

Inż. JAN KOSINA.

O t. zw. ubocznych użytkach w naszych lasach.

Często propagowałem myśl wykorzystania ogromnych skarbów przyrody, znajdujących się w naszych lasach, ale nie znalazłem nigdy bodaj małego zainteresowania się tą naprawdę poważną kwestją. Zaczynamy od jagód. W handlach zachodnich prowincyj byłej Austrii spotykało się często sok malinowy z marką „sok styryjski“. Z doświadczenia wiem, że fabrykaty te mimo reklamy były jakimiś wstrętnymi preparatami, może tylko w małym stopniu mającemi z sokiem malinowym coś wspólnego. Sama nazwa „styryjski“ daje markę, producent wie bardzo dobrze, że malina wyrasta w górach w pełnym blasku słońca, posiada aromat, z którym nie może iść w porównanie malina z równin. A jeżeli jeszcze lato słoneczne i suche to możemy na naszych sokach przytwierdzić markę „karpacki“, a z pewnością nie znajdziesz im w Polsce równego.

Kto zna bliżej nasze Karpaty, stanowiące całą południową granicę Rzeczypospolitej, ten z pewnością zgodzi się z moim twierdzeniem, że sokiem tym, wyciśniętym z tych malin, moglibyśmy cały nasz kraj zaopatrzyć.

Weźmy dalej w rachubę jagody ostreżyny (czyli tak zwanej ożyny). Owoc jej dochodzi w niektórych okolicach do niesłychanych rozmiarów, a ilość ich w zrębach podgórskich na glinach stanowiących wybitne siedlisko buka i jodły, wręcz nieprzebrana.

Do jagód dających poszukiwane soki, znajdujące zastosowanie w lecznictwie należy borówka, która rozsiedliła się nie tylko na niżu, ale wzniosła się do wysokości kosodrzewiny.

Słusznie twierdzi p. Pączewski¹⁾, że grzyby zanikają z wolna przez nieumiejętne ich zbieranie a mianowicie wrywanie ich wraz z podziemną częścią trzonu. O ile wiem w Czechach istnieje ustawa krajowa, zabraniająca zbierania grzybów inaczej jak przez odcięcie go nożem przy ziemi.

Z doświadczenia wiem, że w wielu miejscach biada ludność nad zaniknięciem grzybów w ich okolicznych lasach, podczas gdy

¹⁾ Tygodn. „Drzewo“ Nr. 7.

starsi twierdzą, że dawniej grzybów w danej miejscowości było w bród. To twierdzenie, że wadliwy sposób zbierania powoduje ubytek grzybów, znajduje poparcie w tem zjawisku, że w głębokich, mało dostępnych borach górskich jest prawie co roku znaczna obfitość grzybów.

O nasionach leśnych tu nie wspominam, jest to kwestja tak pierwszorzędnego znaczenia dla przyszłości naszych lasów, że zbytecznem byłoby ważność tę podkreślać. Jako drobną ilustrację obecnego stanu handlu nasionami podaje, że w styczniu b. r. oferowała firma J. Stainer z Wiener-Neustadt 1 kg. nasienia świerkowego loco wyłuszczenia, bez opakowania za 60.000 koron austr. ! A u nas jeszcze tak trudno dostać nasienia !

Jest jednak nadzieja, że brak ten niebawem usuniętym zostanie, oby tylko przynajmniej w takich rozmiarach, aby nam na własne potrzeby nasion starczyło.

Wróćmy jednak do naszych jagód i grzybów. Ani przetworów, ani sposobów pozyskania tychże z tych „użytków uboższych“ wyliczać nie będę, ponieważ nie czuję się do tego powołanym, wiem tylko, że istnieją i u nas dorywcze organizacje tłoczenia soków z malin, ale tylko między starozakonnymi, którzy w porze zbioru zjeżdżają w okolice obfitujące w maliny z prasami i wykupując maliny tłoczą z nich soki i zabierają je ze sobą w stanie surowym. Musi to więc być niezły interes.

Wiadomem mi jest również, że suszenie grzybów odbywa się we Francji innym sposobem aniżeli u nas, a mianowicie przez odciąganie wody z grzybów w hermetycznie zamkniętych naczyniach o formie graniastosłupa, przy użyciu niegaszonego wapna, umieszczonego na spodzie naczynia pod sitami, na których są ułożone kapelusze grzybów.

W ten sposób wysuszony grzyb nie traci ani formy ani barwy, a zachowuje pełnię aromatu.

Wspominam o tem dlatego, gdyż pragnąłbym aby poruszenie tej sprawy wywołało żywsze zainteresowanie się tą bądź co bądź ważną kwestją i doprowadziło przeciw do utworzenia się odpowiedniej spółki.

Inicjatywę w tym kierunku mogłaby dać nam coraz to ruchliwsza „Spółdzielnia Leśników“. — Kapitałów wielkich do tego nie potrzeba, a nasze Panie z „zielonego zawodu“ mogłyby naprawdę wydatnio współpracować.