







BIBLIOTEKA MACIERZY POLSKIEJ.

GRZYBY

w gospodarstwie domowym
i handlu

NAPISAŁA:

JULIUSZOWA ALBINOWSKA

Cena 60 hal.

Lwów w Nakładem Macierzy Polskiej.
Główny skład w Administracyi Macierzy Polskiej.
w Gmachu Sejmowym we Lwowie.

1916.



58

8937/c



Grzyby jadalne w domu i handlu.

1. Ogólne uwagi.

Ze wszystkich roślin naszej strefy stosunkowo najmniej dokładnie znane są grzyby tak jadalne jak i trujące. Rozmaitość grzybów jest ogromna, a pojedyncze gatunki są rozrzucone po całej kuli ziemskiej. Poznanie i badanie ich podlega z powodu ogromnej ich ilości i rozmaitości większym trudnościom niż innych okazów flory. Według zestawienia St. Chełkowskiego w Warszawie liczba opisanych grzybów dojdzie do 150.000 gatunków, z tego w Polsce zbędanych głównych gatunków jest 725, a przypuszczalnych znachodzi się co najmniej 1200 gatunków. Zwłaszcza trudności nastrocza należyta kwalifikacja pojedynczych rodzajów jako więcej lub mniej pożywnych, więcej lub mniej trujących i w dziale tym mają uczeni jeszcze wielkie pole do badań i doświadczeń. Braki te w nauce tembardziej są pożałowania godne, te grzyby jako artykuł żywności i handlu odgrywają

- 4 -

w całym świecie dość znaczną rolę, a skutkiem zaniedbania naszych gospodyń w tym dziale rok rocznie, zwłaszcza z nastaniem letniej pory, mnóstwo ludzi traci życie lub zdrowie. Każdy więc przyczynek do świadczeń i badań w tym zakresie jest bardzo pożądanym, tem bardziej, że skutkiem nieznamomości rzeczy mnóstwo tych roślin się marnuje.

Badaniem grzybów w Polsce zajmowano się od najdawniejszych czasów. Jednym z pierwszych był Simon Syrenius w Krakowie w r. 1613, później pracował w tym dziale X. Krzysztof Kluk w Warszawie w r. 1777. Po podziale Polski Galicya pozostała w tyle, natomiast w Warszawie i Wilnie pracują liczni uczeni na tem polu jak X. B. S. Jandził, Dr. J. Rostafiński (później profesor w Krakowie), J. Dziarkowski (rok 1811, 1824, 1830). Dalej Dr. Julian Weinberg (Warszawa 1852), wreszcie prof. F. Berdan (Warszawa 1884 i 1888). Najbardziej zasłużonymi badaczami są zaś Franciszek Błoński, I. Aleksandrowicz i Stanisław Chelkowski, z lat niedawnych.

Co do pożywności grzybów jadalnych w porównaniu z innymi artykułami żywności podaję tu skład chemiczny jaja, które zawiera 80% wody, 1·90% azotu, 13·50% węgla i 7% tłuszczów, zaś szlachetny grzyb zawiera 91% wody, 0·67% azotu, 4·30% węgla a 0·40% tłuszczu. W stanie oczyszczonym oczywiście podnosi się znacznie wartość pożywcza tego artykułu tak, że wtedy 50 dkg. suszonych grzybów równa się pożywności 50 dkg. grochu lub innych strączkowych, zaś 5 dkg. grzybów suszonych równa się wartości 1/2 kg. świeżych grzybów. Wszystkie grzyby więc zawierają

dosyć białka t. j. bardzo pożywnych części azotowych, które jednak, pod wpływem wilgoci i ciepła, ulegają dość szybkiemu rozkładowi, podobnie jak kiełbasa, mięso i t. d., dlatego należy je spożywać albo bardzo świeże, albo w stanie należytej konserwacji.

Grzyby jako rośliny bezkwiatowe należą do najniższych ustrojów organicznych. Powstają one przede wszystkim na psujących się ciałach organicznych, i stąd mają charakter pasożytniczy. Struktura tej rośliny jest powszechnie znana. Na powierzchnię ziemi wychodzi owoc z zarodnią, a u spodu zarodni, mającej kształt kapelusza (zwykle czapeczką zwanej), znajduje się warstwa zarodnikowa w drobnych rurczkach ściśle do siebie przylegających. Grzyby są nie tylko bardzo smaczną potrawą, ale są też, jak wspomniano, bardzo pożywne i od najdawniejszych czasów, bo jeszcze u Rzymian i Greków, używano ich jako artykułu spożywczego i przysmaku. Mieszkańcom okolic lesisto-górzystych służą one w miesiącach letnich często jako główne pożywienie i przynoszą im znaczny dochód, gdyż mogą je spieniężyć jako konserwy suszone, kwaszone i marynowane i t. p. Handel grzybami suszonymi i marynowanymi jest bardzo rozpowszechniony, przedstawia też bardzo wielką wartość i przyczynia się nie mało do podniesienia dobrobytu ubogiej ludności. W domowym gospodarstwie staranna gospodyni bez zakonserwowanych grzybów obejść się w ogóle nie może.

2. Zbieranie grzybów.

Pominąwszy niektóre drobne lub sztucznie hodowane rodzaje grzybów, jak podpieńki, pieczarki itp. zbieranie odbywa się zwykle na większych obszarach, gdzie grzyby bez przeszkód zasiewać się i dojrzewać mogą. Są one więc niewątpliwie własnością właściciela gruntu, a więc zwykle obszaru dworskiego. Wyrobił się jednak od lat najdawniejszych zwyczaj, że ponieważ roślina ta bez pracy rąk, podobnie jak poziomki, maliny i t. p., sama jako dar Boży na gruncie się zjawia, to właściciele gruntów nie robią trudności w zbieraniu ich przez obcych za drobną opłatą albo i bez opłaty. W roku 1915. z powodu wojny i potrzeby nowych środków żywności, ministerstwo wydało wezwanie do właścicieli większych obszarów, aby ci nie stawiali żadnych przeszkód w zbieraniu grzybów przez obcych, zwłaszcza przez ubogą ludność, i aby ten ważny, a tak pożywny, środek żywności nie marniał w lasach niepotrzebnie. Zbierający mają jednak obowiązek nie robienia szkód lasowych i przestrzegania ochrony lasowej. Do tych obowiązków należy też uwaga, aby nie niszczyć zarodków i korzeni grzybów. Nie należy więc wcale zbierać grzybów starych jako dla odżywienia bezużytecznych i jako nasienników i nie wolno też wyrwać grzyba z korzeniem z ziemi, tylko należy go tuż przy ziemi nożykiem odciąć tak, aby korzonek sam pozostał w ziemi, przyczem go się lekko ziemią przykrywa. Stare i robaczliwe grzyby, choć ścięte, zostawia się na miejscu jako zarodniki.

O koniecznej poprawie dzisiejszego systemu rabunkowego na tem polu będzie jeszcze osobno mowa. Do zbierania, nabywania i gotowania grzybów powinna się brać tylko gospodyni, która się zna na grzybach, a więc która potrafi odróżnić grzyb jadalny od trującego. Gospodyni, która nie ma w tem należytego wyrobienia, nie wolno się zabierać do tej czynności. Pamiętać przytem należy, że i grzyby jadalne w pewnych okolicach i pod pewnymi warunkami stają się jadowitymi i odwrotnie jadowite zazwyczaj grzyby mogą się stać jadalnymi. Pewne wskazówki w tym względzie będą tu w odpowiednim miejscu podane.

Przy zbieraniu każdy grzyb należy najdokładniej oglądnąć; wybiera się tylko całe świeże i młode grzyby. Grzyby robaczkliwe, o nieprzyjemnym zapachu i nieświeże, choćby były prawdziwe, odrzuca się, gdyż i jadalne grzyby w czasie przejrzałości stać się mogą jadowitymi. Zdrowy, świeży grzyb skruszy się, ale nie da się zmiążdżyć. Gdy grzyb ma papkowato-wodnisty charakter i gdy po naciśnięciu palcem pozostaje odcisk, t. j. powstałe zagłębienie samo przez się nie podniesie się, to taki grzyb jest podejrzany, a więc nie do użycia. Zwykle traci on wtedy i swój kolor właściwy. Nadmiernie wielkie okazy grzybów powinno się też jako podejrzane w ogóle odrzucać, tem bardziej, gdy u spodu czapki mają ciemne plamy. W słotny dzień zbieranych grzybów też nie należy kupować. Co do grzybów w pogodny dzień zbieranych należy uważać, czy w dotykaniu nie okazują zawilgocenia. Aby nadać im

pozór świeżości niesumienni handlarze nieraz zwilżają je wodą, co właśnie przyspiesza proces rozkładu, a grzyby wogóle są bardzo podatnym gruntem dla rozwoju szkodliwych drobnoustrojów. Pora grzybobrania zaczyna się w połowie lipca, najobfitsze bywają zbiory w jesieni w porze wilgotnej a cieplej.

3. Rozpoznawanie grzybów.

Przyczyną tak częstych nieszczęśliwych wypadków otrucia grzybami jest pomyłka w rozpoznawaniu ich, gdyż jest kilka gatunków grzybów jadowitych, z wyglądu bardzo podobnych do grzybów jadalnych. Podobieństwo to występuje więcej u starych grzybów, gdyż wtedy czapeczki takich jadalnych i niejadalnych stają się do siebie bardzo podobne, zaś największa i w oko wpadająca różnica zachodzi w korzonkach. Wybierając grzyby do gotowania, należy więc zawsze bardzo dokładnie każdy grzyb w całości z osobna oglądać, przyczem bardzo ważną jest rzeczą, aby czapeczka była wraz z korzeniem, tj. aby grzyb nie był złamany.

Najwięcej pomyłek z powodu podobieństwa zachodzi w trzech niżej podanych, a najczęściej u nas używanych gatunkach grzybów a mianowicie: Grzyb borowik t. zw. prawdziwy grzyb (*boletus edulis*), podobny jest do jadowitego grzyba szatańskiego (*boletus luridus*). Grzyb jadowity ma jednak czapeczkę

więcej okrągłą i ciemniejszą, a korzonek żółty, prawie cytrynowy.

Rydz jadowity (*lactarius terminosus*) podobny jest do rydza prawdziwego. Rydz jadowity ma jednak nieco ciemniejszą czapeczkę i jest ożółkły na korzeniu. Pieczarka (*agaricus compestris*) podobna jest do jadowitego grzyba siarczane go (*agaricus phaltsides*). Grzyb siarczany ma jednak główkę więcej szpiczastą i z żółtym odcieniem, korzonek u spodu wybitnie zgrubiony. Grzyb siarczany po złamaniu ma kolor ołowiany w przeciwieństwie do pieczarki, która ma kolor białły.

Do jadalnych grzybów należą w naszych stronach przedewszystkiem: borowik, maślak, pieczarka, koźlarz czyli podgrzybek, rydz, smardz, pieprznik, podpieńka, trufle, koźla broda czyli goździanka, kolczak, kania czyli deszczochroni w i.

Do trujących należą: grzyb szatański, grzyb siarczany, rydz jadowity, muchomor, świniak, bedłka bulwiasta, bedłka muchomor, gołąbek mierzliwy (*serojeszka*), goryczak, bedłka sromotnikowa, bedłka wiążkowa, gołąbek cuchnący, czubajka, sowa itd.

Lud posługuje się w różnych okolicach nieraz rozmaitemi nazwami. Znany uczony Stan. Chelchowski w Warszawie ustalił nazwy grzybów naszych i znajduje, że nazwy są w Polsce dosyć jednostajne.

Rok rocznie u nas w kraju szeregi osób a nieraz rodziny całe padają ofiarą nieznamomości, pomyłki i lekkomyślności naszych gospodyń przez otrucie grzybami. By uniknąć tej strasznej w swych skutkach

pomyłki, powinny szkoły nasze a także gospodynie domu, które się zajmują grzybami, zaopatrzyć się w dobre kolorowe tablice z grzybami jadalnymi w przeciwstawieniu do jadowitych i przy najmniejszej wątpliwości dane grzyby z tablicami, jakie mają, porównywać. Tablice takie wydała firma M. Arcta w Warszawie, T. Brockhaus geogr. art. zakład w Lipsku, prof. Dr. Roschka nakład Gräsera w Annaberg, firmy monachijskie i w. i. Ponieważ rysunek grzyba nigdy jego naturalnego koloru ani kształtu nie jest w stanie najdokładniej oddać, a także oko łatwo może się w kolorze tablic sztucznym łudzić, dlatego Tschirch poleca urządzenie zbioru grzybów naturalnych w podany poniżej sposób. Sposób ten polecenia godny przedewszystkiem dla naszych szkół wiejskich, gdyż tam od dziecka nauczonoaby się odróżniać dokładnie trujące grzyby od jadalnych.

Naturalne grzyby preparuje się i przechowuje w następujący sposób: Świeżo zerwane grzyby daje się do czystego 97% spirytusu w celu zniszczenia szkodliwych drobnoustrojów, więc by uchronić grzyby przed szybkim psuciem się. Po 3—4 godzinach wyjmuje się je ze spirytusu i daje znowu do świeżego spirytusu na 4—5 godzin. Po wyjęciu suszy się je na powietrzu, poczem daje się je do płynnej parafiny, zmieszanej z 5% fenolem (karbolem). Przy zmieszaniu tego gryzącego płynu uważać dobrze na ręce. Układa się tak spreparowane grzyby do słoika, dobranego do wielkości grzyba, każdy gatunek dla siebie, i zatyka słoik korkiem. W tym roztworze i tak przechowane grzyby przez długie lata zachowują im

właściwą barwę, szybko pęcznieją w płynie tym i tym sposobem uzyskują dawną formę i objętość, utraconą przez wysuszenie. Sposób to bardzo tani a nader praktyczny. W ten sposób zrobiony zbiór grzybów naturalnych przyczyni się najlepiej do dokładnego poznawania i rozróżniania pojedynczych gatunków grzybów, bo tak spreparowane posiadają cały urok natury i wpoją się najlepiej w pamięć widza. Każda szkoła ludowa może i powinna mieć w swoich murach taki okazowy zbiór grzybów jadalnych i jadowitych, jakie się w okolicy najbliższej zwykle znachodzą — koszt maleńki a pożytek zbawienny.

Tu w ogólności jeszcze zauważyć należy, że nauka i doświadczenie nie dostarczyły nam prócz dokładnej naoczn i żadnego innego pewnego środka odróżniania grzyba jadalnego od jadowitego. Kształt, zabarwienie, smak i zapach łudzą. Są jadowite grzyby w smaku i zapachu przyjemniejsze od jadalnych. Błędne i przesądne są zdania, jakoby grzyb jadowity przy nadłamaniu kolor zmieniał, niedorzecznem zapatrywanie, że łyżka srebrna lub cebula gotowane w trujących grzybach poczernieją. Właśnie te przesady ludowe, tak bardzo rozpowszechnione, są powodem nieszczęść. Powtarzam, że jedynym pewnym sposobem rozróżnienia jest dokładne zaznajomienie się z nimi przez zbadanie ich kształtu i budowy zewnętrznej, co tem łatwiej przychodzi, że liczba będących w użyciu jadalnych i znachodzących się u nas trujących jest niewielka. Są bowiem liczne grzyby, które nie są jadalne, a wcale nie są trujące. Pamiętać

pomyłki, powinny szkoły nasze a także gospodynie domu, które się zajmują grzybami, zaopatrzyć się w dobre kolorowe tablice z grzybami jadalnymi w przeciwstawieniu do jadowitych i przy najmniejszej wątpliwości dane grzyby z tablicami, jakie mają, porównywać. Tablice takie wydała firma M. Arcta w Warszawie, T. Brockhaus geogr. art. zakład w Lipsku, prof. Dr. Roschka nakład Gräsera w Annaberg, firmy monachijskie i w. i. Ponieważ rysunek grzyba nigdy jego naturalnego koloru ani kształtu nie jest w stanie najdokładniej oddać, a także oko łatwo może się w kolorze tablic sztucznym łudzić, dlatego Tschirch poleca urządzenie zbioru grzybów naturalnych w podany poniżej sposób. Sposób ten polecenia godny przedewszystkiem dla naszych szkół wiejskich, gdyż tam od dziecka nauczonyby się odróżniać dokładnie trujące grzyby od jadalnych.

Naturalne grzyby preparuje się i przechowuje w następujący sposób: Świeżo zerwane grzyby daje się do czystego 97% spirytusu w celu zniszczenia szkodliwych drobnoustrojów, więc by uchronić grzyby przed szybkim psuciem się. Po 3—4 godzinach wyjmuje się je ze spirytusu i daje znowu do świeżego spirytusu na 4—5 godzin. Po wyjęciu suszy się je na powietrzu, poczem daje się je do płynnej parafiny, zmieszanej z 5% fenolem (karbolem). Przy mieszaniu tego gryzącego płynu uważać dobrze na ręce. Układa się tak spreparowane grzyby do słoika, dobranego do wielkości grzyba, każdy gatunek dla siebie, i zatyka słoik korkiem. W tym roztworze i tak przechowane grzyby przez długie lata zachowują im

właściwą barwę, szybko pęcznieją w płynie tym i tym sposobem uzyskują dawną formę i objętość, utraconą przez wysuszenie. Sposób to bardzo tani a nader praktyczny. W ten sposób zrobiony zbiór grzybów naturalnych przyczyni się najlepiej do dokładnego poznawania i rozróżniania pojedynczych gatunków grzybów, bo tak spreparowane posiadają cały urok natury i wpoją się najlepiej w pamięć widza. Każda szkoła ludowa może i powinna mieć w swoich murach taki okazowy zbiór grzybów jadalnych i jadowitych, jakie się w okolicy najbliższej zwykle znachodzą — koszt małeńki a pożytek zba-wienny.

Tu w ogólności jeszcze zauważyć należy, że nauka i doświadczenie nie dostarczyły nam prócz dokładnej naoczni żadnego innego pewnego środka odróżniania grzyba jadalnego od jadowitego. Kształt, zabarwienie, smak i zapach łudzą. Są jadowite grzyby w smaku i zapachu przyjemniejsze od jadalnych. Błędne i przesądne są zdania, jakoby grzyb jadowity przy nadłamaniu kolor zmieniał, niedorzeczne zapatrywanie, że łyżka srebrna lub cebula gotowane w trujących grzybach poczernieją. Właśnie te przesady ludowe, tak bardzo rozpowszechnione, są powodem nieszczęść. Powtarzam, że jedynym pewnym sposobem rozróżnienia jest dokładne zaznajomienie się z nimi przez zbadanie ich kształtu i budowy zewnętrznej, co tem łatwiej przychodzi, że liczba będących w użyciu jadalnych i znachodzących się u nas trujących jest niewielka. Są bowiem liczne grzyby, które nie są jadalne, a wcale nie są trujące. Pamiętać

przytem należy, że grzyby podziemne (jak np. pieczarka) nie są jadowite, tak samo grzyby koralowe (jak np. koźla broda) nie trują.

4. Zatrucie grzybami i pierwsza pomoc.

Zatrucia występują rok rocznie, czasami masowo, najczęściej z wielkim procentem śmiertelności, a to wyłącznie skutkiem pomyłki przy zbieraniu i przyprawieniu. Jedna do dwu sztuk grzyba siarczanego (podobnego do pieczarki) wystarczy do śmiertelnego otrucia dorosłego, objawy zatrucia występują dopiero w 10 godzinach o śmiertelności 75%.

Różne są objawy zatrucia. Najniebezpieczniejsze są te, które nie zaraz po spożyciu grzybów występują. Są bowiem grzyby trujące, które zawierają w sobie t. zw. „muskarynę“, silną truciznę, nie działającą pierw, aż nie rozejdzie się ona po całym organizmie, co następuje dopiero po kilkunastu godzinach. Taka trucizna jest oczywiście najniebezpieczniejsza, bo wtedy z powodu opóźnienia, staje się już pomoc lekarska najczęściej bezskuteczną. Zwykle grzyby jadowite odznaczają się smakiem gorzkawym i przykrym, a wyrobiony smak ostrzega często przed zjedzeniem znaczniejszej ich ilości. Trują się też zwykle ludzie mający smak stępiony. Dobre wygotowanie grzybów i odlanie z nich wody osłabiło nieraz zatrucie albo i truciznę usunęło. Łżejsze zatrucia objawiają się wymiotami, biegunką, uczuciem wstrętu, kurczami, omdleniem, utratą przytomności. Za to

w ciężkich wypadkach, jak n. p. przy otruciu się grzybem siarczany, podobnym do pieczarki, następuje śmierć w przeciągu 10 godzin. Najskuteczniejszą pierwszą pomocą przed przybyciem lekarza jest natychmiastowe spowodowanie wymiotów i mocnego przeczyszczenia, nadto użycie napojów podniecających jak: mocna czarna kawa, mocna herbata, krople Hoffmana, koniak, ruin, mocne wino itp. Konieczna jest zawsze spieszna pomoc lekarska. Należy też, dla zyskania czasu, zawiadomić lekarza o objawach zatrucia, aby zabrał z sobą pompę do wypróżnienia żołądka.

5. Przepisy targowe.

Przy sposobności zwalczania nadużyć w handlu środków żywności c. k. rząd wydał t. zw. *Codex alimentarius austriacus*, więc podręcznik z przepisami o handlu, przechowaniu i ściganiu fałszywych środków żywności, jako podręcznik dla władz czuwających i puliczności (Wiedeń 1912, nakład c. k. drukarni państwowej). W przepisach tych, które dla władz i organów policyjnych i targowych stanowią zasady postępowania, opisane są pięćdziesiąt gatunków grzybów jadalnych, przyczem są wskazane podobne grzyby jadowite. (*Codex alimentarius austriacus* tom 1, str. 53—62).

Aby publiczność zabezpieczyć przed nabyciem trujących grzybów, wydano liczne przepisy policyjno-targowe. Te są u nas mało znane, więc podaję je tu w streszczeniu: 1) Sprzedawać wolno w handlu

tylko te grzyby, które są ogólnie znane. Domo-
krąstwo z grzybami należy możliwie ograniczyć.
2. Tylko grzyby młode, więc nie zanadto rozwinięte
i świeżo zerwane, wolno na targ wynosić. 3. Robacz-
liwych i przez ślimaki nadjedzonych, nie łatwo się
rozpoznać dających i nie świeżych grzybów nie wolno
sprzedawać. 4. By ułatwić kupującym oryentowanie
się w gatunkach grzybów, każdy gatunek ma być
przy sprzedaży osobno i widocznie ułożony. 5. Tylko
t. zw. prawdziwe grzyby (borowik) wolno suszone
sprzedawać, dalej smarze, trufle i pieczarki, ale każdy
gatunek z osobna. Innych gatunków grzybów suszo-
nych, a szczególnie korzonków s a m y c h, ani świe-
żych, ani suszonych na targ dopuszczać nie wolno.
Policja targowa miejscowa może się dostosować do
stosunków lokalnych i pojedyncze gatunki grzybów,
w innych stronach jadalnych, od miejscowego handlu
wykluczyć. Niestety w tym punkcie nasze policye tar-
gowe nie stoją jeszcze na wysokości zadania.

6. Handel grzybami.

Skutkiem znacznego zapotrzebowania handel
grzybami jest bardzo ożywiony. Niestety nie udało mi
się wydobyć dat statystycznych w tym względzie,
gdyż statystyka urzędowa nie umieszcza handlu tego
pod osobną rubryką. Fakt jednak jest bijący w oczy,
że Galicya, która dawniej, pokrywając swoje potrzeby,
zasiłała grzybami inne kraje, dziś została i w tej gałęzi,

jak w wielu innych gospodarstwa polnego, wyparta przez Czechy i kraje alpejskie.

O rozmiarach handlu grzybami za granicą niech służy przykładem miasto Monachium, gdzie rocznie 7000—8000 cetnarów grzybów na targ przynoszą. Dzierzawcy kamieniołomów pod Paryżem, płacąc od parceli małej po 150—600 fr. rocznie i łóżąc znaczne koszty na uprawę pieczarek na tych gruntach sztucznie nawożonych, sprzedają dziennie 25.000 kg. pieczarek wartości 25.000 fr., co czyni rocznie pokaźną sumę około 8 milionów franków. Znaczną też jest wysyłka pieczarek zagranicę. Uprawa pieczarek i handel niemi za granicą przybrały wielkie rozmiary i dają utrzymanie dostatnie ogromnej ilości rodzin, dostarczając z gruntów, któreby zresztą odłogiem leżały, wielką ilość znakomitego środka żywności. Dlatego poświęcam sztucznej uprawie pieczarek osobny rozdział.

W większych sklepach korzennych Wiednia i miast niemieckich a także i u nas widzi się grzyby suszone głównie z Czech. Ponieważ Galicya na obszarze swoim ogromnym posiada doskonale okazy tej rośliny i lud nasz, zwłaszcza na zachodzie, doskonale umie je zbierać, suszyć i konserwować, przeto nie ulega wątpliwości, że gdyby udało się zorganizować tę gałąź produkcji i skupić większe ilości, przysporzyłoby się znacznych dochodów krajowi. Kółka rolnicze, pokrywające gęstą siecią kraj nasz, w pierwszym rzędzie byłyby powołane organizacją handlu i wywozu należyte przeprowadzić. To samo dałoby się i o innych konserwach, jak marynowanych i kiszonych grzybach,

tylko te grzyby, które są ogólnie znane. Domo-
krąstwo z grzybami należy możliwie ograniczyć.
2. Tylko grzyby młode, więc nie zanadto rozwinięte
i świeżo zerwane, wolno na targ wynosić. 3. Robacz-
liwych i przez ślimaki nadjedzonych, nie łatwo się
rozpoznać dających i nie świeżych grzybów nie wolno
sprzedawać. 4. By ułatwić kupującym oryentowanie
się w gatunkach grzybów, każdy gatunek ma być
przy sprzedaży osobno i widocznie ułożony. 5. Tylko
t. zw. prawdziwe grzyby (borowik) wolno suszone
sprzedawać, dalej smarze, trufle i pieczarki, ale każdy
gatunek z osobna. Innych gatunków grzybów suszo-
nych, a szczególnie korzonków s a m y c h, ani świe-
żych, ani suszonych na targ dopuszczać nie wolno.
Policja targowa miejscowa może się dostosować do
stosunków lokalnych i pojedyncze gatunki grzybów,
w innych stronach jadalnych, od miejscowego handlu
wykluczyć. Niestety w tym punkcie nasze policye tar-
gowe nie stoją jeszcze na wysokości zadania.

6. Handel grzybami.

Skutkiem znacznego zapotrzebowania handel
grzybami jest bardzo ożywiony. Niestety nie udało mi
się wydobyć dat statystycznych w tym względzie,
gdyż statystyka urzędowa nie umieszcza handlu tego
pod osobną rubryką. Fakt jednak jest bijący w oczy,
że Galicya, która dawniej, pokrywając swoje potrzeby,
zasilała grzybami inne kraje, dziś została i w tej gałęzi,

jak w wielu innych gospodarstwa polnego, wyparta przez Czechy i kraje alpejskie.

O rozmiarach handlu grzybami za granicą niech służy przykładem miasto Monachium, gdzie rocznie 7000—8000 cetnarów grzybów na targ przynoszą. Dzierzawcy kamieniołomów pod Paryżem, płacąc od parceli małej po 150—600 fr. rocznie i łóżąc znaczne koszty na uprawę pieczarek na tych gruntach sztucznie nawożonych, sprzedają dziennie 25.000 kg. pieczarek wartości 25.000 fr., co czyni rocznie pokaźną sumę około 8 milionów franków. Znaczną też jest wysyłka pieczarek zagranicę. Uprawa pieczarek i handel niemi za granicą przybrały wielkie rozmiary i dają utrzymanie dostatnie ogromnej ilości rodzin, dostarczając z gruntów, któreby zresztą odłogiem leżały, wielką ilość znakomitego środka żywności. Dlatego poświęcam sztucznej uprawie pieczarek osobny rozdział.

W większych sklepach korzennych Wiednia i miast niemieckich a także i u nas widzi się grzyby suszone głównie z Czech. Ponieważ Galicya na obszarze swoim ogromnym posiada doskonałe okazy tej rośliny i lud nasz, zwłaszcza na zachodzie, doskonale umie je zbierać, suszyć i konserwować, przeto nie ulega wątpliwości, że gdyby udało się zorganizować tę gałąź produkcji i skupić większe ilości, przysporzyłoby się znacznych dochodów krajowi. Kółka rolnicze, pokrywające gęstą siecią kraj nasz, w pierwszym rzędzie byłyby powołane organizacją handlu i wywozu należyte przeprowadzić. To samo dałoby się i o innych konserwach, jak marynowanych i kiszonych grzybach,

powiedzieć. Że handel grzybami może dać dobre dochody, dowodem tego, że żydzi nasi, którzy sobie prawie monopol w tej gałęzi wyrobili, w lecie i w jesieni masami zakupują suszone grzyby od naszego ludu po cenach dowolnych i sprzedają je nam stosunkowo bardzo drogo. Lud nasz suszy grzyby doskonale. Codex alimentarius Austriacus przestrzega, że do fałszowania suszonych grzybów celem nadania im ponętnego białego koloru używa się kwasu siarczanego; gdy procent tego kwasu przekracza wagę 50 miligramów (0·05 g.) na 1 kg grzybów, to takie pobielenie uważa się jako szkodliwe zdrowiu. Świeże grzyby najlepiej przesyłać w koszykach, dla łatwego przewiewu powietrza, a nadaje się je z wyjątkiem trufli jako „pospieszne“, gdyż bez szkody nie wytrzymają dłuższego transportu niż 24 godzin. Jeszcze z roku 1818 istnieje rozporządzenie ministeryalne, że wogóle jakiekolwiek gatunki grzybów, jeżeli wydają się tylko podejrzanę, albo jeżeli ich nieszkodliwość nie jest widoczna, mają być od sprzedaży wykluczone i natychmiast zniszczone. Wogóle kto nie umie dokładnie rozróżniać grzybów jadalnych od trujących, ten nie powinien ich zbierać i gotować, a tem mniej sprzedawać.

7. Uprawa pieczarki.

Niezrozumiałym biegiem rzeczy jeden z najszlachetniejszych rodzajów grzyba jadalnego, rozpowszechnionego w krajach cywilizowanych, jest u nas stosun-



kowo mało znany. Na targach zagranicznych, a szczególnie niemieckich, widziałam codziennie i to przez cały rok prawie wieśniaczki na targu ze znacznym zapasem pieczarek, sztucznie wyhodowanych. U nas trudnoby się dopatrzeć kobieciny, uprawiającej sztucznie ten rodzaj grzyba, i nader rzadko można napotkać go na stole domowym, a w każdym razie tylko jako osobliwość. Dlatego uważam za wskazane zwrócić uwagę naszych gospodyń na ten znakomity artykuł żywności i handlu. Pieczarki tak w Niemczech jak i we Francji przysparzają hodowcom znacznego dochodu, gdyż tak suszone jak i świeże mają wysoką cenę i liczne zastosowanie w dobrej kuchni, jako wielki przysmak i doskonałe pożywienie, a co najważniejsze podawać je można prawie rok cały. Obfitość pieczarek w naturze nie jest znaczną. Te są zresztą nieco odmienne od sztucznie hodowanych, ostatnie dzielą się na: małe białe pieczarki, wielkie białe, żółto-białe i szare pieczarki. Pieczarka znachodzi się dziko w 3 starych częściach świata; do Ameryki zanieśli ją europejscy wychodźcy. Od maja do października rośnie ona na polu, w ogrodzie, na łące, a także i w lesie, najobficiej jednak w ziemi, zmieszanej z nawozem głównie końskim, przy sztucznej hodowli. Sztucznie hodują pieczarki w piwnicach, cieplarniach, w naturalnych pieczarach i kopalniach nieużywanych. We Francji używają katakomb i podziemnych kamieniołomów do uprawy pieczarek. W ogólności pieczarka jest co do rodzaju gruntu mało wybredna, tylko musi mieć równomierną wilgoć i temperaturę 10—12 C, lubi wiele przewiewu powietrza. Jak wszystkie wogóle

powiedzieć. Że handel grzybami może dać dobre dochody, dowodem tego, że żydzi nasi, którzy sobie prawie monopol w tej gałęzi wyrobili, w lecie i w jesieni masami zakupują suszone grzyby od naszego ludu po cenach dowolnych i sprzedają je nam stosunkowo bardzo drogo. Lud nasz suszy grzyby doskonale. Codex alimentarius Austriacus przestrzega, że do fałszowania suszonych grzybów celem nadania im ponętnego białego koloru używa się kwasu siarczanego; gdy procent tego kwasu przekracza wagę 50 miligramów (0·05 g.) na 1 kg grzybów, to takie pobielenie uważa się jako szkodliwe zdrowiu. Świeże grzyby najlepiej przesyłać w koszykach, dla łatwego przewiewu powietrza, a nadaje się je z wyjątkiem trufli jako „pospieszne“, gdyż bez szkody nie wytrzymają dłuższego transportu niż 24 godzin. Jeszcze z roku 1818 istnieje rozporządzenie ministeryalne, że wogóle jakiekolwiek gatunki grzybów, jeżeli wydają się tylko podejrzanę, albo jeżeli ich nieszkodliwość nie jest widoczna, mają być od sprzedaży wykluczone i natychmiast zniszczone. Wogóle kto nie umie dokładnie rozróżniać grzybów jadalnych od trujących, ten nie powinien ich zbierać i gotować, a tem mniej sprzedawać.

7. Uprawa pieczarki.

Niezrozumiałym biegiem rzeczy jeden z najszlachetniejszych rodzajów grzyba jadalnego, rozpowszechnionego w krajach cywilizowanych, jest u nas stosun-



kowo mało znany. Na targach zagranicznych, a szczególnie niemieckich, widziałam codziennie i to przez cały rok prawie wieśniaczki na targu ze znacznym zapasem pieczarek, sztucznie wyhodowanych. U nas trudnoby się dopatrzyć kobieciny, uprawiającej sztucznie ten rodzaj grzyba, i nader rzadko można napotkać go na stole domowym, a w każdym razie tylko jako osobliwość. Dlatego uważam za wskazane zwrócić uwagę naszych gospodyń na ten znakomity artykuł żywności i handlu. Pieczarki tak w Niemczech jak i we Francyi przysparzają hodowcom znacznego dochodu, gdyż tak suszone jak i świeże mają wysoką cenę i liczne zastosowanie w dobrej kuchni, jako wielki przysmak i doskonałe pożywienie, a co najważniejsze podawać je można prawie rok cały. Obfitość pieczarek w naturze nie jest znaczną. Te są zresztą nieco odmienne od sztucznie hodowanych, ostatnie dzielą się na: małe białe pieczarki, wielkie białe, żółto-białe i szare pieczarki. Pieczarka znachodzi się dziko w 3 starych częściach świata; do Ameryki zanieśli ją europejscy wychodźcy. Od maja do października rośnie ona na polu, w ogrodzie, na łące, a także i w lesie, najobficiej jednak w ziemi, zmieszanej z nawozem głównie końskim, przy sztucznej hodowli. Sztucznie hodują pieczarki w piwnicach, cieplarniach, w naturalnych pieczarach i kopalniach nieużywanych. We Francyi używają katakomb i podziemnych kamieniołomów do uprawy pieczarek. W ogólności pieczarka jest co do rodzaju gruntu mało wybredna, tylko musi mieć równomierną wilgoć i temperaturę 10—12 C., lubi wiele przewiewu powietrza. Jak wszystkie wogóle

grzyby, nie znosi słońca czyli światła i w półcieniu najlepiej się udaje. Jeżeli jest w piwnicach hodowaną, to musi się to dziać zdala od centralnego ogrzewania, piwnica powinna leżeć dość znacznie poniżej poziomu drogi, by temperatura w niej nie była narażoną na łatwe zmiany.

Pieczarkarnię urządza się w następujący wcale niekosztowny, a bardzo rentowny sposób: Kompost, którym grzyby mają być hodowane, powinien być, jeżeli to możliwe, na miejscu sporządzony, więc nie powinien być z innego miejsca na miejsce hodowli przyniesiony, t. zn. powinien być tubylczym. Przysposobieniem kompostu zaczyna się właściwa praca. Do zastosowania używa się świeżego nawozu konińskiego i czwartej części ziemi ogrodowej. Przed zmieszaniem nawozu z ziemią należy ubić z nawozu kupki około 75 cm. wysokie i to tak mocno, jak tylko możliwe. Po trzech dniach kupki te się rozrzuca, a gdyby w nich były kawałki nawozu, to należy je roztrząść i wszystko zostawić na godzinę, by nawóz wystygł. Potem ubija się nawóz na nowo w kupki i znowu tak mocno, jak tylko możliwe, poczem po 3 dniach rozrzuca się go, jak poprzednio. Tak powtarzać należy przez 3 tygodnie. Po 3 tygodniach dopiero miesza się nawóz z ziemią ($\frac{1}{4}$ część ziemi) ogrodową, — piasek i glina są tu nie do użycia. Najlepsza ziemia jest z cieplarni, albo z inspektów. Mieszaninę ziemi z nawozem tak długo trzeba ubijać, aż grządki będą około 30 cm. wysokie. Jeżeli grządki te utrzymamy w jednostajnej tempera-

turze, wtedy wydzielać będą swoje ciepło bardzo powoli i przez miesiące całe zdadne będą do hodowli pieczarki.

Zasadzenie grządek odbywa się za pomocą zarodnika pieczarki. Są to w handlu nabywane albo i w domu starannie sporządzone cegielki z nawozu krowiego i końskiego z domieszką małą ziemi ogrodowej, w które wciska się tzw. mycelium (zarodnik) tego grzyba. Przygotowanie nasienia pieczarki w domu odbywa się w następujący sposób: Obcina się trzonek (t. zn. korzonek) pieczarki dojrzałej i należyście wyrosniętej i kładzie czapeczkę na czas dłuższy na płytkę szklaną albo papier w ten sposób, aby t. zw. rurki (spód czapeczki) na dół przyszły, czyli czapeczka na płasko leżała. Tym sposobem znajdujące się w rurkach pod czapeczką zarodniki (mycelium) opadną. Można też czapki te kilka razy ciepłą wodą dokładnie przemyć. W pierwszym wypadku chowa się osiadłe zarodniki w flaszeczce na sucho, w drugim wypadku jako wilgotnych należy natychmiast użyć. Przed użyciem suchych leje się na nie nieco letniej wody, potrząsa płyn tak uzyskany albo miesza i wlewa się go do kilku dzbanków z wodą, znowu miesza i polewa nim grządkę uprawioną gnojówką albo końskim nawozem, jak o tem poprzód już mowa była.

W ten sposób można też wszelkiego rodzaju grzyby sztucznie zasiewać.

Cegielki ustawia się nieco na wolne powietrze, by obeschły, poczem układa się je w kupki, obkłada nawozem końskim na tak długo, aż zarodniki dostatecznie się rozwiną. Aż do użycia przechowuje się je

w suchem miejscu. Sadzenie w grządkach robi się w ten sposób, że taką cegielkę łamie się mniej więcej na dziesięć równych części i każdą cząstkę w odstępie 25 cm. wciska do głębokości 5 cm. w opisane grządki. Powstałe stąd zagłębienia wypełnia się nieco kompostem. Działanie światła ogranicza się co tylko można i grądkę zostawia się w spokoju na przeciąg dwóch tygodni. Po upływie tego czasu nakrywa się grądkę ziemią na 8 cm. wysokości, a daje się przytem tej samej ziemi, która była użyta do zrobienia kompostu. Ziemia ta powinna być wilgotną, ale nie mokrą. Po 4—5 tygodniach można już zbierać pieczarki, gdy się pierwsze czapeczki wydostaną z ziemi, gdyż wtedy rosną one bardzo prędko. W 6 tygodni od pokazania się pierwszych czapeczek osiągną najważniejszy punkt rozwoju. Z chwilą gdy pieczarki przejrzały, przybrały formę tulipanu, t. zn. gdy się brzegi czapeczki ku górze skrzyły, stały się już dla zdrowia niepewne i nie powinny być spożywane.

Grządki odnawia się co 6 miesięcy, poczem rozpoczyna się opisany proces ich zakładania na nowo.

Sposób ten wypróbowany we Francji i w Niemczech da się i u nas łatwo i tanio przeprowadzić, a hodowla tego znakomitego grzyba jadalnego mogłaby handel zaniedbany na tem polu znacznie ożywić.

8. Jak podnieść produkcję i handel grzybami.

Z przedstawionego stanu rzeczy wynika, że produkcja i konsumpcja grzybów jadalnych w naszym

kraju przedstawia się jako w stanie zncznego zaniedbania, a handel tym ważnym i cennym artykułem żywności leży odłogiem. Chodzi tu zaś o bardzo poważne sumy naszego bogactwa rodzimego i nie-trudno przyjść z pomocą ludności naszej, aby wyzyskać i to znaczne źródło gospodarstwa domowego.

Jako drogi i środki, którymi potrzeba w przyszłości z tego zaniedbania się wydobyć, przedstawiają się:

1. Ponieważ kraj nasz nie posiada żadnej statystyki handlu wewnętrznego, należałoby, aby biura statystyczne Wydziału krajowego za pomocą dat wydobytych z biur kolejowych i pocztowych wykazały, ile wywozi się i skąd i ile dokąd grzybów jadalnych w naszym kraju, aby w ten sposób dowiedzieć się, gdzie rękę przyłożyć należy.

2. Należy w każdej wiejskiej szkole ludowej, szczególnie w okolicach lesistych i grzybodajnych, założyć przy zbiorach okazowych zbiór naturalny grzybów jadalnych i trujących i wywiesić tablice poglądowe, aby dzieciom, a w razie potrzeby i rodzicom, wpojono wygląd i rodzaje grzybów jadalnych i trujących i sposób, jak je pewnie odróżniać. Jak wykazałam, zbiór taki okazowy wymaga tylko bardzo małego wkładu a jest pewnym środkiem zapobiegania tak częstym wypadkom nieszczęśliwym.

3. Sposób zbierania, suszenia, marynowania, kiszenia i przechowania grzybów należy udoskonalić. Dzisiejszy system rabunkowy na tem polu, niszczący często na znacznej przestrzeni wszelkie zarodki grzyba

jadalnego (jak o tem była mowa w rozdziale o zbieraniu grzybów), powinien ustać przez odpowiednie pouczenie, bo zbierając grzyby nie wrywa się ich z ziemi, tylko nożykiem tuż przy ziemi ścina, a pozostałą część korzonka nakrywa ziemią. Zważać bardzo na to należy, by zarodniki ile możności zostały na miejscu. Przyniesie to korzyść i właścicielom lasu i zbierającym, tem bardziej, że są wyborne grzyby jadalne, jako takie często i licznie zapoznane.

4. Należy za pośrednictwem szkół rolniczych, gospodarstwa domowego jak i kursów gospodyń itp. sposób sztucznej hodowli grzyba a szczególnie cennej pieczarki rozpowszechnić, do tej hodowli zachęcać a i konsumpcya grzybów da się znacznie podnieść. Mniej znane jadalne należy na miejscu zużyć, szlachetniejsze gatunki, znane ogólnie, wywieść.

5. Istniejące organizacje handlu krajowego, a szczególnie składnice „Kółek rolniczych“, powinny handel i wywóz grzybów jadalnych wziąć w swe ręce i przez należyte sortowanie zapasów i skierowanie zakupu i wywozu w odpowiednie miejsca konsumpcyę i handel tym artykułem podnieść, a tym sposobem zarobki ludności wiejskiej znacznie rozszerzyć i wzbogacić.

9. Przygotowanie grzybów do użytku w domu i handlu.

Grzyby należy starannie oczyścić t. j. poobcierać ściereczką z ziemi, z piasku, z liści i iglic i obciąć korzonki, jeżeli są twarde i łykowate.

Skórkę na czapeczce przy wielkich grzybach obiera się albo delikatnie ściąga, dalej przy wielkich a starych okazach pod kapeluszem znajdujący się miąższ odrzuca, gdyż w nim są zarodniki, ciężko strawne. Przy młodych grzybach wszystko się zostawia. Obrane grzyby należy rozciąć, by się przekonać, czy są robaczliwe, a te wyrzuca się. Grzyby, jeżeli potrzeba, płucze się tylko w zimnej wodzie. Ponieważ są różne gatunki grzybów i jedne dłużej a drugie krócej się gotują, więc w gotowaniu nie należy mieszać różnych gatunków. Za długie gotowanie czyni grzyby niestrawnymi. Oczyszczone grzyby kraje się w cienkie paseczki, albo sieka, stosownie do potrzeby. Im cieniej pokrajane, tem są strawniejsze. Wszystkie gatunki grzybów dusi się w naczyniu kamiennem, emaliowanem, a nigdy w żelaznem, boby straciły na smaku i wyglądzie. Ponieważ grzyby same z siebie puszczają wodę (mają 91% wody), więc nastawiając je, nie nalewa się ich wodą, chyba wtedy, gdy dany przepis tego wymaga. Grzyby soli się, gdy są już ugotowane, solone podczas gotowania twardnieją.

Rydze kiszzone. .

Świeżo zerwane rydze obciera się, każdy grzyb z osobna, ściereczką, uważając, by na nich piasek, ziemia lub iglicy nie zostały, odrzuca korzonek, a same czapeczki układa się w gliniane słoje, przesypuje miałko tłuczoną i przesianą solą, przyciska krążecz-

kiem i kamieniem i wstawia w suche miejsce. Gdyby soku zamało puściły, zalewa się je 1—2 szklankami wody gotowanej i wystudzonej. Podaje się je zaprawione octem, oliwą, cebulą i pieprzem.

Rydze marynowane.

Rydze drobne i średnie — duże są nie do użycia — płucze się w zimnej wodzie i na przetaku dobrze je osącza. Rydze daje się do rynki, przesypując warstwami z krajaną w plasterki cebulą i przekrywa rynkę; rydze muszą się z tą cebulą ugotować, często mieszane, by się nie przypaliły. Gdy już rydze dobrze podduszone, tak że nie wiele jest sosu, dolewa się szklankę winnego octu, niech się z tym octem parę razy zagotują. Gdy już nie wiele jest sosu, rydze wylewa się jeszcze gorące do garnka i zalewa zimnym gotowanym mocnym octem, by ocet był ponad rydzami. Gdy rydze ostygną, zawiązuje się je szczelnie. Biorąc je w zimie na sałatę, przed podaniem soli się i przyprawia octem i oliwą. Wedle potrzeby dolewa się w zimie gotowanego zimnego octu.

Podpieńki i inne grzyby marynowane.

Podpieńki oczyszcza się z korzonków, płucze i rzuca w posolony ukrop, by dobrze podkipiały. Odcedza się i rozrzuca je po stolnicy wierzchem do góry, by obeschły. Ocet winny zagotuje się z korze-

niami i odstawia, by ostygł. Podpieńki układa się w słoju, przysypuje warstwami krajanej cebuli i zalewa zimnym octem. Biorąc na salate, przyprawia się je octem i oliwą. Tak samo marynują się świeże pieczarki i grzyby prawdziwe. Wedle potrzeby dolewa się w zimie gotowanego zimnego octu.

Pieczarka jako przyprawa korzenna.

Chcąc pieczarki lub grzyba prawdziwego użyć jako przyprawy korzennej do mięsa, zup i sosów, należy je poddać szybkiemu osuszeniu, poczem trze się je na tarku albo tłucze w młynku na proszek, a ten zsypuje do słoików lub flaszek i szczelnie zakorkowane przechowuje w suchem, chłodnem miejscu.

Grzyby suszone.

Świeżo zerwane grzyby obciera się ściereczką starannie z piasku i z ziemi, robaczliwe i korzonki odrzuca się, a czapeczki układa na deszczulce. Tę część czapeczki, w której był korzonek, obraca się do góry i po wyjęciu chleba z pieca, wstawia się do ciepłego pieca piekarskiego. Sok, który grzyby z siebie puszcza, zlewa się, bo po zlanii soku grzyby prędzej uschną, poczem znowu grzyby zasuwa się do pieca i suszy je. Gdy wyschną, nawleka się je na cienki a mocny sznureczek lub grubą nitkę, wiąże się w wianki i wiesza w ciepłej kuchni, by doschły. Trzyma się w suchem miejscu. Grzyby można suszyć w ciepłej rurze po ugotowaniu obiadu. Odpadki grzybów, po-

wstałe przy oczyszczaniu jadalnych grzybów, suszy się i rozciera. Uzyskany proszek jest znakomitym dodatkiem do miękkiej karmy wszelkiego rodzaju dla kur.

10. Grzyby przyprawione.

Ry d z e: Korzonki z rydzów odcina się, a rydze obmywa i obgotowuje w słonej wodzie z cebulą. Obgotowane rydze kraje się, daje do gorącego masła, obsypuje mąką i dusi. Przy wydaniu miesza się do nich siekanej, zielonej pietruszki. Kto lubi, może wcisnąć sok z cytryny.

Ry d z e s m a ż o n e. $\frac{1}{2}$ kg. rydzów, oczyszczonych z korzonków, płucze się dobrze w kilku wodach, daje je do rynki na 1—2 łyżki roztopionego masła i stawia na wolnym ogniu. Gdy rydze sos z siebie puszcza, wrzuca się nieco drobno siekanej cebuli i znowu przykrywa, niech się duszą. Gdy sos się zupełnie wysadzi i masło zostanie czyste, podaje się rydze do pieczeni, sznycli i kotletów.

Grzyby (podpieńki i pieczarki) ze śmietaną. $\frac{1}{2}$ kg. obranych grzybów z korzonków kraje się w cienkie paseczki, wypłukuje w zimnej wodzie, wyciska i daje do udęstowanej cebuli w łyżce smalcu i dusi grzyby na wolnym ogniu. Gdy prawie gotowe, wlewa parę łyżek śmietany, przykrywa i dusi. Soli się i pieprzy, gdy są prawie gotowe, bo twardnieją po posoleniu. W ten sam sposób gotuje się podpieńki i pieczarki. Dusząc pieczarki, pod-

lewa się je paru łyżkami zimnej wody i wciska sok z $1\frac{1}{2}$ cytryny, bo pieczarki czernieją, gdy są duszone na samym maśle. (Na 6 osób).

Budyń z suszonych grzybów. 12 dkg. grzybów płucze się, sieka grubo i dusi w maśle. Dwie małe lub jedną większą cebulę sieka się drobno i zasmaża w łyżce masła lub smalcu. Dwie czerstwe bułki, otarte ze skórki, namoczone odciska i zasmaża wraz z cebulą tak długo, aż masa przy mieszaniu od rynki odstanie. Późem odstawia się i gdy całkiem ostygnie, wbija się 2 żółtka, te uciera starannie wlewa 2—3 łyżki mleka albo śmietany, dodaje soli do smaku, uduszone grzyby, 2 łyżki tartej, przesianej bułki i pianę ubitą z 2 białek, wszystko razem miesza i masą nappełnia formę wysmarowaną i bułką wysypaną. Gotuje w parze 1— $1\frac{1}{4}$ godziny, poczem, gdy budyń gotów, podaje natychmiast. (Na 6 osób).

Grzyby wypiekane ze śmietaną. Pół kg. grzybów oczyszcza się, kraje i dusi jak zwykle w maśle lub smalcu. Gdy grzyby są już miękkie, dodaje się do nich soli i pieprzu prostego do smaku, $1\frac{1}{2}$ łyżki tartej cebuli, 3—4 łyżki tartej sianej bułki i wszystko razem miesza. Mieszaninę tę daje się do formy porcelanowej lub emaliowanej, szerokiej a płytkiej, polewa ją 3—4 łyżkami dobrej gęstej śmietany, wkłada do gorącej rury i piecze 12—15 minut. Podaje z formą, w której się piekły. (Na 6 osób).

Grzyby po węgiersku. Grzyby prawdziwe (mogą być rydze, pieczarki albo podpieńki) oczyszcza się, płucze i, by ociekły, daje się na przetak. Do

dużego garnka kamiennego wlewa się $\frac{3}{4}$ l. octu, $\frac{1}{4}$ l. wody, dodaje łyżkę soli, 1 listek bobkowy, kilka ziarenek pieprzu i stawia na gorącą kuchnię, by się płyn zagotował. Gdy zakipi, korzenie się wyrzuca a do wrzątku wrzuca się grzyby i te gotuje 3—5 minut, stosownie do wielkości i ilości grzybów. Poczem odcedza i odstawia, by ostygły. Gdy ostygną, macza się je w cieście, które się tak przyrządza: Dwa żółtka rozбивa się z wodą i mąką, jak na naleśniki, miesza z ubitą pianą, macza grzyby w cieście i smaży na gorącym smalcu lub maśle. Podając, ubiera się półmisek zieloną pietruszką albo sałatą.

Grzyby (albo pieczarki) nadziewane. $\frac{1}{2}$ kg. grzybów, same czapeczki, wydrąża się. Korzonki i kawałeczki grzybów, powstałe z wydrążenia, sieka się z łyżeczką zielonej pietruszki i kawałeczkiem cebuli. Posiekaną masę dusi się w 1—2 łyżkach masła, soli i pieprzu do smaku, wsypuje 1—2 łyżki tartej sianej bułki i miesza. Tą masą nadziewa się wydrążone grzyby i dusi je w maśle.

Wypiekane pieczarki. $\frac{1}{4}$ kg. czerstwej bułki moczy się, odciska wodę i uciera, wbijając po jednym 9 żółtek, dodając łyżkę masła surowego. Gdy wszystko razem dobrze utarte, miesza się z drobno pokrajanymi pieczarkami i pianą z 9 białek i daje do formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułką. Piecze się godzinę.

Smażone pieczarki. Oczyszczone pieczarki zagotuje się raz w słonej wodzie, odcedza, macza w rozbitym jajku, tarza w mące i smaży na gorącym maśle lub na oliwie.



Grzyby jadalne



Pieczarka
(Psalliota campestris)



Borowik
(Boletus edulis)



Pieprznik (lisiczka)
(Cantharellus cibarius)



Podgrzybek, kozłarz
(Boletus scaber)



Smardz jadalny
(Morchella esculenta)



Maślak
(Boletus luteus)



Goździanka (Kozła broda)
(Clavaria flava)



Purchawka
(Bovista nigrescens)



Kolczak
(Hydnum repandum)



Rydz
(Lactarius deliciosus)



Kania (deszczochron)
(Leptota procera)



Opieńka
(Pholiota mutabilis)

Grzyby jadowite



Bedłka muchomor
(*Amanita muscaria*)



Bedłka wiazkowa
(*Hypholoma fasciculare*)



Bedłka bulwiasta
(*Amanita bulbosa*)



Bedłka pstrokata
(*Amanita pantherina*)



Goryczak
(*Boletus pachypus*)



Rydz kosmaty
(*Lactarius torminosus*)



Gołąbek mierzliwy (serojeszka)
(*Russula emetica*)



Bedłka sromotnikowa
(*Agaricus phalloides*)



Gołąbek cuchnący
(*Russula foetens*)



Grzyb szatański
(*Boletus Satanas*)

Spis treści.

1. Ogólne uwagi.
2. Zbieranie grzybów.
3. Rozpoznawanie grzybów.
4. Zatrucie grzybami.
5. Przepisy targowe.
6. Handel grzybami.
7. Uprawa pieczarki.
8. Jak podnieść produkcję i handel grzybami.
9. Przygotowanie grzybów do użytku w domu i handlu.
10. Grzyby przyprawione.





