

Gazeta Rzeźnicza

Jedynе pismo polskie poświęcone zawodowi rzeźnickiemu, masarskiemu oraz sprawom handlu bydła, koni, nierogacizny, dziczyzny i drobiu

Wychodzi co sobotę.

Przedpłata

wynosi: Na pocztach kwartalnie 2,10 mk., z odnośnieniem do domu 2,22 mk., miesięcznie z odnośnieniem do domu 0,74 mk.; — Pod opaską kwartalnie 2,50 mk. (miesięcznie 85 fenygów).

Adres Redakcji i Administracji

Gazeta Rzeźnicza, Poznań, (Posen) W. 6, ul. Wielka Berlińska (Gr. Berlinerstr.) nr. 76. Telefon nr. 5573.



Cena ogłoszeń

Za wiersz petytowy jednolamowy 40 fenygów. — Reklamy za wiersz podwójny petytowy 80 fen. Rabat przy ogłoszeniach 3 razy 10 procent, 6 razy 20 procent, 13 razy 30 procent, 26 razy 40 procent, 52 razy 50 procent. Zmiana tekstu dozwolona. — Dla szukających pracy wiersz petytowy 20 fenygów netto. — Dodatki obliczamy po mk. 12.— za tysiąc. — — —

Konto czekowe we Wrocławiu (Breslau) nr. 7283.

Sprawozdanie targowe.

Notowano w Dreźnie 27. września. (Sprawozdanie o cenach towarowych na Drezdeńskim głównym targu). Towar z ryb: flądry 0.80—1.04 mk. za pół kg., śledzie pełne 1,50—1,84 mk. za pół kg.

Owoce świeże i południowy: brzoskwinie 1,40—2,00 mk. za pół kg., winogrona krajowe 1,80—2,00 mk. za pół kg., orzechy włoskie 2,50—2,80 mk.

Jarzyna: kalfior miejscowy 0,20—0,93 mk. za sztukę, kapusta czerwona 12,50 mk., miejscowa 12,50 mk., kapusta włoska 12,00 mk., miejscowa 12,00 mk., kapusta biała 8 mk., miejscowa 7,50 mk., jarmuż mk. 14,00, spinak 25,00 mk., marchew, czerwona długa 12 mk. miejscowa 11 mk., buraki 11 mk., karoty, małe bez zielonego 17,50 mk., kalarepa bez zielonego 13 mk., z zielonym 12 mk. za 50 kg., seler 24—30 mk. za 60 sztuk, pora 3—6 mk., pietruszka 8—12 mk., rabarber 18 mk. za 50 kg., bób 0,41—0,52 mk. z apół kg., sałata miejscowa 4—8 mk. za 60 sztuk, cebula miejscowa 21 mk., obca 24 mk. za 50 kg., banie 13 mk. za 50 kg.

Grzyby świeże 1,80—2,00 mk. za pół kg., pieczarki 4,50, kurki 1,80 mk., zielonki 0,80—1,00 mk. za pół kg.

Ogórki: kwaśne, nowe 14—18 mk. za 60 sztuk, ogórki gorczycowe 1,50 mk. za pół kg.

Położenie targowe. Dzikich mało, zabitego drobiu dużo. Ryb morskich przy małym dowozie dużo żądano. Z owoców sprzedawano tylko brzoskwinie. Jarzyny było dużo, zwłaszcza bobru, karotków, pomidor i białej kapusty. Świeżych grzybów mało i drogie. Z związków komunalnych sprzedawano kapustę, białą marchew i kalarepę.

FABRYKACYA SZTUCZNEGO MIODU.

Fabrykacja sztucznego miodu doznała wielkiego znaczenia wskutek braku tłuszczu, ponieważ sztuczny miód jest dzisiaj bardzo pożądanym środkiem zastępczym do smarowania i równocześnie namiastem w smaku prawdziwego miodu. Ważna jest już fabrykacja w samym gospodarstwie domowym względem ceny.

Na podstawie naukowych rozmyślań i rozpoznań co do właściwości miodu prawdziwego i jego zachowania się wobec innych cząsteczek względnie składników wypracował prof. Th. Paul taką receptę, podług której każdy jest w stanie wytworzyć sztuczny miód. Punkt wyjścia jest inwerzja względnie chemiczny proces w żołądku pszczoły, przez co cukier buraczany i surowy w tak samo drobne cząsteczki ilości jagodowego i owocowego względnie jarzynowocukru jest rozdzielony.

Przy sztucznym wyrabianiu względnie tworzeniu chemicznego procesu są potrzebne kwasy, których stofion wodny zostaje w wodnym płynie wolnym i przez to działającym, czym mocniej, t. j. koncentryczniej był pierwotny kwas, tym prędzej znajdzie się pożądaný skutek. Jeszcze dalej zwiększy on się przez podwyższenie temperatury; spełni się to n. p. przy 100 stopni i 4000 razy prędzej, niż przy temperaturze wewnątrz pokoju. Z tych kwasów nadaje się oprócz bardzo drogiego kwasu winnego kwas cytrynowy, który jeszcze stosunkowo łatwo jest do nabycia jako najstosowniejszy już ze względów zdrowotnych. Nawet sposób rozgrzewania jest ważny, lepiej się to robi w szklanych niż w emaliowanych naczyniach. Ztąd da się w istocie następny przepis wyprowadzić celem zaprawiania miodu sztucznego w gospodarstwie domowym; aromat miodowy otrzymuje się po większej części w drogeriach i aptekach, jednak trzeba go jeszcze często rozrzedzić wysokim winnym.

„Polewając 2 funty cukru 1/4 litrem wody, dodaje się zagotowany i przez sito przelewany sok jednej wielkiej cytryny. Potem rozgrzewa się, mieszając stale zwolna drewnianą łyżką na miernym ogniu aż do zagotowania, utrzymuje pod dalszym

mięszaniem 10 minut długo w słabym gotowaniu i zeszumuje się, o ile potrzebne. Gdy się mocno i długo gotuje, otrzyma sztuczny miód tak zwany „smak karmelkowy.”

Aby nadawać sztucznej kawie przyjemny i do miodu podobny zapach, dodaje się pół łyżki oziębniętej masie, dobrze wymieszanej z miodem, a ilość aromatu miodowego.

Farbowanie sztucznego miodu się za pomocą tak zw. cukru karmelkowego, który w ten sposób się zaprawia, że się gotuje w łyżce z masą głęboko ciemno-bruną, dopóki nie przybra na kolor łyżce stolowej nie rozpuści.”

CZEM ZASTĄPIONO 1916—

Gdzie się podziały te kawy, kiedyśmy obfitowali w najrozmaitsze gatunki kawy? Dziś ani wykwintnej Mokki, ani Santosu nie posiadamy, „bo z nas fortuna nie oczy szydzi, to da, to weźmie jako się jej.”

W pierwszych dwóch latach wojny mieliśmy wprawdzie jeszcze zapasy niemieckiej kawy, lecz zwolna musieliśmy się przyzwyczaić do różnych t. zw. mieszanek wiedeńskich, a wreszcie tylko do samych surogatów.

Mimo wielkiego wywozu pieniędzy za granicę na zakupno prawdziwej kawy, używano w Niemczech, a przeważnie w okolicach Spessertu, w Górach Kruszcowych, w Bawarii lub w Szwobii również bardzo wielu surogatów. Podczas wojny ich liczba do tego stopnia się powiększyła, że prawie trudno wyliczyć wszystkie gatunki roślin, które zużyto do fabrykacji nowego wojennego napiju.

Do najlepszych namiastek prawdziwej kawy zaliczać trzeba było w roku 1916 i częściowo jeszcze w r. 1917 żyto, a mianowicie jęczmień względnie kawę słodową, która z powodu swej zawartości siodu wiele składników pokarmowych posiada i dla tego między wszystkimi surogatami pierwsze miejsce zabiera.

Dopóki fabryki surogatów kawy miały zboża do woli, mogliśmy być z naszej „kawy,” jak na czas wojenny, zupełnie zadowoleni, lecz z biegiem czasu zakazał niestety urząd wojenny fabrykacji kawy zbożowej, gdyż trzeba było zarezerwować zboże na mąkę.

Stosując się do konieczności poczęto więc uprawiać w większych rozmiarach cykoryę, gdy zaś i ona nie pokrywała konsumpcji, zwrócono swą uwagę na brodawnik młeczowy czyli kaczyniec. Jak znawcy skonstatowali, zbliżają się jego palone korzenie z makiem do kawy tak dalece, że znajdowano w nich zawartość 10 procent kawy.

Z korzyścią fabrykowano również surogaty z żołądki oraz z roślin strączkowych, jak grochu, fasoli i wyki. Ponieważ jednak te gatunki zawierają wiele goryczy, dla tego mieszało je z innymi produktami łagodzącymi. W ubiegłym roku próbowano też białego głogu jako surogatu kawy, lecz koszt fabrykacji okazały się w stosunku do dostawy tylko 30 wagonów za wysokie, wobec czego gatunek ten zupełnie zastępczego materiału dać nie jest w stanie.

Również użyto na „kawę” pestek dyni i winogron, nasienia ogórków i siewu szparagów, które posiadają oprócz tłuszczu tę właściwość, że świeżo palone mają aromat podobny do prawdziwej kawy. Niestety wykazało się, że ten aromat się łatwo ulatnia i dla tego przeznaczono te gatunki do wytwarzania oleju.

W ubiegłym roku wydawało się, jakoby nawet i surogaty zawód sprawić nam miały; wszakże kryzys była tylko przejściowa, gdyż wkrótce pojawiła się znów „kawa,” aczkolwiek z gatunków niewybrednych, jak wylugowanej cukrówki, suszonych

ziemniaków, ćwikły, brukwi, marchwi, buraków, kukurydzy, odgoryczzonego lębina, kasztanów itp.

Wielu piło te surogaty pocieszając się tureckim „Kismet” i staropolskim „Na bezrybiu i rak ryba.” Oryginalne surogaty wymyślili dwaj zapewne żydowski „cięci rozumem i sprytem” fabrykanci, którzy palili i melli chrząszcze i cukrem preparowali mąkę drzewną, a w ten sposób uzyskaną, w Austrii nawet opatentowaną mieszanek, chyba godną tylko gardła jakiego moskiewskiego bolszewika, przeznaczali zapewne na eksport wymienny do Ukrainy.

Jeśli Jean Paul przyczyny ognistości Arabów upatrywał w kawie, natenczas a contrario twierdzićby można, że cierpliwość naszą, godną muła arabskiego, a tylokroć okazywaną w obecnych pod ekonomicznym względem nader krytycznych czasach, spowodowały rozładniające krew naszą surogaty i jej różne wątpliwej wartości mieszanki.

Do wynalezienia namiastka kawy, któryby z przyrodzenia zawierał kofeinę i garbnik kawy arabskiej i którego by nie potrzeba dopiero sztucznie „lege artis” przyprawiać temi chemicznymi właściwościami, tak wybitnie cechującą kawę prawdziwą, jest jeszcze daleka droga. W każdym razie mimo tak bardzo obiecanych a wyczekiwanych „now plus ultra-surogatów” ideałem prawdziwego smaku kawy pozostanie kawa zamorska, którą opisał Mickiewicz w „Panu Tadeuszu” jako mającą

„Czarność węgla, przejrzystość bursztynu,
Zapach mokki i gęstość miodowego płynu.”
B. A. Śmiśniewicz, Berlin.

CYKORYA.

Czas zbioru cykoryi przypada na miesiące wrzesień i październik, to jest równocześnie ze zbiorami innych roślin korzeniowych. Zbioru dokonuje się przez podważanie korzeni łopata względnie widłami do podważania, po poprzednim ścięciu liści, które w stanie zielonym są doskonałą karmą dla krów, przyczyniającą się do powiększenia wydatku mleka. Wykopane korzenie cykoryi należy najpierw wypłukać z ziemi i pokrajać w plasterki mniej więcej 1 cm. długości. Następnie plasterki wysuszyć w suszarce lub poprostu w rurze kuchennej, poczem upalić na kolor jasno-brunatny. W fabrykach służą do tego celu specjalne cylindry rotacyjne, które w domowym gospodarstwie dadzą się zastąpić piecykami do kawy, przyczem wskazaniem jest plasterki po wysuszeniu pokrajać w kostki, aby zawartość w piecyku równomiernie mogła się upalić. Wreszcie upaloną cykoryę zmielić na grubą mąkę i zapakować w pudełka lub torebki papierowe, poczem przenieść do wilgotnej piwnicy, gdzie leżąc przez pewien czas „dojrzeć,” to jest pod wpływem naciągniętej wilgoci skupia się w jednolitą masę i zmienia pierwotną barwę jasno-brunatną na ciemną. Wówczas jest gotową do użytku.

PODATEK DODATKOWY OD PIWA.

Piwo, znajdujące się 1. b. m. w posiadaniu albo przechowaniu u restauratorów albo handlarzy piwa, do których należą także Towarzystwa konsumpcyjne, kantyny, loże i t. d., podlega podatkowi dodatkowemu. Zapasy piwa należy do 10. b. m. zgłosić w urzędzie ołowym piśmiennym w dwóch egzemplarzach i przytem podać gatunek piwa, liczbę beczek i ich zawartość.

PODATEK OD WINA.

Z dniem 1. października obowiązuje rozporządzenie dotyczące opodatkowania wina. Ponieważ w tym względzie publiczność nie jest jeszcze dostatecznie poinformowana, zwracamy uwagę, że wszelkie wina z chwilą przejścia na własność konsumenta (a więc i w winiarniach) podlegają podatkowi 20 procent od wartości, który ponosi konsument.

