

# ROLNIK

Bezpłatny dodatek — wychodzi co tydzień.

Rok 1

CHOJNICE, dnia 30-go października 1924 r.

Nr. 30

## Grzybobranie.

Mamy jeszcze dużo niewykorzystanych bogactw, które skutkiem naszej nieświadomości się marnują. Zaliczam do nich nasze smaczne grzyby.

Polska słynęła i słynie z wielkiej obfitości i rozmaitości grzybów. Przyzwyczajiliśmy się nietylko z grzybów przyrządzać wiele smacznych potraw, ale używać ich również jako rozmaite przyprawy. Powinniśmy się starać, żeby nam grzybów w lasach nie ubywało tylko przybywało, co można mieć przez racjonalne grzybobranie.

W lasach z gnijących liści lub igieł wytwarza się próchnica czyli humus. W wilgotnej próchnicy rozmnażają się zarodniki, w postaci długich, cienkich białych nitki. Jak się zarodnie rozmnożą i ziemię napełnią jak gdyby białym filcem, to w tym miejscu może wyrosnąć grzyb. Rosnący grzyb zabiera pokarm z nitkowatych zarodni, a zarodnie z próchnicy. Szczególnie grzyby szybko rosną po deszczu i przy ciepłe, bo wtedy mają dużo pokarmów.

Jeżeli grzyb wyrwiemy z korzeniem, to obnażamy nitkowate zarodniki, one zaschną i już innego grzyba w tym miejscu nie wykarmią. Chcąc mieć grzyby nie powinniśmy nigdy wyrwać ich, tylko już nad ziemią, przycinać je nożykiem, a stare robaczywe pozostawiać na miejscu (nawet ścięte, żeby służyły do rozmnażania przyszłych grzybów, jak to robimy w lesie z drzewami samosiejkami).

O słuszności takiego grzybobrania może służyć następujący fakt. W bliskości miasta Rygi, nad rzeką Aa, są miejskie lasy, w których wydzierżawili grzybobranie rycy mieszczanie. Jeśliby który z nich wyrwał grzyba z korzeniem, a nie wyciął go nożem, w tej chwili jest ze Spółki wykreślony i całe jego wkłady pieniężne przepadają. Dzięki takiemu postępowaniu ilość grzybów w lasach pod Rygą nie zmniejsza się, ale corocznie się powiększa.

W naszych lasach spotyka się zazwyczaj rabunkowe zbieranie grzybów przez wyrwanie ich z korzeniami, przez co ich ilość zmniejsza się i corocznie będzie ubywała. Gdyby w tych lasach zaprowadzono racjonalne grzybobranie, to:

1. właściciele mieliby dochód za wydzierżawienie prawa zbierania grzybów,
2. im więcej będzie grzybobrania, tem więcej ludzi będzie miało przy ich zbieraniu korzystne zajęcie,
3. nadmiar grzybów po ususzeniu można łatwo sprzedać.

Grzyby są bardzo smaczną potrawą i przyprawą, ale są między nimi trujące, dla zdrowia szkodliwe. Podobizny grzybów trujących i jadalnych mamy na specjalnej tablicy w każdej prawie szkole, więc w razie wątpliwości możemy je porównywać. Koniecznie musimy mieć czapczkę i kawałek korzonka grzyba, bo kilka odmian grzybów, szczególnie jak są stare, ma zupełnie jednakowe czapczki np. stary grzyb borowik, prawdziwy czyli prawy (Coletus edulis) i grzyb szatański (Coletus lucidus) silnie trujący są bardzo do siebie podobne, tylko borownik ma biały korzonek z

szaremi włókienkami, a szatański ciemniejszą czapczkę, ale żółto-cytrynowy korzonek.

Rydz jadowity (Inctarius terminosus) odróżnia się od rydza jadalnego, prawdziwego tem, że jadalny ma korzonek w przekroju czerwony, ale zwierzchu biały, a jadowity ma ciemniejszą czapczkę i żółty korzonek. Nasza smaczna pieczarka (agaricus campestris) podobny jest do jadowitego grzyba siarczanego (agaricus pholtisides), tylko ten ostatni ma czapczkę więcej śpiczastą z żółtawym odcieniem, korzonek u dołu wyraźnie zgrubiały, w złamaniu ma kolor ołowiany, a pieczarka biały.

Nie wyliczam poszczególnych grzybów jadalnych i trujących, mających w różnych okolicach rozmaite nazwy. Do jedzenia powinno się używać świeżych, młodych grzybów, stare, chociażby nawet nie robaczywe, ale już o niemiłym zapachu odrzucić, bo mogą być dla zdrowia szkodliwe. Zdrowy grzyb da się kruszyć w palcach, stary da się zmiążdżyć, a jak ma papkowato-wodnisty charakter, po naciśnięciu nie podniesie się, to może tak samo truć jak nieświeże mięso. Bardzo duże grzyby, jeżeli mają u spodu czapki sine plamy, powinno się odrzucić jako podejrzane we swojej starości. Grzyby zbierane w słotny dzień łatwo i szybko się psują. Mają one w sobie dużo białka, są tak posilne jak mięso, ale potrzebują takiego samego ostrożnego obchodzenia się jak z mięsem.

Gdyby kto zjadł trujących grzybów, to przed przybyciem lekarza tak trzeba go ratować. Przede wszystkim postarać się u chorego o wymioty (drażniąc np. piórkiem w gardle) i o wypróżnienie żołądka. Dawać podniecające napoje, np. gorącą kawę, herbatę z wódką, konjakiem, rumem lub winem. Wzywając doktora trzeba go ostrzec, na co jest chory pacjent, żeby wziął ze sobą odpowiednie lekarstwa i przyrzędy.

Grzyby im będą cienie pokrajane i szybciej na dużym ogniu gotowane, tem są strawniejsze. Solić je jak są już ugotowane, bo od za wczesnego solenia twardnieją. Jeżeli w świeżo pokrajanych grzybach surowa cebula nie szernieje, to są jadalne, w przeciwnym razie są między nimi trujące grzyby.

## Postępowanie ze skórkami króliczemi.

Skórkę z królika tak zdjąć i przechowywać, żeby się nie zmarnowała, np. nie leniała, pękała, łamała się, bo garbasz nie będzie mógł jej nabyć.

Zdejmowanie skórki. Po zabiciu królika powiesić go za pomocą szpagatu przymocowanego do zadnich jego skoków na 2 gwoździach, odległych wzajemnie od siebie około 30 cm. Obciągać skórę dopóki królik jeszcze ciepły. Przeciąć mu skórę koło kloaki i ku stawom, a potem dokoła nich. Noża używać do obdzierania skórki jak najmniej, tylko na łbie i przednich łapkach. Lepiej żeby kawałki mięsa pozostały na skórze, niż ją poprzecinać, bo wtedy dużo traci na swej wartości.

Suszenie skórek. Ściągniętą z królika naciągnąć na klin drewniany. Muszą one być rozmaitej wielkości. Przecięciowo rozmiary klina wynoszą: długość 80 do 90 cm., szerokość 15 stopniowo do 30 cm. Ostre jego brzegi stępić. Można go zrobić z deski, z nierdzewiejącego drutu lub elastycznych prętów. Trzeba równomiernie zocierać całą skórę, a nie jeden tylko jej koniec, zamiast naciągania skórki na klin można ją rozciąć prosto na środkowej brzusznej linii, rozpiąć na desce włosami na dół. Skórę przy przybijaniu gwoździ do klina równo rozciągnąć, żeby nie był fałd. Suszyć w miejscu przewiewnym, byleby nie w słońcu lub blisko pieca. Po 6 — 14 dniach skórkę zdjąć z klinów lub desek i przechowywać, zabezpieczywszy skórki od moli, myszy, wilgoci i t. p.

Sortowanie skórek. Poleconem zapisać ołówkiem, byleby nie koprowym, na każdej skórcie przy zdejmowaniu z klinów lub z deski, wiek, płęć oraz dzień zabicia królika. Czem większy zapas skórek, tam łatwiej znaleźć na nie nabywcę. Skórki zwierząt zabijanych latem lub młodzieży do 5 miesięcy nie są zdadne na wyroby galanteryjne lub futerka, tylko na przerób na zamś. Lepsze są skórki królików biegających na dworze i dobrze żywionych, niż trzymany w mieszkaniu, samców niż samic. Najlepsze skórki samców ponad 3 lata, bo skórka ich jest bardzo ładna, trwała, zdalna na trzewiki.

## Rozmaitości.

**Czy świnie spasać można ziemniakami surowymi?** Świnie lepiej jest karmić ziemniakami gotowanymi lub parowanymi, ponieważ surowe źle wyzyskują. Co się zyska na opale, traci się przy spasanu ziemniaków surowych na osadzaniu mięsa i tłuszczu.

O ile się pasie ziemniakami surowymi, należy równocześnie nie używać pasz, działających drażniąco na przewód pokarmowy, jak wszelkich kiszonek, kiełków słodowych, melasy, makuchów itp. Dla macior prośnych surowe ziemniaki mogą niekiedy stać się niebezpiecznymi.

**Czy tomasówkę można użyć pogłównie na żyto i pszenicę i w jakim czasie?** Ponieważ tomasówka nie jest tak łatwo rozpuszczalna w wodzie jak saletra lub sole potasowe, dlatego najlepiej ją stosować zawsze przed siewem ziarna, gdzie posiada się możność broną, kultywatorem itp. ją dobrze z glebą przemieszać. Gdy jednak czy to roboty gospodarskie, czy to brak wagonów powodują, że tomasyny gospodarz na czas nie otrzyma, można ją także wysiać pogłównie, gdyż dobre rozmielenie tomasyny i jej ciężar właściwy powodują, że zostaje ona po całej roli dobrze rozdzielona i pomatu ciężarem swem wsiąka do głębi gleby. Drobnny pyłek tomasyny zostaje przez opady, deszcze i śniegi wplókanym do gleby, w której przenika do wszystkich zakątków, przyczem wody gleby, zawierające kwas węglowy i próchnicowy, rozpuszczają kwas fosforowy tomasyny i w dalszym ciągu przyczyniają się do dokładnego rozmieszczenia jego w całej glebie, tak, że korzonki napotykają wszędzie na gotowy pokarm fosforowy. Bakterje, grzybnie i drobnoustroje są przytem pomocne. Z tego wynika, że im prędzej damy tomasynę pogłównie, tem szybciej zaczyna ona działać, tem lepsze dać musi wyniki. W ciepłych dniach esiennych korzystać można jeszcze z tego okresu ży-

cia bakteriynego. Kwas fosforowy bardzo trudno wypłókuje się z gleby, tak, że niema obawy, ażeby przy solach potasowych, a przedewszystkiem przy saletrze, został przez zimę przedwcześnie wypłókanym.

Często czeka się, aż ziemia trochę przymarznie i z siewnikiem maszynowym można bez uszkodzenia oziminy, wjechać na pole. Przy wysiewaniu tomasyny na śnieg zauważono, że śnieg tam szybciej tajał, pochodziło z tego, że czarno szara warstwa tomasyny chciwie wchłania ciepło słoneczne, które skuteczniej ogrzewa warstwę śniegu. Także wysiew tomasyny pogłównie powoduje, że rola staje się ciemniejsza, że lepiej zatrzymuje ciepło i silniej ogrzewa, pobudzając rośliny do rychlejszej wegetacji. Nawożenie pogłównie tomasyną daje więc dobre rezultaty, zarówno czy po lekkim mrozie, czy rzucona na niezbyt grubą warstwę śniegu.

**Ludowe lekarstwo przeciwko kokluszowi.** Utrapionym kaszlem, wywołującym nawet wymioty, jest koklusz. Na wszystkie choroby najlepiej jest wezwać doktora. Jeżeli jednak skutkiem zaziębnienia byli chorzy na kaszel, a dzieci na koklusz, to można spróbować nieszkodliwe ludowe lekarstwo. Wziąć zupełnie czystej, zdrowej, owsianej słomy, pociąć ją na jaknajdrobniejszą sieczkę. Dwie pełne garście tej sieczki dobrze zagotować w takiej ilości wody, żeby akurat była tej esencji jedna szklanka. Samo zaparzenie jest za mało skuteczne. Po odcedzeniu tej esencji osładza się ją miodem, a jeszcze lepiej cukrem i chory pija po jednej szklance rano i wieczorem. Dlaczego ta esencja ze słomy owsianej jest taka pomocna na kaszel, to dokładnie nie wiadomo, w każdym razie wiadomo, że najzdrowsze jest ziarno i kasza owsiana, bo nie tylko posiada łatwo strawne białko, ale składniki, które pomagają do jego strawienia, więc widocznie słoma posiada w sobie jakieś lecznicze składniki. Jest to środek łagodny, który nie zaszkodzi, a może dopomóc.

**Hodowla kur w pokrewieństwie.** Najczęściej spotykaną wadą jest u nas hodowla kur w pokrewieństwie. Jeżeli na wsi zaczynają narzekać, że hodowla kur corocznie daje mniejsze dochody, to najczęściej przyczyna bywa w długoletniej hodowli w pokrewieństwie. Hodowla w pokrewieństwie powstaje przez użycie w ciągu wielu lat tylko własnych jaj do wylęgania. Żeby chociaż od czasu do czasu przez kupno kogutów odświeżano krew, ale tego sposobu rzadko się używa. Ujemne skutki hodowli w pokrewieństwie są wielokrotnie sprawdzone. Przedewszystkiem drób dziedziczny skłonność do pewnych chorób. Ciało drobnie i nieśność się zmniejsza. Odświeżanie krwi przez kupno świeżych kogutów co 2—3 lata albo sprowadzanie zarodowych jaj, jest niezbędne do powodzenia hodowli kur. Tylko czyste zarodowe hodowle mogą sobie pozwolić rozmnażać drób w pokrewieństwie, ale to robią dla ustalenia zalet, jest ścisła kontrola i wszystkie wadliwe sztuki są usuwane. Sprowadzanie dla odświeżenia krwi kogutów, kokoszy lub jaj od mieszańców niepewnej rasy lub zalet, jest nieracjonalne. Tylko sprowadzaniem rasowego drobiu możemy podnieść zalety i nieśność naszego stadka, a więc i jego dochodowość. Są to reguły dawne, uznane i stwierdzone we wszystkich zagranicznych wzorowych hodowlach kur.