

268206



Središče za krmila na Dunaju I.,
Trattnerhof št. 1.

Navodilo za nabiranje gob.

Razpis c. kr. naučnega ministrstva z dne
18. aprila 1916, l. št. 10741.



Dunaju 1916.

Druck der „Elbemühl“, Wien, IX. — sl.

268206

268206



D 543/1971

Kakor je znano, se dádo iz marsikaterih gob prirejati okusne in tudi precej redilne jedi. Opozoriti pa hočemo tudi náto, da dojejo gobe tudi popolnoma porabno krmilo za živino in da se morejo ne le v časih pomanjkanja krme, temveč tudi v normalnih časih porabljati za krmilo našim koristnim živalim.

Za pripravljane jedi se bodo porabljale tiste neškodljive gobe, ki se odlikujejo s posebno okusnostjo in nežnim gobovim mesom. Za krmljenje živali pa lahko služijo vse neškodljive gobe. Varovati se je treba v vsakem primeru škodljivih ali strupenih gob, vseno, ali se porabljaajo gobe za pripravljane jedi ali za krmó živalim.

A) Škodljive ali strupene so predvsem izprijene gobe. Tudi najboljše užitne gobe morejo, ako so se izpridile, povzročiti hude obolesti na ljudeh in živalih. Gobe se izpridijo tem lažje, ker imajo navadno jako mnogo vode v sebi in torej lahko gnijejo in plesné.

Da se ne porabljajo izprijene gobe, je treba gledati na naslednje:

Gobe se naj nabirajo le ob suhih dnech brez dežja, prinabiranju naj se devajo v košare ali škatlje, tako da se nemorejo poškodovati. Osnážíjo naj se prsti, ki se jih drži, in druge nesnage. Gobe, ki so jih razjedli črvi ali ki so jih močno ogrizli polži, je čimprej ločiti od drugih, prav tako je, če so črvi le deli gob, ali le posamezna mesta, čim prej izrazati jih in odstraniti.

Očividno gnile, plesnive ali celo že raztekojoče se gobe se nikakor ne smejo porabljati za jedi niti za krmó živalim. Tudi ovele gobe je bolje zavreči.

Ako hočemo gobe hraniti, jih moramo kakor koli konservirati. Tako, kakor smo jih nabrali, jih brez pomisle ka navadno ne moremo dolje hraniti nego 24 ur in tudi tedajle, ako jih imamo na suhem in hladnem kraju, varovanem pred solncem, ker se drugače pokvarijo. Iluda napaka bi bila, ako bi jedli ali pokladali gobe, ki so nekaj dni ležale neopažene v kuhinji ali v shrambi, napaka, ki bi se mogla maščevati s hudimi, celo smrtnimi boleznimi.

Da se varujejo gobe pokvarjenja, če se dalje časa hranijo, za to so različne porabne metode konserviranja. Metode, kakor vlaganje v ocet ali v slano vodo, spadajo že bolj na polje kuhinjstva in naj se tukaj ne obravnavajo dalje. Najčesče se gobe, da se varujejo pokvare, suše. Naglašati se mora posebno, da se morejo gobe pokvariti tudi med sušenjem, zlasti tedaj, ako se suše na neprimeren način. Nepravilno je napr., ako se misli, kakor se to često dogaja, da se smejo sušiti gobe le na

zraku v senci. Pravilno je le, da se suše čim brže. Na solncu bomo mogli sušiti gobe le ob vročih, solnčnih dnevih. Ako zaradi vremena nimogoče sušiti na solncu, je bolje, da jih sušimo v vročini (v peči, peči za kruh, sušilnici itd.). Da se gobe naglo suše, je dobro, kakor se to tudi navadno godi, da se gobe poprej narežejo v tanke liste. Tudi zato, da se hranijo posušene gobe, je treba precej skrbnosti. Posušene gobe naj se hranijo kolikor mogoče na zaku. Če se denejo v vreče iz tanke tkanine, ki se obesijo v suhem, zračnem prostoru, je to primeren način hranjenja.

Gobe, ki se med sušanjem ali, če se hranijo v suhem stanju, kjer koli izpredijo, ki so segnile, splesnele ali so dobile slab duh, se morajo brezpogojno zavreči, tudi če bi bil pozneje slab duh zopet izginil. Tudi take gobe morejo biti pri ljudeh in živalih povod najhujšim boleznim.

Zlasté v kmetjskih gospodarstvih in živinorejah se more pojaviti vprašanje, kaj se naj počne z izprijenimi gobami ali deli gob, zlasti če jih je mnogo, da jih ne pojedó slučajno koristne živali in da živali ne obole zaradi tega. S črvivimi, toda ne gnilimi ali plesnivimi gobami ali deli gob se morejo s koristjo krmiti kokoši, ki iz kljuvajo črve.

Gnile, plesnive ali kako drugače pokvarjene gobe se dadó, če se niso odstranile že med nabiranjem, čisto dobro kompostirati ter dajejo dober gnoj, v katerem je mnogo dušika. Ako imajo domače živali (svinje, perutnina itd.) obče dohod na gnojišče, je bolje, da se kompostirajo pokvarjene gobe na odločenem kraju. Strupene gobe naj se ne kompostirajo z drugimi, da se izognemo nevarnosti, da bi v bližine hiše dobili zalego strupenih gob. Če so strupene gobe kuhane ali poparjen s kopom, potem se morejo tudi brez pomisleka kompostirati.

Ako pokvarjenih gob nočemo kompostirati jih lahko naredimo neškodljive s tem, da jih sežgemo.

V mestih dajejo kanali, stranišča, končno tudi sežiganje dovolj sredstev, da se pokvarjene gobe naredé neškodljive.

B) Kakor je znano, se najdejo pa tudi gobe, ki so strupene, če so sveže, nepokvarjene. To so tiste gobe, ki se sploh imenujejo strupene gobe.

Ako hočemo jesti gobe ali z njimi krmiti živali, se moramo seveda varovati, da ne nabereмо strupenih gob.

Priporoča se več srečestav, da se na onostaven način spozna, ali so gobe strupene ali ne; n. pr. da srebrna žlica ali čebula, ki se kuha z dotičnimi gobami, izpremeni svojo barvo, da pri strupenih gobah voda, v kateri se kuhajo, porumeni, da strupene gobe, če se potrosijo s kuhinjsko soljo ali če se prelomijo, izpremené svojo barvo, in drugih več. Vseh teh sredstev se je ogibati, deloma so napačna, deloma zmotna, deloma nezanesljiva. Strupene gobe moremo sedaj z gotovostjo spoznavati le, če pravilno uporabljamo njihove botaniške znake.

Ako bi hoteli gledé vseh gob, ki jih najdemo v naravi, dognati, ali so strupene ali ne, bi potrebovali za to strokovnjaka, ki zna uporabljati mikroskop in drugo pomočke.

Lahko si pa, ne da bi bili ravno strokovnjaki, s tem, da se učimo od drugih, monj dobro s tem, da premerjamo najdene gobe z dobrimi podobami, nabereмо toliko iz kušnje, da spoznamo nekaj vrst gob z gotovostjo. Čo jemljemo potem za prirejanje jedi ali za krmljenje živali

le gobe, ki jih gotovo poznamo in o katerih vemo, da so užitne, potem vsekakor ne naredimo napoke.

Po navadi dobimo tako le relativno malo gob, tako da ne moremo misliti na to, da bi jih imeli dosti za krmljenje domačih živali, veliko večino gob, ki jih najdemo v naravi, bomo morali pustiti na strani.

Za jedi naj se jemljejo vsekakor le gobe, kojih vrsto morem spoznati z gotovostjo.

Da pa dobimo zadostno množino gob za krmljenje živali, se moremo ravnati po naslednjem navodilu. Strupene gobe se pri tem vsekakor ne urinejo, če tudi de tu in tam kako porabna goba ne izkoristi.

Po njihovih botaniških znakih delimo gobe v več skupin.

Da spoznamo, ali je goba porabna ali strupena, pogledomo najprej, ko smo se prepričali, da ni že pokvarjena ni iz tega vzroka škodljiva, v katero skupino spada.

Najdejo se gobe, ki imajo klobuk in steblo, pa tudi take gobe, na katerih se klobuk in steblo ne moreta razločevati.

I. Ako se klobuk in steblo ne moreta razlikovati,

1. potem more imeti goba obliko kija ali ali obliko koral, grma z vejicami različne debelosti. Vobeh primerih spada goba v skupino zajčkov.

2. ali ima goba navadno kroglasto obliko in raste na površini zemlje; tedaj spada v skupino puhar.

3. ali ima goba kepasto ali grudasto obliko in raste pod zemljo; potem spada v skupino gomoljastih gob.

II. Ako sestoji goba iz klobuka in stebela,

4. more spadati v skupino smrčkov. Klobuk ima tedaj jamaste ali razpokane vdrtine, klobuk in steblo sta tesna zrasla drug z drugim in, ako se razlomita, se klobuk in steblo ne moreta lahko gladko ločiti drug od drugega; spovnje površine klobuka ni, klobuk in steblo sta votla.

Ako sestoji goba iz klobuka in stebela in ako ne spada v skupino smrčkov, potem se ogleda spodnja stran klobuka.

5. Ako je spodnja stran klobuka pokrita z bodicami, potem spada goba v skupino bodičastih gob (ježkov).

Ako so na spodnji strani gobe luknjiče, se poskusi odločiti plast, v kateri so luknjice, od ostalega mesa klobuka.

6. Ako to ni mogoče, ker je luknjičasta plast popolnoma zrasla z mesom klobuka, spada goba v skupino luknjastih gob (jurjev).

7. Ako se pa dá luknjičasta plast lahko ločiti ed mesa klobuka ni ako se more, če se razlomi, spoznati, da je vsaka luknjica izliv cevke, tako da pestoji luknjičasta plast le iz cevk, položenih druga poleg druge, potem spada goba v skupino cevkastih gob.

8. Ako ima končno spodnja stran klobuka mnogo lističev, ki gredó od stebela kakor žarki proti robu klobuka, spada goba v skupino listnatih (platničastih) gob.

Ako se je torej spoznalo, v katero skupino spada goba, potem se je treba držati tega, kar se sedaj pove o posameznih skupinah. Pri tem se navede k vsaki skupini nekaj znanih užitnih gob, da se more lažje na znanih gobah prepričati, ali je prav razumel, kar je prej rečeno.

1. Zajčki.

Brez klobuka in stebila, ali kijasti ali slšni koralam ali strženasti.

Užitne gobe: kodrava kozja brada (*Sparassis crispa* Wulf. romosa Schröt), lepi lisičji parkeljci (griva) (*Clavaria formosa* Pers.), rumeni lisičji parkeljci (*Clavaria flava* Schaeff.) in druge

Strupenih gob ni v tej skupini, torej so vse uporabne za

Krmilne gobe.

2. Puhare.

Nimajo klobuka niti stebila, oblike so kroglaste in rastejo nad zemljo.

Užitne gobe: Jajčna kronica (pezdek) (*Bovista plunebea*), dokler je mlada.

Strupene gobe: Krompirjeva kronica (*feleroderma vulgare*) znotraj plavkasto črna, na površini nežno luskasta, zoprno dišéča.

Krmilne gobe vse razen krompirjeve krvnice, dokler znotraj v gobi še ni rjave prašnate mase.

3. Gomoljaste gobe.

Nimaje klobuka niti stebila, oblike so kepaste in rastejo pod zemljo.

Užitne gobe: Nemška gomoljika (*Tuber aestivum*) in druge ne prihajajo v poštev pri navadnem nabiranju goba, ker rastejo pod zemljo.

4. Smrčki.

Klobuk in steblo sta popolnoma zrasla drug z drugim, torej ni spodnje strani klobuka, na površini klobuka so jamaste ali razpokane vrstine, klobuk in steblo sta vosla.

Smrčki so sirvir prav za prav vsi več ali manj strupeni. Ako se kuhajo v slani vodi pa nehajo biti strupeni, tako se more večina izmed njih porablja za najpriljubljenejše.

Užitne gobe, zlasti.

Užitni smrček (*Morchella esculenta*)

Babino uho (*Helvella esculenta*) in druge,

Neobhodno potrebno pa je, da se kuhajo v slani vodi in da se voda odlije.

Strupenih gobe se ni treba bati, ako se kuhajo, kakor je omenjeno.

Toda kdor je nepazliv, bi mogel smrčke za menjati z gobo, ki spada v drugo skupino, to je

Smrdljivi smrček (*Phallus impudicus*). Smrdljivi smrček ima jako dolgo steblo in jako močen, jako neprijeten in zelo trpežen duh. Za

Krmilne gobe se bodo mogli smrčki le redko uporabljati, ker so predagocere užitne gobe. Ako bi se pa kdaj porabljali za krmilo živalim, potem se morajo seveda tudi za ta namen kuhati v slani vodi in voda se mora odliti.

5. Bodičaste gobe.

Spodnja stran klobuka je pokrita z mehкими bodicami.

Užitne gobe:

Strnišne gobe (*Hydnum repandum* L.).

Jelenove ali bodičaste gobe (*Hydnum imbricatum* L.).

Strupenih gob ni v tej skupini, torej so vse porabne za

Krmilne gobe, le takih, ki so usnjate, bi ne bilo dobro porabljeni za krmljenje, dasi niso strupene.

6. Luknjaste gobe.

Na spodnji strani je mnogo majhnih luknjic, luknjasta plast pa se ne dá gladko ločiti od ostalega mesa klobuka.

Užitne gobe:

Brezovnjača (ovčje vime) (*Polyporus ovinus* Schaeff.).

Zemljaste gobe (*Polyporus confluent* Alb. et Schw.) in druge.

Strupenih gob ni v ti skupini. Za

Krmilne gobe so uporabne vse, ki so mehke, ne usnjate in se dadó lahko rezati.

7. Cevkaste gobe.

Na spodnji strani gobe je mnogo majhnih luknjic, luknjasta plast se dá lahko odločiti od ostalega klobukovega mesa in sestoji iz mnogoštevilnih cevč, ki so druga poleg druge.

Užitne gobe:

Jur. globanje (*Boletus bulbosus* Schaeff.).

Kapucinka, brezovka (*Boletus scaber* Bull),

maslenka (*Boletus luteus* L.) in druge.

Strupenih gob, oziroma sumljivih gob je več v ti skupini, naj važnejša je

Iludičeva goba (*Boletus luteus* Lenz.). Klobuk je polkroglast, luknjasta plast krvavordeča ali pomarančasta, če se stisne, pa postane temnomodra. Steblo je krvavordeče, mrežasto risano ako se goba prelomi ali prereže, je meso najprej belo, kmalu pa postane vijoličasto. Za

Krmilne gobe se morejo porabljeni vse gobe te skupine, ki imajo na stebeln obroč ali nabrani šapotelj, (mančeto) nadalje vse gobe, kojih luknjasta plast (spodnja stran klobuka) je bela, rumena, zelenkasta ali siva. Varovati se je treba v ti skupini gob, kojih luknjasto plast ima rdečkasto barvo (rožasto, svetlordečo, temnordečo, rjastorjavo).

8. Listnate gobe.

Na sponđji strani klobuka so listi (lamelle) razporejeni v obliki žarkov.

Vto skupino spada sicer nekaj naših najpriljubljenějšíh užitnih gob, pa tudi nekaj najbolj nevarnih strupenih gob. Uprav v ti skupini se morejo najlažje zamenjati porobne gobe s strupenimi gobami, zato je v ti skupini treba čisto posebne previdnosti. Vsekakor naj se jemljejo za jedi le take gobe, katerih botaniško vrsto kdo popolnoma zamesljivo spozna.

Užitne gobe:

Kukmak (kupmak), šampinjan (*Agaricus campestris*, prava srovka (*Lactarius deliciosus*),

mlečna goba (*Lactarius velleus*),

zelenček (*Tricholoma equestre*),

brašnevec, majevka (*Marasmius alliatus*),

lisičke (*Cantharellus cibarius*),
 Halimaš (*Armillaria mellea*),
 šugavica (*Lepiota procera*) in druge.
 Strupenih gobe je več v ti skupini. Posebno važne so
 Strupena gukavka (*Amanita phalloides*),
 mušnica (*Amanita muscaria*),
 strupena srovka (*Lactarius torminosus*),
 žveplena glava (*Hypholoma fasciculare*),
 bljuvna goba (*Russula emitica*),
 Posamezne teh strupenih gob se morejo več ali manj zamenjat
 z užitnimi gobami.

Zato hočemo navesti najvažnejše razlikovalne znake gob, ki se,
 kakor kaže izkušnja, najčešče zamenjavajo druga z drugo.

Kukmak, šampinjan
 (užitna).

Strupena gukavka
 (strupena).

Klobuk:

čistobel, gladek, včasih pokrit
 z majhnimi luskami.

bel, pa tudi rumenkast ali ze-
 lenkast, kadar je vlažen, so na
 površini pogosto prilepljene bele
 capice lahko pa jih tudi ni.

Listi (lamele) na spodnji strani klobuka:

rožasti, mesne barve, rjavkasti,
 črni, pa nikdar beli.

vedno čisto beli.

Steblo:

enako debelo ali spodaj nekoliko
 debelejšje; kožnat obroč le na
 gornji tretjini stébla.

spodaj vedno kepasto odebel-
 jeno kožnat obroč na gornji
 tretjini stebela in razen tega
 kožnat ovoj na spodnjem, kepa-
 sto odelbeljenem koncu stebela.

Meso gobe:

belo, na zraku postane rdeč-
 kasto, prejetnega okusa.

belo, na zraku ne izpremeni
 svoje barve, okus neprejetno
 oster.

Prava srovka
 (užitna).

Strupena srovka
 (strupena).

Barva:

živa, mestoma včasih zelena.

motnejša, nikdar zelena.

Zisba na gornji strani klobuka:

razločna.

nejasna.

Listi (lamele) na spodnji strani klobuka:

iste barve kakor zgornja stran
 klobuka.

belkasti.

Mlečni sok:

pamarančasto rumen.

bel.

Mlečna goba

(užitna).

Strupena srovka

(strupena).

Listi (lamele) na spodnji strani klobuka :

ako se stiskajo, porjavé.

ostánejo beli, tudi če se stiskajo.

Mlečni sok :

bel, na zraku porjavi.

ostane na zraku bel.

Okus :

prijeten po orehih.

zoprno oster.

Duh :

prijeten, spominja na laneno
olje.

brez posebnega duha.

Halimaš

(užitna).

Žveplena glava

(strupena).

Klobuk :

rumen kakor med do temnorjav,
često pokrit s črnkastimi lus-
kicami.

žveplenorumen do okrorumen,
v zredini temen, vedno gladek.

Listi (lamele) na opodnji strani :

bledi, mesne barve ali.

vedno zelenkasti.

Klobuka : rjavkasti.

Med gobajurji (med nje spada bljuvna goba) se tako lahko zamenjavajo porabne in strupene gobe, da je bolje jih puščati v miru, če kdo semkaj spadajvčih gob ne pozna zetlo natančno.

Za krmilne gobe se morejo jemati najprej vse tiste gobe, ki so se gotovo spaznale za užitne gobe. Razen njih se morejbrez pomisleka jemati vse tiste listnate gobe, pri katerih so listi (lamele) na spodnji strani klobuka rumeni, rdeči, modri ali vijoličasti. Ako se omejimo na gobe, ki smo jih z gotovostjo spoznali za užitne gobe, in na tiste listnate gobe, kojih lamele so rumene, rdeče, modre ali vijoličaste, potem se nam ne urine nobena strupena goba in porabljeni se bo dalo dosti vrst listnatih gob.

Pripravljanje užitnih gob.

Iz gob se morejo prirejati raznovrstne jedi. Kakor pa pripravljamo solato drugače kakor n. pr. repo, tako se more tudi vsaka goba pripraviti le na nekaj načinov in vse vrste gob se ne morejo enako pripravljati. Da damo le nekaj pregleda, kako različno se morejo prirejati gobe, bodi tukaj navedenih nekaj primerov:

Parjenje v masti, pripravno za jurje (globanje), smrčke, kukmake, kakor prikuha s prežganjem pripravna za jurje (globanje), bodičaste gobe, halimaš, za omako jurji (globanje), bodičaste gobe pečene: mlečna goba, ovrtó: medvedove tačke, šugovica kuhano in ohlojeno ter potem prirejeno z octom, oljem in kuminom za salato: lisičke, prava srovka, smrčki, za pripravljanje juh: kukmak, lisičke.

Nekatere gobe sicer niso pripravne za glavno sestavino jedi, ako se pa pridenejo jedem v majhni količini kakor dišave, dajejo tem jedem

prijeten okus. Za take dišavne gobe so pripravne: brašnevec (majevka), gomoljike.

Za dišavne gobe so pripravne tudi prave srovke, lisičke, jelenova goba itd.

Za krmljenje koristnih živali se morejo porabljati vse ne strupene gobe. Še enkrat bodi poudarjeno, da morejo izprijene gobe biti tudi za živali pravtako nevarne, kakor strupene gobe, tako da velja tudi za porabljanje gob za krmilo vse to, kar je rečeno prej o izpridenju gob.

Vse živali ne jedo radi sirovih gob. Na paši jih sicer vsa pašna živina več ali manj rada je. Če se krmi v hlevu, so sirove gobe le za ovce in svinje, pa tudi tukaj bo dobro, da se gobe prej skuhamo, ali morda poparijo in da se voda odlije. Dobro je vodo, v kateri so se kuhale gobe izlivati v ribnjake in v vodo, v kateri so ribe.

S posušenimi gobami pa se morejo uspešno krmiti ne le ovce in svinje, temveč tudi goveda, konji in koze. Dobro bo le, da se ne poklada preveč gob na enkrat, zlasti ne molzni živini. Gobe naj bodo vedno le dodatek h krmi.

Posušene gobe veljajo tudi za dobro hrano za kokoši, da pridno nesejo. Omenilo smo že, da kokoši radi pobirajo črve iz črvivih gob ali delov gob.

Tudi za krmljenje rib v ribnjakih so gobe pripravne. Za ta namen se ali kuhajo se dajejo sirove drobno razrezane.

Če tudi se je redilnost gob v prejšnjih časih često precenjevala, vendar ni majhna. Redilnost svežih gob je prilično tolika, kakor redilnost repe, redilnost posušenih gob pa ne zaostaja mnogo za redilnostjo sočivja.

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA



00000422619



