



Centrale dei foraggi

Vienna, I., Trattnerhof Nr. 1.

Promemoria per la raccolta e l'impiego di frutti di bosco.

In tempo di guerra è assolutamente necessario di adoperare tutti i mezzi disponibili per la nutrizione degli uomini e delle bestie. È pertanto molto importante di raccogliere anche quei frutti e semi, i quali crescono selvatici, nonché i funghi, sebbene la loro raccolta causi delle volte qualche fatica. In specie quei circoli, i quali non sono occupati nei lavori di campi, adempiono un dovere patriottico raccogliendo possibilmente molti prodotti nutritivi e adoperabili quale foraggio, i quali crescono selvatici. Grandi i piccoli, giovani e vecchi prendono parte alla raccolta, onde facilitare possibilmente la nostra esistenza nel prossimo inverno.

Alle scuole venne raccomandato dalle autorità scolastiche di dedicarsi diligentemente alla raccolta; ma anche quei fanciulli, i quali dimorano durante le vacanze fuori del luogo della scuola, dovrebbero prender parte diligentemente alla raccolta. **I raccoglitori devono peraltro sempre essere memori, che il bosco, il cui accesso venne permesso dai proprietari per motivi patriottici, è proprietà privata e che le bestie e le piante del bosco devono in ogni caso venir risparmiate e preservate da molestie e danneggiamenti.**

I. Castagne d'India, frutti di tiglio, faggiuole, ghiande e frutti di acero sono importanti per il loro valore nutritivo, in parte anche per il loro contenuto oleoso. Il più conveniente sfruttamento delle ghiande e delle faggiuole è dato dal pascolo dei maiali nel bosco; solamente se lo stesso non è possibile, se ne faccia raccolta.

Tutti i frutti sono da raccogliersi possibilmente in giornate asciutte, le castagne d'India in specie a piena maturazione. I frutti sono da asciugarsi collocati in strati sottili in un locale ventilato, rivoltandoli spesso con la pala, meglio ancora a mezzo di impianti essiccatoi artificiali (forni, seccatoi per frutti) e da conservarsi accuratamente in un luogo asciutto.

Se le ghiande e faggiuole vengono usate quale foraggio della propria economia, si dovrà sbucciarle dopo averle completamente essiccate e tagliare loro l'omero come alle castagne d'India, nel miglior modo cucinandole e versando via l'acqua. Tutti i frutti del bosco sono da adoperarsi quale foraggio sostanzioso solamente misti in quantità minori con altro foraggio. Faggiuole non sono da darsi quale foraggio ai cavalli.

Avendo l'intenzione di vendere i frutti raccolti, quantità maggiori degli stessi possono venir offerte direttamente alla centrale per i foraggi, nel mentre quantità minori vengono prese in consegna dalle scuole di campagna verso conferma e pagamento a suo tempo. I prezzi alti dei detti frutti siano incitamento particolarmente anche ai possessori di giardini di raccogliervi o di farli raccogliervi da bisognosi.

Le centrale per i foraggi paga per 100 chg. secondo la qualità sino ai seguenti prezzi massimi:

1) castagne d'India	Cor. 18.—
2) frutti di tiglio essiccati	Cor. 135.—
3) faggiuole	Cor. 40.—, essiccate Cor. 50.—
4) ghiande	Cor. 20.—, essiccate Cor. 30.—
5) frutti di acero	Cor. 20.—

II. I semi (granelli) delle zucche, dei cocomeri, dei cetriuoli e dei girasoli sono da raccogliersi da ognuno non solamente per il valore nutritivo, ma anche per il contenuto oleoso. Piccole quantità possono venir offerte alle scuole, maggiori invece alla centrale per i foraggi, la quale paga per 100 chg. di granelli di zucca, cocomero e cetriuolo fino a Cor. 80.— per 100 chg. di granelli di girasole Cor. 55.—, per qualità particolarmente buone anche più. Granelli di zucca ecc. sono da lavarsi dopo raccolti accuratamente con acqua e da essiccarsi all'aria affinché non ammuffiscano. Particolarmente per questi semi, i quali sono molto ricchi di contenuto oleoso, è importante che nulla sfugga possibilmente allo sfruttamento per la produzione del grasso, per cui è necessario di conservare e consegnare alle scuole anche le più piccole quantità di tali semi.

Tutti i prezzi qui indicati si intendono per 100 chg. dalla stazione della ferrovia o dei vapori per merce matura asciutta e sana, libera da terra, foglie o aggiunte estranee, ogni qualità caricata separatamente, senza i sacchi. Questi ultimi sono da richiedersi dalla centrale per i foraggi. La merce è sempre da spedirsi solamente dopo ottenuta dalla centrale per i foraggi una partecipazione circa la spedizione. La merce viene presa in consegna nella stazione di arrivo e viene fissato il prezzo secondo la qualità.

III. I funghi. Il grande valore dei funghi mangerecci, specialmente se essiccati, è noto. Funghi, i quali non sono mangerecci peraltro nemmeno velenosi, possono venir dati, essiccati e aggiunti a patate scottati con acqua bollente (la quale a da versarsi via), in pasto ai maiali. La centrale per i foraggi, I., Trattnerhof Nr. 1, paga per 100 chg. di funghi da foraggio essiccati, secondo la qualità fino a Cor. 25.— ed è volentieri disposta a spedire a ognuno un promemoria circa la raccolta di funghi.

Anche la raccolta dei **frutti di bosco**, come fragole lamponi, more, bagicole, ossicocchi palustri, uova orsina ecc. à da eseguirsi diligentemente.