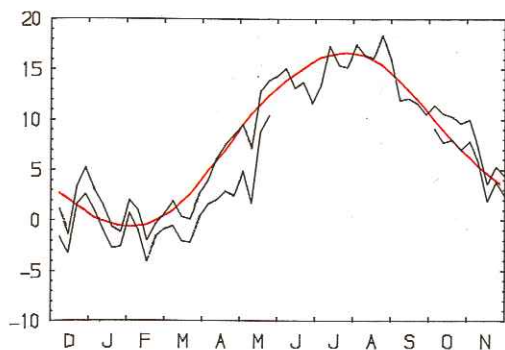


Fig. 7. Middeltemperaturen for 1984 (°C). Den røde kurve angiver normaltemperaturen. For december til maj og for oktober-november er tillige angivet uge-middelmimum-temperaturen, der er gennemsnittet for en række målestationer af middelværdien af ugens laveste temperaturer.

Fig. 7. Mean temperature for 1984 (°C). The red curve shows normal temperature. The broken curve (from December to May and October-November) shows the mean minimum temperature, i.e. an average over a number of meteorological stations of weekly mean values of 24 hour minimum temperatures.

Brun Kam-Fluesvamp (*A. fulva*), Rød Birke-Rørhat (*Leccinum versipelle*), Brun Birke-Rørhat (*L. scabrum*), Ildlugtende Slørhat (*Cortinarius hinnuleus*) og årets første Kantarel (*Cantharellus cibarius*), Broget Skørhat (*R. cyanoxantha*) og fra København Året Skørhat (*R. nitida*). Også Rød Ametysthat (*Laccaria laccata*), Løv-Fladhat (*Collybia dryophila*), mange Bredbladet Væbnerhat, Pokal-Foldhat (*Helvella acetabulum*) og Kastaniebun Stilkporesvamp (*Polyporus badius*) var nu fremme. Champignonerne havde også en god tid med flere Vej-Champignoner (8/6) ved Haderslev og i København (10/6), Stor Blod-Champignon (*A. langei*) i København og Tjørne-Frugt ligeså. På Møn (10/6) var der desuden talrige Halvkugleformet Bredblad (*Stropharia semiglobata*) på gødning og i Klinteskoven blomstrede Stjerne-Bægersvamp (*Sarcosphaera crassa*), på den ene af sine to danske lokaliteter, desuden fandtes *Mycena renati* og igen *Collybia hariolorum*. 12/6 kom Fastkødet Agerhat (*Agrocybe molesta*), som er en af vore mest typiske sommersvampe, sammen med *Hygrocybe langei* og Rank Keglehat (*Conocybe tenera*) på Amager Fælled. 14/6 noteredes *Russula pulchella* i København, 10 dage senere end sidste år. Midt i måneden var Elledans-Bruskhat talrig flere steder i S-Jylland og N-Jylland, og Tidlig Agerhat og Mose-Agerhat (*A. paludosa*) blev noteret de samme steder.

Bredbladet Væbnerhat dominerede på dette tidspunkt i de fleste skove, men der var også godt med Sodfarvet Skærmhat, Plettet Flammehat, enkelte Lærke-Rørhat (*Suillus grevillei*), Sortfiltet Netbladhat (*Paxillus atrotomentosus*) og Purpur-Væbnerhat (*Tricholomopsis rutilans*), de fire sidste fra nåleskov i S-Jylland. Også tørvemoserne i S-Jylland blomstrede på dette tidspunkt med Tørvemos-Gråblad (*Tephroclype palustre*), Tørvemos-Hjelmhat (*Galerina paludosa*) og *G. sphagnum*. 16/6 var der Mark-Champignoner (*A. campestris*) i S-Jylland sammen med de første hekseæg af Alm. Stinksvamp (*Phallus impudicus*), der var udsprunget og talrig i Hytterkobbel Skov 11 dage senere, iøvrigt sammen med Hunde-Stinksvamp (*Mutinus caninus*), der blev noteret første gang den 21/6 også i S-Jylland. 17/6 noteredes stadig i S-Jylland Høj Fluesvamp (*A. spissa*), den sjældne Strandengs-Champignon (*A. bernardii*), Ager-Bredblad (*Stropharia coronilla*), Mælkehvid Keglehat (*Conocybe lactea*), Skær Huesvamp (*Mycena pura*) og *Hygrocybe helobia*. 17/6 var der talrige Klit-Mørkhatte i N-Jylland og samme sted under Fyr (*Pinus*) noteredes Sveden Skørhat (*R. adusta*) 18/6. Den 20 blev den første Kantarel i Nordjylland fundet og den 22 kom Sommer-Rørhat til, altså 2-3 uger efter de første fund i S-Jylland og på Sjælland.

I de samme dage begyndte det at vælte op med skørhatte omkring og i København. *Russula ionochlora*, *R. grisea*, *R. amoenolens* og *R. faginea*, den 26. Birke-Skørhat (*R. flava*) fra S-Jylland, den 28. *R. odorata* (København) og af rørhatte kom Dugget Rørhat (*B. pruinatus*) den 20., Filtet Rørhat (*B. subtomentosus*) den 21. og Hvidsprukken Rørhat (*B. porosporus*) den 29. På Vorskø i Horsens Fjord var et par små specialiteter fremme, Grå Snyltekølle (*Cordyceps entomorrhiza*) med enkelte fertile perithecier og igen Spidsskællet Grynknap-hat. Den sjældne Stor Kam-Fluesvamp (*A. strangulata*) fandtes 24/6 i Pamhule Skov. Det var ikke mange mælkehatte der blev registrerede i juni, men 8/6 kom årets første, Rødbrun Mælkehat (*Lactarius rufus*) fra Møn, en dag før den blev registreret sidste år, også som den første! Rynket Mælkehat (*L. theiogalus*) kom 14/6 og Avnbøg-Mælkehat (*L. circellatus*) og den sjældne Brændende Mælkehat (*L. acerrimus*) kom den 29-30 omkring København.

Fra perioden skal også nævnes Stor Løg-Bruskhat (*Marasmius alliaceus*), Alm. Tragthat (*Clitocybe gibba*), Stjernesporet Rødblod (*Entoloma confierendum*) og huesvampen *Mycena renati*. Giftig

Trævlhat (*Inocybe patouillardii*) kom 26/6 frem i S-Jylland, desuden fandtes Laset Trævlhat (*I. lacera*), Roeknoldet Trævlhat (*I. napipes*) og Gulbladet Trævlhat (*I. fastigiata*) i juni. I månedens sidste dage fandtes igen Høj Posesvamp (N-Sjælland) og et mindre flor af vokshatte omkring København med Kegle-Vokshat (*Hygrocybe nigrescens*), *H. konradii*, *H. subglobisporus*, *H. flavescens*, *H. intermedia* og *H. acutoconica*.

Månedens igennem blev der noteret en række små saprofyter fra mange egne af landet, især arter af Blækhat (*Coprinus acuminatus*, *C. lagopus*, *C. cinereus*, *C. micaceus*, *C. plicatilis*, *C. galericuliformis*, *C. domesticus*, Mørkhat (*Psathyrella velutina*, *P. glareosa*, *P. hydrophila*, *P. conopilea*, *P. vernalis*, *P. ammophila*, *P. candolleana*), Høsløtsvamp (*Panaeolus foenicisecii*), Høj Glanshat (*P. acuminatus*), Alm. Glanshat (*P. sphinctrinus*), Ring-Glanshat (*P. semiovatus*), Huesvamp (*Myceina*) og Keglehat (*Conocybe*).

Generelt var floret i juni særdeles fint og mange af de store spise- og giftsvampe optrådte tidligt og talrigt. Nordjyderne så næsten ikke Vårmusseron i 1984, mens den i andre dele af landet var mindst lige så hyppig som den plejer, snarere mere. En enkelt indsamler nåede op på 101 arter af hatsvampe i juni.

Vejret i juli var gennemgående tørt og køligt, men

med store lokale forskelle. Således blev gennemsnitstemperaturen 3-4° højere i N-Jylland end i S-Jylland og regnmængden, der i gennemsnit var det halve af normalen udviste store forskelle.

I Århusområdet faldt der langt over normalen, på Bornholm ca. det normale mens V-Jylland, Storebæltområdet og dele af N-Jylland næsten ikke fik regn. Også forskellen i soltimer var markant, med dobbelt så megen sol i Vendsyssel som i S-Jylland. I månedens begyndelse var der stadig et godt flor omkring København med 50 arter hatsvampe i Frederiksberg Have heriblandt igen Stor Kamfluesvamp, der med blot to registreringer må siges at have haft et godt år. På Amager Fælle fandtes *Hygrocybe acutoconica*, Agardhs Trævlhat (*I. agardhii*), Mose-Agerhat (*A. paludosa*) og Fastkødet Agerhat (*A. molesta*), foruden de første eksemplarer af Stinkende Parasolhat (*Lepiota cristata*). I Højbjerg Hegn fandtes en art af *Christiansestria* der snylter og laver hjerneagtige vindinger på Løv-Fladhat og på en københavnsk kirkegård fandtes allerede 3/7 Broget Slimtrøffel (*Melanogaster broomeianus*). 2/7 fandtes den sjældne foldhat *Helvella corium* ved Hvalsø og 7/7 to andre foldhatte, *H. queletii* og den meget sjældne Furestokket Foldhat (*H. costifera*), sidstnævnte i Frederiksberg Have. Fra den 9-12 meldtes skørhattene i fuldt flor. Et par af de sjældnere løvskovsarter



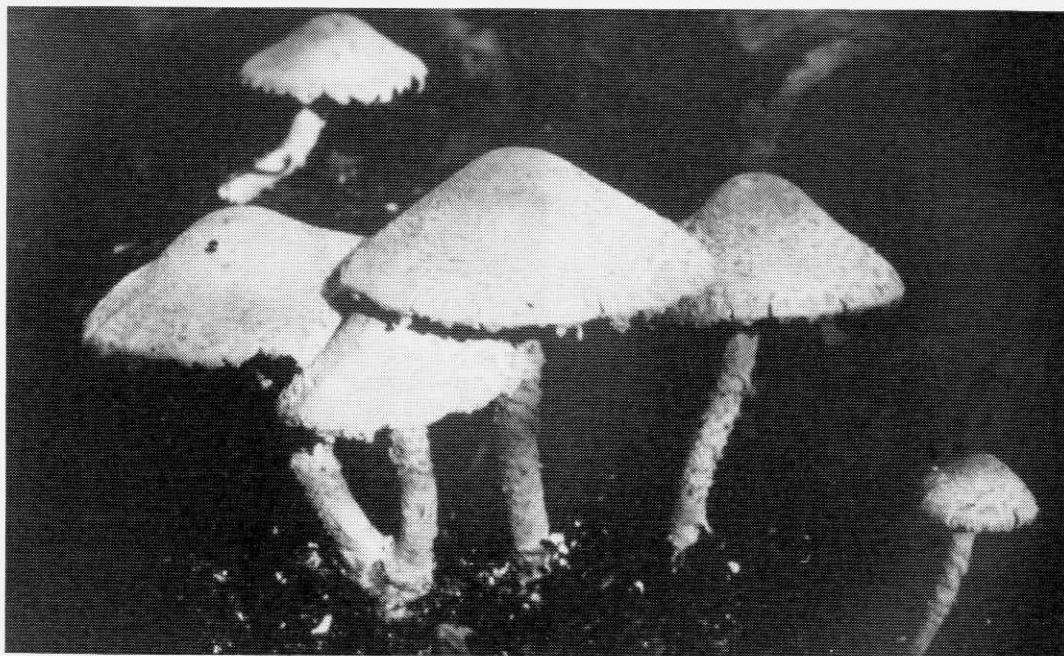
Fra foreningens suppetur til Grib Skov. Foto Susanne Thorbek.

fandtes i Frederiksberg Have (*R. carpini* under Avnbøg (*Carpinus betulus*)) og Knippe-Skørhat (*R. viscida*). I N-Jylland var det nåleskovsarterne der var dominerende: Prægtig Skørhat (*R. paludosa*), Græsgrøn S. (*R. aeruginea*), Vinrød S. (*R. vinosa*) og Afblegende Skørhat (*R. decolorans*). I Marielund ved Kolding kom Abrikos-Skørhat (*R. chamaeleontina*), Ferskengul S. (*R. violeipes*), Stor Skørhat (*R. olivacea*), Stinkende S. (*R. foetens*), *R. sororia*, *R. puellaris* og Broget S. (*R. cyanoxantha*), mange af arterne i store mængder.

Velsmagende Mælkehat (*L. deliciosus*) var nu også fremme og selv de meget vandkrævende bævresvampe var repræsenteret med Guldgaffel (*Calocera viscosa*) og Gul Bævresvamp (*Tremella mesenterica*). I perioden fra den 14-18 kom der til stadihed nye arter til. I S-Jylland var Sodfarvet Skærmhat, Plettet Flammehat, Rødmende Fluesvamp, Kantarel, Alm. Netbladhat og Sortfiltet Netbladhat almindelige, mens Rødbrun Mælkehat, Dråbepletet Mælkehat (*L. blennius*), Alm. Tragthat, Quelets Skørhat (*R. queletii*), Lærke-Rørhat, Brunstokket Rørhat, Karl Johan Rørhat (*B. edulis*), Sol-Skørhat (*R. solaris*), Rød og Violet Ametysthat og *Tephroclype tesquorum* forekom mindre almindeligt.

I N-Jylland optrådte Laset Trævlhat i store mængder i Råbjerg Mile, mens Kantarel-knopperne på

grund af tørken aldrig udviklede sig. Også her var der lidt Karl Johan og lidt skørhatte, f.eks. Tæt-bladet Skørhat (*R. densifolia*) og *Cortinarius pseudosalor*. 14/7 kommer Prægtig Champignon (*A. augustus*) på Kastellet i København og den 20. Gulhvid Champignon (*A. silvicola*) i S-Jylland sammen med den lille ridderhat *Tricholoma inocybeoides*, der synes at være en sommerart. D. 15. var Sortblånende Rørhat (*B. pulverulentus*) fremme ved Haderslev og i dagene 19-25 kom der flere rørhatte til: Hvid Birke-Rørhat (*Leccinum holopus*), Rød Ege-Rørhat (*L. quercinum*) og *B. rubellus* noteres, og Kantarellerne har en særdeles god periode med mange plukkede kilo på Læsø, i N-Sjælland, S-Jylland og på Bornholm. I N-Jylland kom Tragthat (*R. delica*), Sværtende Skørhat (*R. nigrescens*), Purpurbroget Skørhat (*R. atropurpurea*) og Peber-Mælkehat (*L. piperatus*), mens Mose-Mælkehat (*L. helvus*) noteres fra Varming Hede. I højmoserne fortsatte blomstringen af Tørvemos-Gråblad og Mose-Hjelmhat sammen med svovlhattene *Nematoloma myosotis* og *N. elongatum* (Midt- og Ø-Jylland) og på tørvebund er Uldskællat Trævlhat (*I. lanuginosa*) talrig. I klitterne i N-Jylland er det et par andre trævlhatte der dominerer (*I. serotina*, *I. vulpinella*) sammen med Klit-Bægersvamp (*Peziza ammophila*) og endelig kom de første Galde-Rørhatte (*Tylophilus felleus*) den



Kliddet Parasolhat (*Cystolepiota adulterina*) fra Charlottenlund Skov, 19.X.1984. Foto Arne Schnack.

25. på Bornholm, hvor de var almindelige resten af sæsonen.

Vejret i august var overvejende tørt og lidt varmere end normalt. Nedbøren faldt især i de første og de sidste dage, men var kun det halve af normalen (43 mm mod 81 mm) og på Bornholm var det helt galt (for svampene altså) med kun 3 mm mod normalt 61 mm.

Den første uge var årets bedste for Kantareller, alle de steder hvor der er meldinger fra, men også mange af de andre mykorrhiza-dannere stod i fuldt flor. Alle steder var der mange skørhatte, rørhatte og fluesvampe. Nytilkomne arter var Lille Gift-Skørhat (*R. mairei*), *R. fragilis*, *R. velenovskyi*, Okkergul Skørhat (*R. ochroleuca*), *R. brunneoviolacea*, Hjul-Bruskhat (*Marasmius rotula*), Lille Løg-Bruskhat (*M. scorodoni*), Stor Løg-Bruskhat (*M. alliaceus*), Brun Kam-Fluesvamp (*A. fulva*), Grøn Fluesvamp (*A. phalloides*) og Porfyr-Fluesvamp (*A. porphyrea*). På overdrevene kom der nogle få vokshatte som *Hygrocybe flavescens* og *H. coccineocrenata* og Skællet Støvbald (*Calvatia caelata*). I nåleskovsplantagerne i N-Jylland kom Broget Rørhat (*Suillus variegatus*), Brungul Rørhat (*S. luteus*) og *Boletus pinophilus*, alle under Fyr (*Pinus*) sammen med Gul Skægtrøffel

(*Rhizopogon luteolus*) og pigsvampen *Hydnellum peckii*. 4/8 kom Sødlig Mælkehat (*L. subdulcis*) i N-Jylland foruden Cinnoberskællet Slørhat (*Cortinarius bolaris*) og mange rufodede rørhatte, bl.a. Rød Aspe-Rørhat (*L. aurantiacum*). På dette tidspunkt var floret dalende i N-Jylland, og kun mykorrhizadannerne, som ofte kommer frem flere uger efter regnen er faldet, kunne endnu findes. 8/8 noteredes Galde-Skørhat (*R. fellea*) og Rodslående Tåreblad (*Hebeloma radicosum*) sidstnævnte på en lokalitet hvor den i hvert fald ikke har været de sidste to foregående år. 10/8 sås den sjældne ridderhat *Tricholoma focale* og Purpur-Væbnerhat (*Tricholomopsis rutilans*), stadig i N-Jylland, og et par dage efter var der mængder af Peber-Mælkehat og årets første nordjyske æg af Stinksvamp (13/8), desuden Alm. Pigsvamp i mængde, men bortset fra mykorrhizadannerne under bøg stort set svampetomt.

På Sjælland var floret også ved at skrumpe noget ind. 5/8 er noteret *Russula farinipes* og Plettet Skørhat (*R. maculata*), 8/8 de træboende skærmhatte *Pluteus thomsonii*, *P. podospileus* og den sjældne *P. hispidulus* og ugen efter endnu en sjælden skærmhat, *P. ephebeus* foruden *Russula cuprea* og *R. parazurea*.



Cinnober-Muslingesvamp (*Crepidotus cinnabarinus*) på Vild Æble (*Malus*) og Bævreasp (*Populus tremula*) fra Kås Hoved, ca. 20 km vest for Skive, 9.X.1984. Foto Jens H. Petersen.

Crepidotus cinnabarinus on *Malus* from NW-part of Jutland (Kås Hoved, ca. 20 km W of Skive). The record is the third from Denmark.

Også et par sjældne rørhatte kom til: Bleg Rørhat (*B. impolitus*) ved Vallø (17/8) og 26/8 igen Sortblånende Rørhat og Rod-Rørhat (*B. radicans*), de to sidstnævnte i Frederiksberg Have.

Fra anden halvdel af august er der iøvrigt kun få og spredte observationer. Den 15. blev der set mange Rødmende Fluesvampe på Gærum Hede (N-Jylland), den 17. Vinrød Trævlhat (*I. jurana*), den 20. *Pluteus podospileus* igen, den 26. Violetgrå Mælkehat (*L. vietus*), Dunet Mælkehat (*L. pubescens*), Flammet Birke-Rørhat (*L. variicolor*), Filtstokket Læderhat (*Panus conchatus*), Cinnoberbladet Slørhat (*Cortinarius semisanguineus*), Kæmpe-Tragthat (*Leucopaxillus giganteus*), *Entoloma leptonipes* og *Russula pectinata* alle fra N-Sjælland, mens der i N-Jylland var Snehvid Fluesvamp på steder hvor den ikke har været set de sidste par år, samt *Lactarius mammosus*.

Generelt var sommeren meget fin svampemæssigt. Den megen regn i juni fulgt op af regn med passende mellemrum i juli og lidt i august gjorde, at der i det meste af perioden var mange svampe, selv om floret var tydeligt aftagende mod slutningen af august. Mange arter kom tidligt og af spisesvampe optrådte både Kantareller og champignoner i pæne mængder og også ofte i store eksemplarer, således blev en enkelt Kantarel vejret til 90 g, med en hatdiameter på 12 cm. Der var dog store lokale forskelle, således var floret over gennemsnittet i N-Sjælland og S-Jylland mens det i N-Jylland var ret sløjt med spredte forekomster. Det store flor passer godt med kurverne på Fig. 3-4. De røde kurver viser hvordan jorden normalt ville være mest udtørret i juni, mens de sorte aktuelle kurver viser at der i år var 80-90% vandmætning i juni på Sjælland mens der for Jylland er en mindre klar tendens, fordi kurven er et gennemsnit af store forskelle, men stadigvæk nåede vandmætningen også i Jylland visse steder op mod 80-90%. Det gode flor viser sig også på Fig. 5-6. Hvis man trækker en vandret linie gennem 1,0 vil de perioder, hvor kurverne ligger over denne linie være dem, hvor vejret var særligt godt for svampevækst. Igen ses at det gælder for det meste af juni og kortere perioder i juli og august (foruden en stor periode i efteråret), og det ses at juni i Jylland var markant dårligere end på Sjælland.

Efteråret

Efter den nedbørsfattige august kom regnen stærkt tilbage i september med 44% over normalen (104 mm mod 72 mm). Vejret var køligt og regnfuldt, og gennemsnitstemperaturen blev 1,2° under normalen.

I de første dage af september kommer der små Oksetunger (*Fistulina hepatica*) frem på de gamle ege, og på foreningens udstilling den 10. kommer der mange eksemplarer ind fra Dyrehaven. Også Tentstokket Fladhat (*Collybia fusipes*) på gamle ege og Vorte-Pigsvamp (*Creolophus cirrhatus*) er fremme sammen med Alm. Trævlhat (*I. geophylla*) og Plettet Trævlhat (*I. maculata*). I Sortemose ved Allerød findes *Suillus flavidus*, en lille rørhat, der vokser på fugtig bund under fyr, men er meget sjælden på Sjælland. 2/9 noteredes de første Røde Fluesvampe (*A. muscaria*) på Bornholm og i Rold Skov og fem dage senere også i Ålbæk Klitplantage i N-Jylland. Også et par gode farvesvampe var nu fremme, Kanel-Slørhat (*Cortinarius cinnamomeus*), Grønkødet Slørhat (*C. malicorius*) fra Bornholm og *Cortinarius uliginosus* under pil i N-Jylland. 1/9 kommer også et nyt fund af den lille, sjældne eller oversete redesvamp *Mycocalia denudata* på Lysesiv (*Juncus effusus*) fra Bognæs ved Roskilde. På nordjydernes ekskursion den 2. til Rold Skov fandtes efter de tørre omstændigheder i august mange arter, men stadig kun få individer, bl.a. Kugleformet Fluesvamp (*A. citrina*), Spiselig Mælkehat (*L. volemus*), Safran-Skælhat (*Pholiotia astragalina*), Flamme-Skælhat (*P. flammans*), Blodrød Skørhat (*R. sanguinea*), Drue-Koralsvamp (*Ramaria botrytis*), Galde-Rørhat (*Tylophorus felleus*) og Sandporesvamp (*Coltrichia perennis*). Den 10. findes den sjældne Sortskællet Væbnerhat (*Tricholomopsis decora*) i N-Jylland. Den 8. noteredes Snyltende Rørhat (*B. parasiticus*) i N-Sjælland og to dage senere Kastanie-Rørhat (*Gyroporus castaneus*) i Fredensborg Slotspark. I perioden fra den 10. til den 20. begynder septemberregnen rigtigt at virke og omkring den 20. er floret igen særdeles godt, alle steder hvor der er rapporter fra.

Den 12/9 kom årets første Kugleknoldet Fluesvamp fra Frederikshavn området, 10 dage efter den var noteret i Rold Skov mindre end 100 km derfra, og samme dag sås de første vokshatte på græsland i N-Jylland. Stribet Ridderhat (*Tricholoma sciodes*) bliver noteret den 15. i N-Jylland og dagen efter på Bornholm, sammen med Svovl-Ridderhat (*T. sulphureum*). I Fredensborg Slotspark noteredes bl.a. Brunporesvamp (*Phaeolus schweinitzii*) og Orange-Bægervamp (*Aleuria aurantia*) den 15. Den 20. findes store mængder af Stor Parasolhat (*Macrolepiota procera*) ved Tranum og Blokhus Klitplantage og dagen efter Rosabladet Parasolhat (*Leucoagaricus »naucinus«*) også i store mængder ved Rubjerg Knude. Over-

drevene er ved at blive gode i N-Jylland med mange arter vokshatte og jordtunger, og i klitterne kommer Klit-Jordtunge (*Geoglossum arenarium*) (16/9). I nåleskovsplantagerne i N-Jylland og på Bornholm topper Brungul Rørhat med store mængder den 23/9 sammen med Grovporet Rørhat (*S. bovinus*), Rosen-Slimslør (*Gomphidium roseus*), pigsvampene *Hydnellum peckii*, *H. ferrugineum*, *Phellodon tomentosum* og *Russula sardonia*. Snehid Fluesvamp blev set hyppigere i N-Jylland end tidligere år, sammen med Stålblå Rødblåd (*Entoloma nitidum*) og de første Dråbeplettede Mælkehatter (i N-Jylland) den 20/9. Stinkende Parasolhat havde omkring den 23. et meget kraftigt »boom«, med mængder af frugtlegemer langs vejene i de sjællandske skove ofte ledsaget af den mere uanselige Sodet Parasolhat (*Melanophyllum echiactum*), der også var fremme i helt usædvanlige mængder og på steder, hvor den normalt ikke findes (M-Sjælland, N-Sjælland). Talrig var også Alm. Pigsvamp og Melhat (*Clitopilus prunulus*) fra den 23. og hen i oktober og også Knippe-Gråblad (*Lyophyllum connatum*) blev noteret mere end sædvanligt. Den 18/9 blev årets første Alm. Tåreblad (*Hebeloma crustuliniforme*) noteret fra København og samtidig var Rodslænde Tåreblad mere almindelig end sædvanligt, både i N-Sjælland og i N-Jylland, hvor den normalt er sjælden. Også Rabarber-Parasolhat (*Macrolepiota rhacodes*) optrådte i usædvanlige mængder, og i det hele taget var de sidste 10 dage af september særdeles fine, med talrige små hatsvampe især indenfor slægterne *Psathyrella*, *Mycena*, *Coprinus*.

Vejret i oktober var varmt (2° over normalen) og dermed den femtevarmeste registreret) og vådt med 130 mm mod normal 70 mm, altså noget nær ideelt svampevejr.

En enkelt flittig indsamler har da også noteret den 3/10 som »årets bedste dag«, og det er sandt at den gode september fortsatte ind i oktober, men det var også som om mange af arterne hen mod midten af oktober forsvandt, måske efter at myceliet havde givet alt i sig. Mere markante fund var *Lactarius trivialis* 6/10 fra Bornholm sammen med Tåge-Tragthat (*Clitocybe nebularis*) og *Cortinarius violaceus* 13/10 og Hekserings-Hjelmorkel (*Cudonia circinans*), som der går år mellem vi ser.

Snyltende Posesvamp (*Volvariella surrecta*) på Tåge-Tragthat blev set både i Lindum Skov ved Tjele Langsø (14/10) og den 26. på Vørsø, fra Lindum også Bleg Mælkehat (*L. pallidus*) og de første Traght-Kantareller (*Cantharellus tubaeformis*), der toppede i slutningen af oktober og begyndelsen af

november, hvor den kunne plukkes i kolossale mængder, et enkelt hold således 30 kg! Også Sortfiltet Netbladhat var særdeles almindelig, mens Violet Hekseringsridderhat var mindre hyppig end normalt.

Overdrevene var særdeles gode i hele oktober, med talrige vokshatte (25 arter *Hygrocybe* i N-Jylland) og andre sjældne svampe, bl.a. *Trichoglossum walteri*, en ny jordtunge for Danmark fra N-Jylland sammen med den meget sjældne Purpursort-Jordtunge (*Thuemenidium atropurpureum*), der fandtes to steder.

Puppe-Snyltekele (*Cordyceps militaris*) var almindelig i N-Jylland og mod slutningen af måneden kom Okkergul Fluesvamp (*A. gemmata*) under fyr frem sammen med Ægte Ridderhat (*Tricholoma auratum*) i mængder i N-Jylland, mens den i Tisvilde ikke var fremme den 20, men derimod kort ind i november.

Af øvrige fund fra oktober kan nævnes Tåre-Snekkehat (*Limacella guttata*) den 11. og *Cystolepiota adulterina* den 19. (N-Sjælland) og den 13/10 den meget sjældne Bispehue (*Gyromitra infula*) fra Bromme Plantage.

Vejret i november var magen til oktobers, mildt og fugtigt, men efterhånden var svampene (og svampesamlerne ?) brændt så meget af, at der ikke blev registreret noget væsentligt nyt for november. Floret fortsatte hele måneden og endda ind i december, men det vender vi tilbage til næste år.

Til slut kan vi nævne at en række nye eller meget sjældne arter blev fundet udover de ovennævnte, de vil blive omtalt særskilt senere.

Alt i alt et særdeles godt svampeår, både for sjælen og for maven!

Årsrapporten har nu været bragt i to år, og allerede nu er mængden af informationer svært overskuelig og svær at bringe ned til en rimelig størrelse. Vi overvejer derfor at bede om oplysningerne i et skema (som vi laver), der vil blive tilsendt de hidtidige bidragsydere, mens nye kan rekvirere det hos forfatterne.

Vi takker for oplysninger fra David Boertmann (N-Jy), Steen Elborne (N-Jy, N-Sj), Dan Ole Faaborg (N-Jy), Mogens Lind (N-Sj), Thomas Læssøe (N-Sj, Thy, Vørsø), Karen Nisbeth (Bornholm), Jørgen Quist (N-Sj), Erik Rald, som også bidrog med en stor del af sidste års informationer, men desværre gled ud af listen (N-Sj, S-Jy), Emil Rasmussen (Ø-Jy), Børge Rønne (N-Sj), Arne Schnack (N-Sj), Ronald Toft (S-Jy), Lis & Eigil Tryel (N-Sj, N-Jy), Jan Vesterholt (N-Sj) og Ib Weng (S-Jy, Ø-Jy).

REDAKTIONELT

De første 10 hæfter af SVAMPE afrundes herved med et register.

Som det fremgår af registret har ca. 100 medlemmer bidraget med store eller små indlæg i de forløbne fem år.

Vi vil gerne benytte lejligheden til at takke alle forfatterne for deres medvirken til at gøre bladet til et samlingspunkt for svampeinteresserede. Vi håber på fortsat medvirken og opfordrer alle foreningens medlemmer til at sende bidrag til bladet.

Indholdsfortegnelse

- 1 **Vokshatte som indikatorarter for værdifulde overdrevslokaliteter**
Erik Rald
- 9 **Champignoner på menuen igen?**
Hjørdis Hall Andersen
- 10 **Ridderhatte på spisebordet**
Flemming Rune Petersen
- 17 **Galde-Rørhat spiselig for nogle**
Ole B. Lyshede
- 17 **Anmeldelser ("Basidiomyceten teil 1.", "Standaardlijst")**
- 18 **Resultater fra spørgeskemaundersøgelsen, 2. runde**
Per Krog & Birgitte D. Johansen
- 19 **Råd til nye ekskursionsløver**
Poul Printz
- 22 **Disse herlige latinske navne!**
Vilhelm Kjølby
- 23 **Rettelse**
- 23 **Diplomprøve**
- 24 **Årsrapporten 1/12 1983 - 30/11 1984**
Henning Knudsen & Preben Graae Sørensen

Omslagsbillede:

Tøndersvamp (*Fomes fomentarius*). Næsten deformt eksemplar med talrige vækstlag.
Foto: Preben Graae Sørensen.

ISSN 0106-7451

SVAMPE $\frac{11}{1985}$